

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

VINS ROUGES

	50CL	12CL
■ AOC BORDEAUX 2014 Château de Bordes-Quancard	15.70	4
■ AOC MALPÈRE 2015 Domaine de la Sapinière	16.7	6.5
■ AOC CHINON 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	19.6	5.5
■ CHÂTEAU FONRAZADE SAINT-EMILION grand cru 2011	26	9.8

VINS BLANCS

■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ	14	4.5
■ AOC CADILLAC 2015 (MOELLEUX) Château Cousteau	17	6
■ AOC CHABLIS VIEILLES VIGNES 2016 Domaine J-M Brocard	29.3	9.8
■ AOC SAINT PÉRAY 2017 Les Tanneurs, Domaine Chapoutier	27.5	8
■ COTEAUX-DU-LOIR AOC L'EFFRAIE 2014 Domaine de Bellivière	27.35	9

VINS ROSÉS

■ AOC MALPÈRE 2017 Domaine de la Sapinière	20	5
■ AOC DOMAINE PEIRECÈDES 2017 Provence	18	6

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.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.

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.

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



MENU

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

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert (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

MENU	SOUPE DE LENTILLES VERTES DU PUY royale de foie gras et croûtons	9
MENU	TERRINE DE CANARD DES DOMBES AUX FIGUES. chutney de coing et poivre vert	9
MENU	OS À MOELLE RÔTI À LA FLEUR DE THYM, toast de pain de campagne bio	9
MENU	GRAVLAX DE MAIGRE AU GINGEMBRE, POMMES DE TERRE CHARLOTTE vinaigre de xérès	9
(supl: 7€)	NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIES DU PORT EN BESSIN Crème de chou fleur a l'huile de truffe	9
	ENDIVES BRAISÉES ET JAMBON CUIT À L'OS gratinées au vieux Cantal	11
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE	12
	FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, FAIT MAISON, chutney de coing et poivre vert	14
	6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 FONTENEAU Marennes d'Oléron	16
	OEUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE NOIRE DU VERCORS	19
A PARTAGER	SARDINES "LUIS ESCURIS BATALLA" A L'HUILE D'OLIVE, PAIN DE CAMPAGNE	12

☰ Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

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

PLATS

MENU	JOUES DE PORC AU PAIN D'ÉPICES, MIJOTÉES AU FOUR, embeurée de chou vert et châtaigne	19
MENU	FILET DE DORADE À LA PLANCHA, betterave jaune, coulis de cresson	19
MENU	PAVÉ DE LIEU NOIR RÔTI, RUTABAGAS GLACÉS et sauce vin rouge	19
MENU	BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE, sauce bordelaise, pommes de terre grenailles sautées	19
	POULET FERMIER, SAUCE SUPRÊME, MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES	21
	GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES AU PARMESAN	21
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, purée de pommes de terre agria	24
	NOIX SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIES DE PORT EN BESSIN patate douce rôtie, vinaigrette à l'orange et kumquat	34
	FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, JUS COURT, Pommes grenailles sautées	32
	RIS DE VEAU FRANÇAIS DORÉS AU SAUTOIR, Tombée épinards, jus citron vert confit	34
	PAVÉ DE SANGLIER FRANÇAIS, MOUSSELINE DE POTIMARRON et panais, aïelles et sauce Grand Veneur	34
GARNITURE	PURÉE À LA TRUFFES NOIRES DU VERCORS	15

DESSERTS

MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ ***	9
MENU	SAINT MAURE DE TOURAINÉ, mesclun de salades, marmelade de mûre	9
MENU	CRÈME BRÛLÉE À LA CHÂTAIGNE	9
MENU	SOUPE MANGUE AU BASILIC mousse de mascarpone et tuile aux amandes	9
	SABLÉ CHOCOLAT CARAÏBES VALRHONA crème d'orange caramélisée	10
	PAIN PERDU BRIOCHÉ À L'ANANAS, GLACE VANILLE BOURBON de la Maison Pédone	10
	POMME ROYAL GALA CONFITE BASSE TEMPÉRATURE et sacristain	10
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER citron, framboise, vanille, fromage blanc, pain d'épices	10
	PRUNEAUX À L'ARMAGNAC, GLACE VANILLE BOURBON de la Maison Pédone	10