

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 €
■ BROUILLY, DOMAINE CRÊT DES GARANCHES 2016	6 €	18 €
■ IRANCY, DOMAINE VERRET 2015	8 €	25 €
■ SAINT-EMILION, CHÂTEAU FONRAZADE, GRAND-CRU 2011	9.5 €	33 €

VINS BLANCS

	14 cl	50 cl
■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit" MENU	3.9 €	14 €
■ TOURAINE VIEILLES VIGNES 2016 Domaine de Henry Marionnet	4€	16 €
■ BORDEAUX, CADILLAC CHÂTEAU COUSTEAU Moelleux	6€	18 €
■ 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.

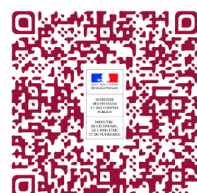
Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.

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	SALADE DE JEUNES POIREAUX EN VINAIGRETTE DE POMMERY, servie tiède, mâche de la Maison, Beausse, Sacristain	7 €
MENU	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ROSE DES PRÈS et Trompettes de la mort, croutons et parmesan	7 €
MENU	TERRINE DE SANGLIER FRANÇAIS AUX CHÂTAIGNES, confiture d'oignons rouges	7 €
MENU	GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE à la betterave et baies roses	7 €
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE	12 €
	TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, chutney de poire et Brioche toasté	14 €
	POÊLÉE DE GIROLLES À LA BORDELAISE	16 €
	CASSOLETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN, aux coco de Paimpol	18 €

VÉGÉTAL

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

PLATS POISSONS

MENU	PAVÉ DE LIEU NOIR AUX MOGETTES DE VENDÉE FAÇON CASSOULET et saucisson	19 €
	CHOUCROUTE DE POISSONS PETIT MARGUERY (saumon, lieu noir, Haddock)	21 €
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, purée de pommes de terre	24 €
	NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN POÊLÉES, mousseline de carottes aux fruits de la passion et grenade	32 €

VIANDES

MENU	PLAT DU JOUR : BLANQUETTE DE VEAU AUX ROSÉS DES PRÉS, petits légumes	19 €
MENU	BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, POMMES DE TERRE GRENAILLES, et échalotes confites	19 €
MENU	EPAULE DE SANGLIER FRANÇAIS, BRAISÉE AU VIN ROUGE ÉPICÉ, mousseline de céleri et châtaignes	19 €
	TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE, LÉGUMES DE SAISON	22 €
	RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR, BEURRE DEMI-SEL, tombée d'épinards, sauce citron vert,	29 €
	FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, pommes de terre fondantes, sauce aux girolles	36 €

DESSERTS

MENU	CANTAL ENTRE DEUX, CHUTNEY DE SAISON, MESCLUN DE SALADE	7 €
MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ	7 €
MENU	GROS ROCHER À LA NOIX DE COCO CRÈME, parfume à la vanille de bourbon glace rhum raisin	7 €
MENU	COULANT AU CARAMEL ET BEURRE SALÉ, compotée de poires guyot au citron vert	7 €
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER Vanille, Rhum raisin, Fromage Blanc, Framboise, Caramel, Citron,	8 €
	PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT AMER, CRÈME DE CHARTREUSE VERTE	9 €
	TARTE AUX POMMES DES DEMOISELLES TATIN, crème fraîche d'Isigny	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.