

**FÊTES DES MÈRES**  
**UNE BELLE OCCASION DE SE FAIRE PLAISIR**

**58 € TTC par personne**

(Une Entrée- Un Plat- Un Dessert- Un café)  
1 bouteille de vin (75cl) dans notre sélection  
1 bouteille d'eau minérale (75 cl)  
pour 2 personnes

**Terrine de thon Albacore et  
aubergines aux herbes**

ou

**Tartare de bœuf façon thaï**

\*\*\*\*

**Filet de maigre à la plancha, risotto au citron  
et tapenade**

ou

**Pavé de veau label rouge du Ségala,  
asperges blanches des Landes  
sauce aux morilles,**

\*\*\*

**Fraisier traditionnel et son coulis**

ou

**Coulant au chocolat et framboises,  
crème montée au mascarpone**

ou

**Soufflé flambé au Limoncello**

Vins sélectionnés

**Vin blanc , Sancerre blanc Prieur Père et fils,  
Vallée de la Loire - 2018**

**Vin Rosé , Malepère,  
Languedoc Roussillon, Domaine de la Sapinière  
2018**

**Vin rouge, Château D'Arvigny  
, Haut Médoc 2016**

**Au Petit Marguery Rive Gauche, restaurant  
engagé pour la défense de l'agriculture française**



**Menu autour du Homard**

**78 € TTC par personne**

(un amuse bouche- Une Entrée- Un Plat-  
Un Dessert- Un café)  
1 bouteille de vin (75cl) dans notre sélection  
1 bouteille d'eau minérale (75 cl)  
pour 2 personnes

**Velouté froid de courgettes et menthe,  
chiffonnade de haddock**

\*\*\*\*

**Asperges blanches des Landes,  
grillées à la plancha, œuf parfait,  
émulsion à la pancetta**

\*\*\*\*

**Homard européen entier (environ 500 grs),  
rôti au beurre vanillé, légumes croquants de  
saison**

\*\*\*\*

**Fromage de chèvre, (bio)  
de Monsieur Fabre  
Mesclun**

\*\*\*\*

**Fraisier traditionnel et son coulis**

ou

**Soufflé flambé au Limoncello**

Vins sélectionnés

**Vin blanc Saint Bris  
Bourgogne, Sauvignon - Domaine Verret -2017**

**Vin Rosé , Domaine de Peirecèdes,  
Côtes de Provence, Alain Baccino, 2019 (AB)**

**Vin rouge, Domaine de la Charmoise, Marionnet  
Gamay de Touraine, Premières vendanges, Sans  
sulfites- 2018**



<https://petitmarguery-rivegauche.fr/>  
[contact@petitmarguery.com](mailto:contact@petitmarguery.com)

9 Boulevard de Port-Royal,  
75013 Paris



Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française

**DIMANCHE 30 MAI 2021**

## **FÊTE DES MÈRES**

**VENEZ PROFITEZ DE NOTRE MAGNIFIQUE TERRASSE**

**Samedi 29 Mai et dimanche 30 mai 2021  
de 11h30 à 16h00 et de 18h00 à 21h00**

Réservez votre table sans attendre, nous sommes  
impatients de vous retrouver  
[www.petitmarguery.com](http://www.petitmarguery.com)  
ou par téléphone au **01.43.31.58.59**

