

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

VINS ROUGES RED WINES

	12CL
■ AOC BORDEAUX 2014 Château de Bordes-Quancard	4
■ AOC MALPÈRE 2015 Domaine de la Sapinière	6.5
■ AOC CHINON 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.5
■ LA PEROUSSE " MONDEUSE", DOMAINE SAINT GERMAIN Vin de Savoie	9.00€

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

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.

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.

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.



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	GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE D' ECOSSE À LA BETTERAVE et baies roses Scottish red label salmon gravlax with red beet and pink peppercorn	9.00€
MENU	SALADE TIÈDE DE JEUNES POIREAUX EN VINAIGRETTE DE moutarde Pommery, mâche de la Maison Beausse, sacristain Warm baby leeks salad with vinaigrette mustard Pommery, lamb's lettuce from Beausse's, puff pastry stick	9.00€
MENU MENU	TERRINE DE SANGLIER FRANÇAIS AUX CHÂTAIGNES , compotée d'oignons rouges French wild boar terrine with chestnuts red onion chutney	9.00€
MENU	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ROSES DES PRÉS ET trompettes de la mort, croûtons et parmesan Field mushroom cream soup and black trumpet mushrooms, croûtons and Parmesan	9.00€
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLE EN PERSILLADE Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12.00€
	FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, FAIT MAISON , chutney de figues, brioche toastée French duck foie gras, homemade, fig chutney, toasted brioche	14.00€
	FRICASSÉE DE GIROLLES À LA BORDELAISE Bordeaux-style chanterelle fricassee	16.00€
	NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISE, RÔTIES DU PORT EN BESSIN Crème de choux fleurs a l'huile de truffe Roasted French scallops from Port en Bessin Cauliflower cream with truffle oil	17.00€
	6 HÛÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 FONTENEAU Marennes d'Oléron 6 Oysters Fines de Claire n°3 « Fonteneau » Oléron Marennes oysters	16.00€
	ASSORTIMENT DE NOS TERRINES MAISON (foie gras, terrine de sanglier et purée de grouse) Homemade terrine assortment (duck foie gras, wild boar terrine and grouse purée)	18.00€
	PURÉE DE GROUSE AU GENIÈVRE Grouse mash with juniper	12.00€

🏠 **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	CHOUCROUTE DE POISSONS PETITS MARGUERY (Saumon, Lieu, Haddock) Petits Marguery fish sauerkraut (Salmon, Pollack, Smoked Haddock)	19.00€
MENU	TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE, LÉGUMES DE SAISON Calf's head sauce ravigote (highly-seasoned sauce), seasonal vegetables	19.00€
MENU	BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE , pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano Black Angus beef top sirloin steak with shallots, Pepper-infused Charlotte potatoes, Parmesan Reggiano	19.00€
MENU	PAVÉ DE LIEU SAUVAGE AUX MOGETTES DE VENDÉE FAÇON cassoulet, lard et saucisson Thick fillet of wild pollack with cassoulet-style mogette beans from Vendée bacon and dry sausage	19.00€
	GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES AU PARMESAN Eggplant and tomato gratin topped with grilled parmesan	19.00€
	NOIX SAINT JACQUES FRANÇAISE RÔTIES DU PORT EN BESSIN beurre blanc, risotto aux trompettes de la mort Roasted French scallops from Port en Bessin white butter sauce, black trumpet mushroom risotto	32.00€
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLE EN PERSILLADE , écrasée de pommes de terre agria Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, mashed Agria potatoes	24.00€
	EPAULE DE SANGLIER FRANÇAIS BRAISÉE AU VIN ROUGE ÉPICÉ , mousseline de céleri et châtaignes Braised shoulder of French boar in spicy red wine sauce, celeriac and chestnut mousseline	21.00€
	RIS DE VEAU FRANÇAIS DORÉS AU SAUTOIR , Tombée d'épinards, jus citron vert confit Pan-browned French veal sweetbreads, Wilted spinach, candied lime juice	28.00€
	FILET MIGNON DE VEAU FRANÇAIS, FAÇON ROSSINI pommes grenailles et jus aux trompettes French veal tenderloin, Rossini-style baby potatoes and black trumpets cooking juice	30.00€
	LIÈVRE À LA ROYALE FAÇON PÉRIGUEUX, CONGHIGLIONI Périgueux-style hare « à la Royale », conghiglioni	30.00€

DESSERTS DESSERTS

MENU	PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT AMER , chantilly à la Chartreuse verte Bitter chocolate iced parfait, green Chartreuse chantilly cream	9.00€
MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ *** Grand Marnier soufflé, our speciality ***	9.00€
MENU	DUO DE CANTAL ET SAINTE-MAURE , mesclun de salades, vinaigrette au miel de Julien Perrin Cantal and Sainte-Maure cheese duo salad mix, "Julien Perrin" honey vinaigrette	9.00€
MENU	COULANT AU CARAMEL BEURRE SALÉ, COMPOTÉE DE POIRE GUYOT au citron vert Salted butter caramel lava cake, Guyot pear compote with lime	9.00€
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER citron, framboise, vanille, fromage blanc, caramel au beurre salé. Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker lemon, raspberry, vanilla, fromage blanc, salted butter caramel.	9.00€
	TARTE AUX POMMES DES DEMOISELLES TATIN , crème fraîche d'Isigny Tarte Tatin, Isigny fresh cream	9.00€
	PRUNEAUX À L'ARMAGNAC, GLACE VANILLE BOURBON de la Maison Pédone Armagnac prunes, Bourbon vanilla ice cream	9.00€