

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

VINS ROUGES RED WINES

	50CL	12CL
■ AOC BORDEAUX 2014 Château de Bordes-Quancard	15.70	4
■ AOC MALPÈRE 2015 Domaine de la Sapinière	17.7	7
■ AOC CHINON 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	19.6	6.5

VINS BLANCS WHITE WINES

■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ	14	4.5
■ AOC CADILLAC 2015 (MOELLEUX) Château Cousteau	17	6
■ AOC CHABLIS VIEILLES VIGNES 2016 Domaine J-M Brocard	29.3	9.8
■ COTEAUX-DU-LOIR AOC L'EFFRAIE 2014 Domaine de Bellivière	27	9
■ VDP CALVADOS, AUXÉROIS Domaine les Arpents du Soleil		9

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

■ AOC MALPÈRE 2017 Domaine de la Sapinière	19	5
■ AOC DOMAINE PEIRECÈDES 2017 Provence	20	6

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euro, 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.
Drinking too much alcohol can be detrimental to your health. Consume in moderation.

Modes de paiements 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	FIN VELOUTÉ DE CRESSON AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE , sacristain persillé Fine watercress cream soup with Burgundy snails, parsley sacristan	9
MENU	TERRINE DE FROMAGE DE TÊTE, POIREAUX ET MÂCHE à l'huile d'olive Brawn pork terrine, leeks and lamb's lettuce with olive oil	9
MENU	GRAVLAX D'ESPADON AU GINGEMBRE ET COMBAWA , condiment clémentine et poivre vert swordfish gravlax with ginger and combawa, clementine and green peppercorn relish	9
MENU	SALADE D'ASPERGES BLANCHES DES LANDES , copeaux de coppa Landes white asparagus salad, coppa shavings	9
MENU + 7.00	6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3, MARENNES D'OLÉRON Maison Fonteneau 6 Oysters "fines de claires" n°3, marennes Oléron Fonteneau's	9
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12
	SARDINES "LUIS ESCURIS BATALLA" toast de pain de campagne bio «LUIS ESCURIS BATALLA» SARDINES organic farmhouse bread toast	12
	NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIES DU PORT EN BESSIN Bouillon de légumes à la citronnelle et crumble Roasted French scallops from Port en Bessin Vegetable broth with lemongrass and crumble	14
	FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, FAIT MAISON , chutney de figues et pommes French duck foie gras, homemade, fig and apple chutney	14
	PREMIÈRES ASPERGES BLANCHES DES LANDES FRANÇAISES , œuf poché et vinaigrette aux herbes Spring White Asparagus from French Landes, poached egg and herb dressing	16

 **Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**

"Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients.

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

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	PAVÉ DE CABILLAUD, BUTTERNUT GLACÉ et crème à la noisette du Piémont Thick slice of cod, glazed butternut and Piedmont hazelnut cream	19
MENU	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE carottes des sables et riz pilaf bio Old-style blanquette of veal sand carrots and organic pilaf rice	19
MENU	BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE , sauce bordelaise, pommes de terre grenailles sautées Black Angus beef top sirloin steak with shallots, red wine shallot sauce, sautéed baby potatoes	19
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE , purée de pommes de terre agria Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, Agria potato mash	24
	PAVÉ DE SAUMON "LABEL ROUGE D'ECOSSE" , crème d'avocat, pommes vitelottes et maïs rôti. Thick slice of Red Label Scottish salmon, avocado cream, vitelotte potatoes and roasted corn.	26
	FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, JUS COURT , asperges vertes et blanches Rossini-style beef fillet, reduced cooking juice, green and white asparagus	32
	NOIX SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIES DE PORT EN BESSIN velouté d'asperges, radis "red-meat" et pointes d'asperges Roasted French scallops from Port en Bessin asparagus cream soup, "red-meat" radish and asparagus tips	34
	RIS DE VEAU FRANÇAIS DORÉS AU SAUTOIR , Tombée d'épinards, jus citron vert confit Pan-browned French veal sweetbreads, Wilted spinach, candied lime juice	35

VÉGÉTAL VEGETABLE

MENU	TAGLIATELLES « MARILUNGO » LÉGUMES ET BASILIC (Carottes, courgettes et tomates cerise grappe) "Marilungo" tagliatelles with vegetables and basil (Carrots, zucchinis and cluster cherry tomatoes)	19
	PREMIÈRES ASPERGES BLANCHES DES LANDES FRANÇAISES , œuf poché et vinaigrette aux herbes Spring White Asparagus from French Landes, poached egg and herb dressing	21

DESSERTS DESSERTS

MENU	FROMAGE : CANTAL ENTRE DEUX AOP mesclun de salades Cheese : Cantal «entre deux» AOP	9
MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ *** Grand Marnier soufflé, our speciality ***	9
MENU	TARTARE D'ANANAS CARAMÉLISÉ AU CITRON VERT , glace au nougat de la maison Pédone Lime-caramelized pineapple tartare, nougat ice cream from Pédone's	9
MENU	NEIGE AUX MARRONS FAÇON PAVLOVA , glace vanille bourbon de la Maison Pédone. Chestnut snowball like a Pavlova, Bourbon vanilla ice cream from Pédone's.	9
MENU	COUPE MARGUERY AU GRAND MARINER "CORDON ROUGE" : Glace chocolat/orange, vanille, chantilly, amandes Marguery sundae with Grand Marnier "Cordon Rouge" Chocolate/orange ice cream, vanilla, whipped cream, almonds	9
	PANNA COTTA AU CHOCOLAT CARAÏBE "VALRHONA" chutney de mangue et tuile au sésame Pana cotta with Caribbean chocolate "Valrhona" mango chutney and sesame crisp	10
	MILLEFEUILLE "EFFEUILLÉ" À LA VANILLE DE MADAGASCAR Millefeuille pastry, plucked with Madagascar vanilla	10
	PRUNEAUX À L'ARMAGNAC, GLACE VANILLE BOURBON de la Maison Pédone Armagnac prunes, Bourbon vanilla ice cream	10
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER citron, framboise, fromage blanc, vanille, nougat, pink praline	10