



A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

— Rive Droite —



Wi-Fi : PETIT MARGUERY CLIENTS / Mot de Passe : pmerd75017

FORMULES

19.90€

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ*

25.90€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON*

29.90€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON*

(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

VIN ROUGE

CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2014
Bordeaux AOC

VIN BLANC

IGP CÔTES DE GASCogne 2017
Domaine de Joÿ, "l'Esprit"

Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

SALADE DE JEUNES POIREAUX EN VINAIGRETTE DE POMMERY,
servie tiède, mâche de la Maison, Beausse, Sacristain

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ROSE DES PRÉS
et Trompettes de la mort, croustons et parmesan

TERRINE DE SANGLIER FRANÇAIS AUX CHÂTAIGNES,
confiture d'oignons rouges

GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE
à la betterave et baies roses

PLATS

PLAT DU JOUR : BLANQUETTE DE VEAU AUX ROSÉS DES PRÉS,
petits légumes

BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, POMMES DE TERRE GRENAILLES,
et échalotes confites

EPAULE DE SANGLIER FRANÇAIS, BRAISÉE AU VIN ROUGE ÉPICÉ,
mousseline de céleri et châtaignes

PAVÉ DE LIEU NOIR AUX MOGETTES DE VENDÉE FAÇON CASSOULET
et saucisson

GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES À LA PARMESANE

DESSERTS

CANTAL ENTRE DEUX, CHUTNEY DE SAISON, MESCLUN DE SALADE

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ

COULANT AU CAMEL ET BEURRE SALÉ,
compotée de poires guyot au citron vert

GROS ROCHER À LA NOIX DE COCO CRÈME,
parfume à la vanille de bourbon glace rhum raisin



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