

Mercrredi 23 Décembre 2020



Scannez-moi
et accédez à notre
carte des vins
complète !



Scannez-moi et accédez à notre
carte dans votre langue,
aux informations allergènes et
origines des viandes



Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française

Carte à usage unique

FORMULES

1 Plat (sélection de la carte) 19.90€
+ 1 Boisson + 1 Café*

1 Plat + 1 entrée OU 1 dessert (sélection de la carte) 25.90€
+1 boisson*, 1 café

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert (sélection de la carte) 29.90€
+ 1 boisson*1 café

(valable pour le déjeuner, du lundi au vendredi)
* 1 verre de vin (14cl) ou 1 eau minérale (50cl) + café compris

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

■ **Château de Bordes Quancard 2015** Bordeaux AOC

■ **IGP Côtes de Gascogne 2018** Domaine de Joÿ, "l'Esprit"

■ **Malepère aoc 2018** Le Rosé de la Sapinière



Le port du masque est obligatoire pour tout déplacement à l'intérieur de l'établissement.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



Wi-Fi : PETIT MARGUERY CLIENTS /
Mot de Passe : pmrd75017

ENTRÉES

menu Entrée du marché : Tian de légumes et Burrata au pistou 9

menu Velouté de potimarron crémé, 9
petits croûtons et huile d'olives Kalios

menu Saumon label rouge d'Ecosse façon gravlax 9
à la betterave et aux baies roses

Noix de Saint Jacques françaises aux éclats de châtaigne, 12
velouté de potimarron et crème d'Isigny

menu + 6€ Foie Gras de canard maison, 14
chutney de coings et brioche toastée

PLATS

menu Plat du marché : Dodeline de poulet fermier bio rôtie, 19
farcié aux olives riviera, gratin de blette et jus au thym

menu Tête de Veau tradition, 19
Légumes de saison et sauce ravigote

menu Gratin d'aubergines et tomates "Marmande" 19
à la tomme de Rodez

menu Pavé de rumsteack "bleu, blanc, coeur" de Normandie 24
au poivre vert, poêlée de navet, petits oignons et pommes grenailles

Filet de daurade saisi "plancha" 19
Légumes de saison et vierge de cresson

Noix de ris de veau dorées au sautoir, 32
tombée d'épinards, jus au citron vert

menu +8€ Noix de Saint Jacques de la baie-de-Seine poêlées, 29
aux fruits de la passion, mousseline et chips de céleri

DESSERTS

menu Saint-Marcelin rôti à l'huile de noisettes 9
pain de campagne toasté

menu Dessert du marché : Framboises du Limousin, glace vanille 9

menu Moelleux au chocolat Caraïbes, 9
glace yaourt de la maison Pédone

*****menu Tarte fine aux poires 9**
glace pistache

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier 10
Chocolat, Citron, Framboise, yaourt, Vanille, Pistache

*****menu + 6€ Soufflé flambé au Grand Marnier 12**

*** tous les desserts nécessitent 15mn de préparation, merci de les commander en début de repas.



Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.