

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### Apéritifs

Kir 15cl	7 €
Coupe de Crémant de Loire, l'extra par Langlois 15 cl	6.5 €
Champagne AOC Henri Abelé 15cl	12 €
Kir Royal au Champagne 15cl	12 €
Limon Marguery ( Limoncello & Martini ) 15 cl	8.50 €
Apérol Spritz 15cl	8.50 €
Mojito 15cl	8.50 €

### Vins Rouges

	14 cl	50 cl
■ Château de Bordes Quancard 2014 Bordeaux AOC	3.9 €	14 €
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	21€
■ Saint-Emilion, Château Fonrazade, Grand-Cru 2011	9.5 €	33 €
■ Vallée du Rhône, St Joseph, Maison Chapoutier 2015	9.5 €	33 €
■ Bourgogne, Marsannay Domaine Chanson 2014	11.5 €	35 €

### Vins Blancs

	14 cl	50 cl
■ IGP Côtes de Gascogne 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.9 €	14 €
■ Bordeaux, Cadillac Château Cousteau Moelleux	6€	18€
■ Loire, Pouilly Fumé domaine Seguin 2017	7 €	21 €
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2016	9€	32 €

### Vins Rosés

	14 cl	50 cl
■ Malepère aoc 2017 Le Rosé de la Sapinière	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, le Chef Charles Buron cultive l'art de bon, de la générosité et de la cuisine bourgeoise, qu'il inscrit 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.

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.



[www.petitmarguery-rivedroite.com](http://www.petitmarguery-rivedroite.com)

## LA CARTE

### Entrées

Les entrées de notre menu Petit Marguery	7 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12 €
Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney d'oignons au cassis et Brioche toasté	14 €
Asperges blanches des Landes et Brésaola vinaigrette au jaune d'oeuf	14 €


### Plats

Les plats de notre menu Petit Marguery	19 €
Asperges blanches des Landes, gambas rôties à la plancha, huile de crustacés (comme une entrée)	22 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre	24 €
Tronçon de Turbot rôti, asperges blanches des Landes, sauce vierge	35 €
Suprême de poulet fermier farci ricotta basilic, fricassée de cocos plats et coulis de carottes	21 €
Entrecôte de bœuf Angus 300 gr environ à la plancha, sauce bordelaise, grenailles rissolées	31 €
Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,	32 €

### Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, crème brûlée, litchi, Citron, Framboise, Poire	8 €
Millefeuille "effeuillé" à la vanille de Madagascar	9 €
Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, sorbet poire Williams	9 €
Soupe de fraises et rhubarbe confite, glace crème brûlée	9 €
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille	9.5 €

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

 Prix nets en euros, taxes et service compris.

## MENU

**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 ble ou rg de notre sélection/ 1 café**

### Entrées

Tarte fine au brie et marmelade de tomate verte, pousses de pissenlits  
Terrine de lapin aux noisettes, condiment de radis rose  
Bouchée d'Espadon mariné au piment d'Espelette niçoise de légumes au citron de Menton  
Vichyssoise de petits pois, crème fouettée, cœur de laitue et chips de coppa

### Plats

Plat du Jour: Râble de Lapin farci ricotta, risotto au cresson  
Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite  
Foie de veau doré au sautoir, purée de pommes de terre de la ferme du Bourg et coulis de cresson  
Linguini au saumon fumé "Moulin du Couvent", mimolette et roquette  
Pavé de Lieu jaune à la plancha, Tajine de légumes à la coriandre

### Desserts

Duo de Cantal entre deux et Saint-Maure, salade de mâche  
Soufflé au grand marnier, notre spécialité  
Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello  
Gratin de fraises de Carpentras, sabayon au champagne glace vanille de la Maison Pédone

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

Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.  
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.

