



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

OS À MOELLE RÔTI À LA FLEUR DE THYM,
toast de pain de campagne bio

SOUPE DE LENTILLES VERTES DE PUY, ROYALE DE FOIE GRAS
ENDIVES BRAISÉES ET JAMBON SEC NOIR, DE BIGORRE,
gratinées aux vieux cantal

GRAVLAX DE MAIGRE AU GINGEMBRE,
pomme de terre charlotte tièdes au vinaigre de xérès

PLATS

PLAT DU JOUR : AIL DE RAIE FRANÇAISE AUX CÂPRES,
duo de carottes vichy

CHOUROUTE DE POISSONS PETIT MARGUERY
(saumon, dorade, Haddock)

BAVETTE D'ALOYAU ANGUS,
pommes de terre grenailles et échalotes confites

JOUE DE PORC AU PAIN D'ÉPICES, MIJOTÉES AU FOUR,
embeurrée de chou vert

GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES À LA PARMESANE

DESSERTS

DUO DE CANTAL ENTRE DEUX ET SAINT-MAURE,
mesclun de salade

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ
POMME ROYALE GALA CONFITE À BASSE TEMPÉRATURE
et sacristain

SABLÉ CHOCOLAT CARAÏBE « VALRHONA »,
crème d'orange caramélisée



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