

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Vins rouges

	12cl
■ AOC Bordeaux 2013 Château de Bordes-Quancard	4.00€
■ AOC Malpère 2014 Domaine de la Sapinière	6.50€
■ AOC Chinon 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.50€
■ AOC Vacqueyras 2014 Domaine Chamfort	8.00€
■ Zinfandel Domaine de l'Arjole	8.00€

Vins blancs

■ IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ	4.50€
■ AOC Cadillac 2014 (Moelleux) Château Cousteau	6.00€
■ AOC Chablis Vieilles Vignes 2015 Domaine J-M Brocard	8.00€
■ AOC Pouilly Fumé 2017 Domaine Bruno Blondelet	8.00€
■ AOC Saint Péray 2016 Les Tanneurs, Domaine Chapoutier	8.00€

Vins rosés

■ AOC Malpère 2017 Domaine de la Sapinière	5.00€
■ AOC Domaine Peirecèdes 2017	6.00€

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.

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.

Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire "Festins de Bourgogne".

Origine des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

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.

La maison n'accepte pas les chèques.

Mode de paiement acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.



www.petitmarguery-rivegauche.com

À LA CARTE

Entrées

Les entrées de notre menu	9.00€
Foie gras de canard français, fait maison, chutney de tomates vertes, brioche toastée	12.00€
Belles asperges blanches bio des Landes, sauce mousseline	15.00€
Fricassée de ris de veau aux asperges vertes	18.00€
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade	12.00€
Gambas rôties, asperges blanches des Landes, roquette, vinaigrette crustacés	19.00€

Plats

Les Plats de notre menu	19.00€
Echine de porcelet à la mélasse de grenade, tagliatelles de courgettes	19.00€
Bavette de boeuf Black Angus à l'échalote, pommes de terre grenailles rissolées	19.00€
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade, écrasée de pommes de terre agría	24.00€
Ris de veau français dorés au beurre demi-sel, épinards, sauce citron	28.00€
Gambas rôties, asperges blanches des Landes, roquette, vinaigrette crustacés	27.00€
Turbot rôti en tronçon, épinards, sauce hollandaise	28.00€
Filet de bœuf poêlé, asperges vertes, sauce bordelaise	30.00€

Desserts

Les desserts de notre menu	9.00€
Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître Glacier citron, framboise, plombières, vanille, pomme verte, pralines roses	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille bourbon de la Maison Pédone	9.00€
Cheesecake à la vanille bourbon et fraises	9.00€
Sabayon glacé à la framboise, arrosé de limoncello	9.00€
Belles fraises françaises et framboises, glace vanille bourbon de la Maison Pédone	10.00€

MENU

1Entrée+1Plat ou 1Plat+1Dessert (hors boisson) 24.00€

1Entrée+1Plat+1Dessert (hors boisson) 29.00€

Menu tout compris 41.50€

Entrée, Plat, Dessert, 37,5cl de vin de notre sélection, 1/2 eau minérale, 1 café

Entrées

Ceviche de thon rouge, patate douce et maïs soufflé
Mille-feuille tiède d'aubergines grillées façon Riviera
Velouté d'asperges, oeuf bio poché et julienne de coppa
Terrine de veau à la bergamote,
pickles de légumes

Plats

Dos de cabillaud en aioli,
bulots et légumes de printemps
Risotto carnaroli aux épinards, scarmoza fumée
petits légumes croquants
Pavé de veau français rôti,
purée de pommes de terre de la ferme du Bourg, jus aux lentins de chène
Tartare de boeuf au piment d'Espelette,
salade de roquette, fenouil et parmesan
Cuisse de lapin français en gibelotte, légumes primeurs,
frites de polenta

Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***
Duo de Cantal entre-deux et Sainte-Maure
Clafoutis rhubarbe, glace pralines roses
Moelleux au chocolat Caraïbes Valrhona,
Sorbets framboise de la maison Pédone
Chou chantilly aux fraises