

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE OUR WINE SELECTION BY THE GLASS

### VINS ROUGES RED WINES

■ AOC BORDEAUX 2014 Château de Bordes-Quancard	12CL	4
■ AOC MALPÈRE 2015 Domaine de la Sapinière		6.5
■ AOC CHINON 2015 La Closerie. Couly-Dutheil		5.5

### VINS BLANCS WHITE WINES

■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ		4.5
■ AOC CADILLAC 2015 (MOELLEUX) Château Cousteau		6
■ AOC CHABLIS VIEILLES VIGNES 2016 Domaine J-M Brocard		9.8
■ AOC SAINT PÉRAY 2017 Les Tanneurs, Domaine Chapoutier		8
■ COTEAUX-DU-LOIR AOC L'EFFRAIE 2014 Domaine de Bellivière		9€

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

■ AOC MALPÈRE 2017 Domaine de la Sapinière		5
■ AOC DOMAINE PEIRECÈDES 2017 Provence		6

**Prix nets en euros, taxes et service compris.**  
Net prices in euros, taxes and service included.

**La maison n'accepte pas les chèques.**  
We don't accept checks.

**Origine des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant**  
Meats origin: please check the information list available from reception desk.

**Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.**  
Allergens: please check the information list available from reception desk.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.**  
Alcohol abuse is damaging to your health. Consume in moderation.

**Mode de paiement acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.**  
Methods of payment accepted : credit card, american express, cash and tickets restaurant.



## A U P E T T I Marguery Cuisine bourgeoise & traditions Rive Gauche



### BONNE NOUVELLE POUR LES AMOUREUX DES VRAIS BISTROTS PARISIENS

Good news for real Parisian café lovers

Un incontournable de la cuisine française à Paris :

Le Petit Marguery est une adresse emblématique du registre de la cuisine française traditionnelle et généreuse, créée dans les années 1900. Nous vous invitons à prendre le temps d'un moment savoureux et découvrir ce lieu via : son histoire, sa cuisine, son décor, son équipe.

Un large choix s'offre à vous : à la carte, renouvelée chaque jour, on retrouve les spécialités traditionnelles - la plupart issues des recettes d'origine de la famille Cousin - qui suivent toujours les saisons, le gibier, les produits du marché, la grande carte des vins de domaines et de propriétaires.

A major French cuisine restaurant in Paris:

Founded in the 1900's, the Petit Marguery is an emblematic address of generous traditional French cuisine. Please take time to enjoy a delicious moment and discover this place through: its history, its cuisine, its setting, its team.

A wide choice opens to you: the daily renewed menu proposes traditional specialties - most of which come from original recipes from the Cousin family - always according to the seasons, it also offers game, fresh products from the market, and a great estate wine list.



# MENU

**1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert (hors boisson) 24.00€**  
1 Starter + 1 Main course or 1 Main course + 1 Dessert (drinks not included)

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert (hors boisson) 29.00€**  
1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert (drinks not included)

**Menu tout compris 41.50€**  
Entrée, Plat, Dessert, 37,5cl de vin de notre sélection, 1/2 eau minérale, 1 café  
All inclusive menu

# ENTRÉES STARTERS

MENU	<b>OS À MOELLE RÔTI À LA FLEUR DE THYM</b> , toast de pain de campagne bio Thyme flower-roasted marrow bone, organic farmhouse bread toast	9.00€
MENU MENU	<b>TERRINE DE FAISAN AUX GRIOTTES, MÂCHE À L'HUILE DE NOIX</b> Pheasant and morello cherry terrine, lamb's lettuce with walnut oil	9.00€
MENU MENU	<b>PETIT CHOU FARCI AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> et crème d'ail doux Burgundy snails in a puff pastry and sweet garlic cream	9.00€
MENU	<b>VELOUTÉ DE POTIMARRON ET MOULES DE BOUCHOT</b> à la crème d'isigny Chestnut squash cream soup and Bouchot mussels with Isigny cream	9.00€
	<b>POÊLÉE DE CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE</b> Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12.00€
	<b>FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, FAIT MAISON</b> , chutney de figues, brioche toastée French duck foie gras, homemade, fig chutney, toasted brioche	14.00€
	<b>PURÉE DE GROUSE AU GENIÈVRE</b> Grouse mash with Juniper	14.00€
	<b>6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 FONTENEAU</b> Marennes d'Oléron 6 Oysters Fines de Claire n°3 « Fonteneau » Oléron Marennes oysters	16.00€
	<b>NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISE, RÔTIES DU PORT EN BESSIN</b> Crème de choux fleurs a l'huile de truffe Roasted French scallops from Port en Bessin Cauliflower cream with truffle oil	17.00€
	<b>ASSORTIMENT DE NOS TERRINES MAISON</b> (foie gras, terrine de faisan et purée de grouse) Homemade terrine assortment (foie gras, pheasant terrine and grouse mash)	18.00€
	<b>FRICASSÉE DE CÈPES À LA BORDELAISE</b> Cep fricassee Bordelaise-style	25.00€

🏠 **Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**  
"Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients.

**Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.**  
All our dishes are served with Saibron's bread.

**Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire "Festins de Bourgogne".**  
Some of our sauce bases are created by our partner craftsman "Festins de Bourgogne".

**\*\*\* Certains desserts nécessitent 15 à 20mn de préparation, merci de les commander en début de repas.**  
\*\*\* Some desserts require 15 to 20mn of preparation, please order them at the beginning of your meal.

# PLATS MAIN COURSES

MENU	<b>ESCALOPE DE SAUMON BIO, A LA PLANCHA AUX DEUX POMMES</b> pomme canada caramélisée, écrasé de pommes de terre agria, sauce crémeuse au cidre Organic Salmon escalope, a la Plancha with an apple and potato duo caramelized Golden Russet apple, Agria potato mash, creamy cider sauce	19.00€
MENU	<b>JARRET DE VEAU CUIT EN POT AU FEU, LÉGUMES SAISON</b> émulsion de topinambours Veal shank slow-cooked as a "pot au feu", seasonal vegetables Jerusalem artichoke foamy sauce	19.00€
MENU	<b>PAVÉ DE LIEU SAUVAGE, TROMPETTES DE LA MORT ET SALSIFIS</b> jus de veau perlé Thick fillet of wild pollock, black trumpets and salsifis pearly veal gravy	19.00€
MENU	<b>NOIX DE BASSE CÔTE DE BOEUF BRAISÉE AU POIVRE VERT</b> et d'écorces d'oranges, mousseline de panais Braised round fillet of beef chuck roll with green peppercorn and orange peels, parsnip mousseline	19.00€
MENU	<b>BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE</b> , sauce bordelaise, pommes de terre grenailles sautées Black Angus beef top sirloin steak with shallots, red wine shallot sauce, sautéed baby potatoes	21.00€
	<b>GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES AU PARMESAN</b> Eggplant and tomato gratin topped with grilled parmesan	19.00€
	<b>POÊLÉE DE CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE</b> , écrasée de pommes de terre agria Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, mashed Agria potatoes	24.00€
	<b>RIS DE VEAU FRANÇAIS DORÉS AU SAUTOIR</b> , Tombée d'épinards, jus au citron vert confit Pan-browned French veal Sweetbreads, Wilted spinach, lime cooking juice	32.00€
	<b>FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, JUS COURT</b> , aux trompettes de la mort Rossini-style beef fillet, reduced cooking juice, with black trumpet mushrooms	32.00€
	<b>NOIX SAINT JACQUES FRANÇAISE RÔTIES DE PORT EN BESSIN</b> patate douce rôties, vinaigrette à l'orange Roasted French scallops from Port en Bessin Roasted sweet potatoes, orange dressing	34.00€
	<b>LIÈVRE À LA ROYALE FAÇON PÉRIGUEUX, CONGHIGLIONI</b> Périgueux-style hare « à la Royale », conghiglioni	36.00€
	<b>PERDREAU GRIS FRANÇAIS RÔTI</b> pommes grenailles, trompettes de la mort, châtaignes. Roasted French Partridge baby potatoes, black trumpet mushrooms, chestnuts.	36.00€

# DESSERTS DESSERTS

MENU	<b>DUO DE CANTAL ET SAINTE-MAURE</b> , mesclun de salades, vinaigrette au miel de Julien Perrin Cantal and Sainte-Maure cheese duo salad mix, "Julien Perrin" honey vinaigrette	9.00€
MENU MENU	<b>COULANT AU CARAMEL BEURRE SALE</b> , sorbet poire Salted Butter Caramel Lava-cake, pear sorbet	9.00€
MENU	<b>PRUNEAUX À L'ARMAGNAC, GLACE VANILLE BOURBON</b> de la Maison Pédone Armagnac prunes, Bourbon vanilla ice cream	9.00€
MENU	<b>CRUMBLE AUX POMMES ET COINGS</b> , glace au pain d'épices Apple and quince crumble, ginger bread ice cream	9.00€
	<b>SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ ***</b> Grand Marnier soufflé, our speciality ***	9.00€
	<b>GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER</b> citron, framboise, vanille, plombière. pain d'épices Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker lemon, raspberry, vanilla, Plombière ice cream, ginger bread	9.00€
	<b>GROSSE PROFITEROLE À LA GLACE VANILLE BOURBON</b> , sauce chocolat chaud Large profiterole with Bourbon vanilla ice cream, hot chocolate fudge	9.00€
	<b>ORANGE RÔTIE AU MIEL DE JULIEN PERRIN</b> , tuile aux amandes et glace plombières Roasted orange with Julien Perrin honey, almond biscuit and ice cream with kirsch-macerated candied fruit	9.00€