



~ ~
MENU
~ ~

MENU

Maison
Marguerite

RESTAURANT
BRASSERIE
BOUCHON

LES ENTRÉES

Sélection Maison Bobosse

DESCRIPTIFS VOIR CARTE TAPAS

SALADE
REPAS

SALADE DE POULPE	16.00€	18.00€
JAMBON CRU D'ARDÈCHE	18.00€	
à la coupe, 18 mois de séchage, beurre pain grillé		
TARTE FINE AU SAUMON.....	16.00€	
crème d'Isigny, citron vert, aneth, œufs de saumon		
SARDINES	12.00€	
les belles de Marseille Pitchounettes		
SALADE LYONNAISE	14.00€	18.00€
lardons rissolés, croûtons, œuf poché		
TOMATES DE PROVENCE.....	16.00€	
mozzarella, burratinas, pesto maison, jambon d'Ardèche, pignons de pins		
CARPACCIO DE BŒUF.....	16.00€	20.00€
pesto maison, citron, parmesan, pignons de pin, câpres, Salade de saison		
BELLES CREVETTES ROSES.....	18.00€	
de Méditerranée, servies sur glace, aioli maison		
SALADE CÉSAR	18.00€	22.00€

NOS SPÉCIALITÉS

SOURIS D'AGNEAU CONFITE.....	32.00€
cuisson douce de 5 heures, jus corsé au thym, ail confit	
PAVÉ DE BŒUF	36.00€
Chateaubriand Aubrac grillé au poivre vert de Madagascar	
CÔTE DE BŒUF AUBRAC	45.00€
500 Grs individuel, snackée minute à la plancha, sauce béarnaise maison	
VOLAILE FERMIÈRE.....	24.00€
de notre région rôtie, jus au thym, ail confit	
T-BONE DE VEAU RÔTI	29.00€
aux morilles, recette Marguerite	

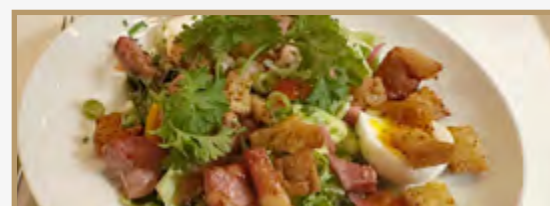
MENU MARGUERITE

Carpaccio de boeuf
ou
Tarte fine au saumon
ou
Salade lyonnaise
ou
Salade de poulpe aux saveurs du sud

Faux-Filet de boeuf Aubrac, poivre vert
ou
Volaille fermière rôtie
ou
Pavé de cabillaud en aioli

Sabayon aux fruits de saison
ou
Tiramisu café
ou
Tarte pralines

38.00€



FROMAGES

SAINT MARCELLIN	10.00€
de la mère Richard, salade de saison, toast chaud	
ROQUEFORT PAPILLON	10.00€
beurre doux, toast chaud	

MENU

Maison
Marguerite

RESTAURANT
BRASSERIE
BOUCHON

FORMULE
BRASSERIE

du mardi au samedi uniquement le midi
(hors jours fériés)

Faux-filet de bœuf Aubrac grillé à la plancha, jus poivre vert de Madagascar
Salade de saison, pommes frites maison
ou
Carpaccio de bœuf basilic, pesto maison, citron vert, parmesan, pignons de pin, basilic frais
Salade de saison, pommes frites maison

20.00€



SORBET ET GLACES

SORBET VIGNERON	14.00€
sorbet cassis, marc bourgogne	
WILLIAMIN	14.00€
sorbet poire, poire Williams	
LE CALVA	14.00€
sorbet pomme verte, calvados	
SORBET 3 BOULES	9.00€
fabrication artisanale d'Aigues Mortes	

LA PECHE
DU GRAU DU ROI

DAURADE ROYALE.....	29.00€
rôtie au four, herbes fraîches de la Garrigue	
LOTTE RÔTIE.....	32.00€
bisque de langoustines	
CABILLAUD RÔTI	26.00€
à l'huile d'olive et son aioli, légumes fondants	
GRENOUILLES EN PERSILLADE ...	32.00€
beurre doux, ail, persil, servies comme en DOMBES (suivant arrivage)	



DESSERTS

Les classiques

TARTE CITRON	8.00€
recette maison	
BABA AU RHUM.....	12.00€
fruits confits	
TARTE TATIN	10.00€
recette MARGUERITE	
TIRAMISU CAFÉ	8.00€
TARTE AUX PRALINES.....	8.00€
spécialité lyonnaise	
SABAYON.....	8.00€
aux fruits de saison	

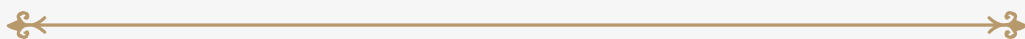
*Maison
Marguerite*

RESTAURANT • BRASSERIE • BOUCHON



04 67 02 17 89

2 Imp. Périer, 34000 Montpellier



www.maisonmarguerite34.fr