

A U P E T T I

*Marguery*


Cuisine bourgeoise & traditions  
— Rive Gauche —



**Bonne nouvelle pour les amoureux  
des vrais bistrots parisiens**

Un incontournable de la cuisine française à Paris :  
Le Petit Marguery est une adresse emblématique du registre de la cuisine française traditionnelle et généreuse, créée dans les années 1900. Nous vous invitons à prendre le temps d'un moment savoureux et découvrir ce lieu via : son histoire, sa cuisine, son décor, son équipe.

Un large choix s'offre à vous : à la carte, renouvelée chaque jour,  
on retrouve les spécialités traditionnelles - la plupart issues des recettes d'origine de la famille Cousin - qui suivent toujours les saisons, le gibier, les produits du marché, la grande carte des vins de domaines et de propriétaires.

 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.  
Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Mode de paiement acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.  
La maison n'accepte pas les chèques.



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

## Apéritifs

Ricard 4cl	7
Americano 8cl	10
Martini Rosso, Bianco, Dry 8cl	7
Suze 8cl	7
Kir (mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne) 15cl	6
Kir Royal 15cl	12
Champagne AOC Henri Abelé, Brut 15cl	11
Pineau des Charentes 8cl	7
Porto Blanc/Porto Ruby 8cl	7
Gin Gordon's 8cl	9
Kir "Marguery" 15cl	6
Coupe "Marguery" 15cl	12
Muscat Beaumes de Venise 8cl	7
Vodka Smirnoff	9

## Vins au Verre

	12cl
■ AOC Bordeaux 2013 Château de Bordes-Quancard	4.00€
■ AOC Vacqueyras 2014 Domaine Chamfort	8.00€
■ AOC Malpère 2014 Domaine de la Sapinière	6.50€
■ AOC Chinon 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.50€
■ Zinfandel, Domaine de l'Arjole	8.00€
■ AOC Cadillac 2014 (Moelleux) Château Cousteau	6.00€
■ IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ	4.50€
■ AOC Chablis Vieilles Vignes 2015 Domaine J-M Brocard	8.00€
■ AOC Pouilly Fumé 2017 Domaine Bruno Blondelet	8.00€
■ AOC, Saint Péray, Les Tanneurs 2016, Domaine Chapoutier	8.00€
■ AOC Malpère 2017 Domaine de la Sapinière	5.00€
■ AOC Domaine Peirecèdes 2017	6.00€

## Vins en bouteille

	150cl	37,5cl	75cl
■ Chablis AOC, 2015 1 er Cru Fourchaume, "La Chablisienne"			56
■ Chablis AOC, 2015 Vieilles Vignes, Domaine J-M BROCARD	21		41
■ Chablis AOC, 2011 Grand Cru Château Grenouilles			82
■ Hautes Côtes de Nuits AOC 2016 La Vacherotte, Domaine Guy et Yvan Dufouleur			40.
■ Musigny AOC 1994 Grand Cru, Domaine Jacques Prieur			425
■ Marsannay AOC 2013 Domaine Chanson		-	49



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

\*\*\* Certains desserts nécessitent 15 à 20mn de préparation, merci de les commander en début de repas.

## LA CARTE DU PETIT MARGUERY

### Entrées

Ceviche de thon rouge, patate douce et maïs soufflé
Foie gras de canard français, fait maison, chutney de tomates vertes, brioche toastée (supl: +5€)
Velouté d'asperges, oeuf bio poché et julienne de coppa
Mille-feuille tiède d'aubergines grillées façon Riviera
Terrine de veau à la bergamote, pickles de légumes

### Plats

Risotto carnaroli aux épinards, scarmoza fumée petits légumes croquants
Dos de cabillaud en aioli, bulots et légumes de printemps
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade écrasée de pommes de terre Agria (supl: 5€)
Bavette de boeuf Black Angus à l'échalote pommes de terre grenailles rissolées
Cuisse de lapin français en gibelotte, légumes primeurs, frites de polenta
Filet de bœuf poêlé, asperges vertes, sauce bordelaise (supl: 10€)

### Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***
Duo de Cantal entre-deux et Sainte-Maure
Sabayon glacé à la framboise, arrosé de limoncello
Clafoutis rhubarbe, glace pralines roses
Moelleux au chocolat Caraïbes Valrhona, Sorbet framboise de la maison Pédone