

A U P E T T I

Marguery


Cuisine bourgeoise & traditions
— Rive Gauche —



**Bonne nouvelle pour les amoureux
des vrais bistrotis 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

Apéritifs

Ricard/Pastis 4cl	7
Americano maison 8cl	10
Martini Rosso, Bianco, Dry 8cl	7
Suze 8cl	7
Kir au Domaine de Joy ou Grave de Vayres rouge (mûre, cassis, framboise, pêche) 15cl	6
Kir Royal (mûre, cassis, framboise, pêche) 15cl	12
Champagne AOC Henri Abelé 15cl	11
Pineau des Charentes 8cl	7
Porto Blanc/Porto Ruby 8cl	7
Gin Gordon's 8cl	9
Kir "Marguery"	6
Coupe "Marguery"	12
Muscats Beaugues de Venise	7
Vodka Smirnoff	9

Vins au Verre

	12cl	
■ AOC Bordeaux 2014 Château de Bordes-Quancard	4.00€	
■ AOC Vacqueyras 2014 Domaine Chamfort	8.00€	
■ AOC Malpère, Languedoc-Roussillon 2014 Domaine de la Sapinière	6.50€	
■ AOC Chinon 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.50€	
■ AOC Cadillac 2014 (Moelleux) Château Cousteau	6.00€	
■ IGP Côtes de gascogne 2016 Domaine de Jöy	4.50€	
■ AOC Crozes Hermitage, Les Gravières 2016 Domaine J-L Colombo	7.00€	
■ IGP Hérault, Harmonie, Domaine Enclos de la Croix	7.00€	
■ Malpère AOC 2015 Domaine de la Sapinière	6.00€	

Vins en bouteille

■ 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 2014 La Vacherotte, Domaine Guy et Yvan Dufouleur	35
■ 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

- 6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau (supl: +4€)
- Foie gras de canard français, fait maison, brioche toastée, chutney de figues (supl: +5€)
- Velouté d'artichauts, toast au crémeux de tourteau
- Terrine de boudin noir pomme reinette au four et bouquet de mâche à l'huile de noix
- Cassiolette de Lentilles Bêluga, Bouchée de Cabillaud Demi-Sel et Fleuron au Pavot
- Oeufs bio, pochés en meurette sauce bourguignonne, petits oignons, lardons et champignons
- Filets de maquereau marinés, salade de radis noirs

Plats

- Noix de Saint-Jacques de Port-En-Bessin émulsion au fruit de la passion, mousseline de céleri + 9.00
- Choucroute de poissons (saumon, lieu et haddock) Sauce beurre blanc au raifort
- Ris de veau Français dorés au beurre demi sel, +7.00
- Risotto de potimarron et petits légumes croquants tuile parmesan et sésame
- Echine de Porcelet cuite à basse température au poivre de Timut et sirop d'érable, poelée de légumes racine
- Bavette Black Angus à l'échalote Pommes de terre grenaille rissolées

Desserts

- Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***
- Gaspacho de fruits exotiques au limoncello, sorbet mangue
- Croustillant de Saint Marcellin primeur, salade verte
- Trifle au chocolat et griottes, spéculoos et mascarpone