

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

VINS ROUGES

■ AOC BORDEAUX 2014	Château de Bordes-Quancard	12CL	4
■ AOC MALPÈRE 2015	Domaine de la Sapinière		6.5
■ AOC CHINON 2015	La Closerie. Couly-Dutheil		5.5
■ LA PEROUSSE " MONDEUSE",	DOMAINE SAINT GERMAIN	Vin de Savoie	9.00€

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

■ AOC MALPÈRE 2017	Domaine de la Sapinière		5
■ AOC DOMAINE PEIRECÈDES 2017	Provence		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	GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE À LA BETTERAVE et baies roses	9.00€
MENU	SALADE TIÈDE DE JEUNES POIREAUX EN VINAIGRETTE DE moutarde Pommery, mâche de la Maison Beausse, sacristain	9.00€
	TERRINE AUX CHÂTAIGNES, confiture d'oignons rouges	
MENU	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ROSES DES PRÉS ET trompettes de la mort, croûtons et parmesan	9.00€
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLE EN PERSILLADE	12.00€
	FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, FAIT MAISON, chutney de figues, brioche toastée	14.00€
	FRICASSÉE DE GIROLLES À LA BORDELAISE	15.00€
	NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISE, RÔTIES DU PORT EN BESSIN Crème de choux fleurs à l'huile de truffe	17.00€
	MOUSSE DE GROUSSE	12.00€
	6 HÛÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 FONTENEAU Marennes d'Oléron	16.00€
	ASSORTIMENT DE NOS TERRINES MAISON (foie gras, terrine de sanglier et purée de grouse)	18.00€

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

	BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE, pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano	
MENU	CHOUROUTE DE POISSONS PETITS MARGUERY (Saumon, Lieu, Haddock)	19.00€
MENU	TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE, LÉGUMES DE SAISON	19.00€
MENU	PAVÉ DE LIEU SAUVAGE AUX MOGETTES DE VENDÉE FAÇON cassoulet, lard et saucisson	19.00€
	GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES AU PARMESAN	19.00€
	NOIX SAINT JACQUES FRANÇAISE RÔTIES DU PORT EN BESSIN beurre blanc, risotto aux trompettes de la mort	32.00€
	POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLE EN PERSILLADE, écrasée de pommes de terre agria	24.00€
	EPAULE DE SANGLIER FRANÇAIS BRAISÉE AU VIN ROUGE ÉPICÉ, mousseline de céleri et châtaignes	21.00€
	RIS DE VEAU FRANÇAIS DORÉS AU SAUTOIR, Tombée d'épinards, jus citron vert confit	28.00€
	TOURTE DE CANARD COLVERT AU FOIE GRAS, embeurrée de chou vert, sauce salmis	
	FILET DE BŒUF "SIMMENTAL" POÊLÉ, FAÇON ROSSINI pommes grenailles et jus aux trompettes	30.00€
	LIÈVRE À LA ROYALE FAÇON PÉRIGUEUX, CONGHIGLIONI	30.00€

DESSERTS

	DUO DE CANTAL ET SAINTE-MAURE, mesclun de salades, vinaigrette au miel de Julien Perrin	
MENU	PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT AMER, chantilly à la Chartreuse verte	9.00€
MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ ***	9.00€
	COULANT AU CARAMEL BEURRE SALÉ, COMPOTÉE DE POIRE GUYOT au citron vert	9.00€
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER citron, framboise, vanille, fromage blanc, caramel au beurre salé.	9.00€
	TARTE AUX POMMES DES DEMOISELLES TATIN, crème fraîche d'Isigny	9.00€
	PRUNEAUX À L'ARMAGNAC, GLACE VANILLE BOURBON de la Maison Pédone	9.00€