



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

Mardi 22 Décembre 2020



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

MENUS PETIT MARGUERY

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert 26.00 €

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 32.00 €

Menu tout compris 43.50 €

1 Entrée/ 1 Plat/ 1 Dessert/ 1/2 eau/ 37.5 vin blc ou rg de notre sélection/ 1 café

Menu Enfant 15.50€

1 Plat + 1 Dessert + 1 Soft

APÉRITIFS

Kir au Vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche) igp côtes de gascogne 15cl	7
Coupe de Champagne Henri Abelé 15cl	12
Americano maison 15 cl	13

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	14 cl	50 cl
■ Argentine, Los Andes 2017,	8	29
■ Saint-Emilion, Château Fonrazade, Grand-Cru 2011	9	29
■ Chablis BIO, Vieilles vignes Domaine Brocard 2014	9	29
■ Côtes de Provence Bio, Domaine Pereceides 2019	6	20

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 : pmd75017

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.