

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

APÉRITIFS

KIR 15cl	7 €
COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE, L'EXTRA PAR LANGLOIS 15 cl	6.5 €
MOJITO 15cl	8.50 €
LIMON MARGUERY (Limoncello & Martini) 15 cl	8.50 €
APÉROL SPRITZ 15cl	8.50 €
CHAMPAGNE AOC Henri Abelé 15cl	12 €
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE 15cl	12 €

VINS ROUGES

	14 cl	50 cl
■ CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2014 Bordeaux AOC MENU	3.9 €	14 €
■ MENETOU-SALON BIO, DOMAINE PHILIPPE GILBERT 2017	9 €	30 €
■ SAINT-EMILION, CHÂTEAU FONRAZADE, GRAND-CRU 2011	9.5 €	33 €
■ SAINT JOSEPH, DESCHANTS, MAISON CHAPOUTIER 2016	9.5 €	33 €

VINS BLANCS

	14 cl	50 cl
■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit" MENU	3.9 €	14 €
■ BORDEAUX, CADILLAC CHÂTEAU COUSTEAU Moelleux	6€	18 €
■ MENETOU-SALON BIO, DNE PHILIPPE GILBERT 2017	9 €	32 €
■ CHABLIS, VIEILLES VIGNES DOMAINE BROCARD 2017	9€	32 €

VINS ROSÉS

	14 cl	50 cl
■ CÔTES DE PROVENCE BIO, DOMAINE PERECEIDES 2017	6 €	20 €
■ MALEPÈRE AOC 2017 Le Rosé de la Sapinière MENU	3.9 €	14 €

A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

Rive Droite

BONNE NOUVELLE POUR LES AMOUREUX DES VRAIS BISTROTS PARISIENS

L'enseigne "Au Petit Marguery", connue dans le Paris Rive Gauche depuis les années 1900, a pris un nouveau départ en s'installant aussi Avenue des Ternes.

Dirigé par Stéphane Depoitre, "Au Petit Marguery Rive Droite" préserve dans ce nouveau lieu gourmand ce qui a fait son âme et sa réputation Boulevard du Port Royal.

En cuisine, les Chefs Daniel Jovanovic et Mégane Pivain cultivent l'art du bon, de la générosité et de la cuisine bourgeoise, qu'ils inscrivent avec passion et sincérité dans la tradition de cette enseigne emblématique pour les amateurs de bonne chère et de recettes traditionnelles.

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

Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

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

La maison n'accepte pas les chèques.

Prix nets en euros, taxes et service compris.



MENUS PETIT MARGUERY

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert hors boissons 24.00 €

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert hors boissons 29.00 €

Menu tout compris 41.50 €

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

Menu Enfant 14.50€

1 Plat + 1 Dessert + 1 Soft

ENTRÉES

MENU	OS À MOELLE RÔTI À LA FLEUR DE THYM, toast de pain de campagne bio	7 €
MENU	SOUPE DE LENTILLES VERTES DE PUY, ROYALE DE FOIE GRAS	7 €
MENU	ENDIVES BRAISÉES ET JAMBON SEC NOIR, DE BIGORRE, gratinées aux vieux cantal	7 €
MENU	TERRINE DE CANARD DES DOMBES AUX FIGUES, chutney de coings et poivre vert	7 €
MENU	SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN, MESCLUN NIÇOIS ET mandarine (+ 4 € dans le menu)	11€
	GRAVLAX DE MAIGRE AU GINGEMBRE, pomme de terre charlotte tièdes au vinaigre de xérès	9 €
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE	12 €
	TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, compotée d'oignons rouges et brioche toasté	14 €
	6 FINES DE CLAIRE N°3 DE LA MAISON FONTENEAU Marennes d'Oleron	14 €
	OEUF BROUILLÉS AUX TRUFFES NOIRES DE RICHERENCHES (tuber melanosporum)	18 €

VÉGÉTAL

MENU	GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES À LA PARMESANE	19 €
------	---	------

Prix nets en euros, taxes et service compris.

PLATS POISSONS

MENU	CHOUCRUTE DE POISSONS PETIT MARGUERY (saumon, dorade, Haddock)	19 €
MENU	NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN JUSTE SAISIES, mousseline de celeri, sauce fruit de la passion (+8 € dans le menu)	27 €
	DOS DE DORADE À LA PLANCHA, BETTERAVE JAUNE AU FOUR, coulis de cresson	21€
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, purée de pommes de terre	24 €

VIANDES

MENU	PLAT DU JOUR : FOIE DE VEAU POÊLÉ AU MANDARINE, mousseline de pommes de terre Agria	19 €
MENU	BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, pommes de terre grenailles et échalotes confites	19 €
MENU	JOUE DE PORC AU PAIN D'ÉPICES, MIJOTÉES AU FOUR, embeurrée de chou vert	19 €
	FRICASSÉE DE POULET DE CHALLANS AU VIN JAUNES, jardinière de légumes	21 €
	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, GRATIN DAUPHINOIS, JUS AU THYM	28 €
	RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR, BEURRE DEMI-SEL, tombée d'épinards, sauce citron vert,	34 €

DESSERTS

MENU	DUO DE BLEU CENDRÉ AU LAIT DE CHÈVRE ET SAINT-JACQUES fermier, mesclun de salade	7 €
MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ	7 €
MENU	POMME ROYALE GALA CONFITE À BASSE TEMPÉRATURE et sacristain	7 €
MENU	PAIN PERDU BRIOCHÉ À L'ANANAS, GLACE VANILLE BOURBON	7 €
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER	8 €
	Vanille, Framboise, Plombière, Citron, Fromage Blanc, caramel	
	SABLÉ CHOCOLAT CARAÏBE « VALRHONA », crème d'orange caramélisée	9 €
	SOUPE DE MANGUE AU BASILIC, mousse mascarpone et tuile aux amandes	9 €
	PRUNEAUX À L'ARMAGNAC FAIT MAISON, GLACE VANILLE	9 €

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