



LA SÉLECTION DES VINS

Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française

VINS BLANCS		15cl	37.5cl	50cl	70cl
■ 2019	Cadillac A.O.C, Château Cousteau (moelleux)	5€		15€	22€
■ 2023	IGPC Côtes de Gascogne, Esprit de Joy	5€		12€	18€
■ 2023	Sauvignon blanc, Les Roches blanches, Château Roquefort, Bordeaux				28€
■ 2022	Vouvray sec, la coulée d'argent, domaine Bourillon Dorléans	6€		15€	25€
■ 2023	Saint-Bris, Domaine Verret, Bourgogne	7€		21€	29€
■ 2023	Pouilly Fumé aoc, Domaine Blondelet				34€
■ 2023	Chablis Bio A.O.C, Les Vieilles Vignes, Brocard				49€

VINS ROUGES					
■ 2024	Vallée du Rhône, Belleruche, Domaine Chapoutier	6€	14€		28€
■ 2022	Brouilly, Domaine Crêt des Garanches	6.5€		17€	29€
■ 2017	Médoc A.O.C Château Lacombe Noaillac				26€
■ 2022	Chinon La Closerie, Couly Dutheil (loire)				26€
■ 2023	Gamay sans sulfite, Première vendange, H. Marionnet	6.5€		22€	29€
■ 2021	Malepère A.O.P, Domaine de la sapinière, Archibald	7.5€		27€	35€
■ 2018	Saint-Emilion Grand Cru A.O.C, Château Fonrazade				39€
■ 2022	Irancy, Domaine Verret, Bourgogne				38€
■ 2024	Saumur "Les Moulins", Domaine Guiberteau				39€
■ 2022	Marsannay, Domaine Louis Jadot				54€

VINS ROSÉS					
■ 2024	Languedoc Songe d'été AOP, Malepère	5€		15€	20€
	Domaine de la Sapinière				
■ 2024	Côtes de Provence, Domaine des Peirecèdes BIO	6€		24€	39€

CHAMPAGNE AOC					
■	Brut chardonnay, vin mousseux, Bouchard Aîné & Fils	6€		20€	28€
■	Henry Abelé	14€	35€		65€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Présence de sulfites dans les vins.
Allergènes : consultez la l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Modes de paiement acceptés : carte bleue, American express, espèces et tickets restaurant

menu en ligne.fr / Droits Réservés



www.comptoirmarguery.fr
Réservations : 01 42 17 43 43

Le Comptoir Marguery, une aventure de passionnés.
Un décor chaleureux et original, pour partager de bons moments dans une atmosphère agréable et familiale.
Nous vous invitons à prendre le temps pour découvrir ce lieu, sa cuisine, ses équipes.



Wi-Fi : PMCOMPTOIR
Mot de Passe : aupetitmarguery



Apéritifs

Ricard / Pastis	6.5€
Martini Rosso, Bianco, Dry 8cl	7€
Suze 8cl	9€
Porto Blanc / Porto Ruby	6.5€
Kir au vin blanc de Gascogne12cl	6.5€
mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne	
Kir Royal au champagne Abelé 15cl	14€
Coupe de Brut de Chardonnay,	6€
Bouchard Ainé & Fils	
Coupe de Champagne AOC Abelé Brut12cl	14€

Cocktails

Spritz Apérol ou Saint-Germain	10€
Lillet rosé Spritz	9€
Mojito	10€
Rhum blanc, citron vert et sucre de canne	
Pina colada	10€
Rhum Blanc, citron vert, menthe, sucre blanc	
Negroni (Campari, Martini et Gin)	12€
Moscow Mule	10€
Gin tonic	10€

Cocktails sans Alcool

Virgin Marguery, Coktail de jus de fruit	8€
Virgin Mojito	8€
Virgin Colada	8€

Bières

La Parisienne Blanche 33cl	6.8€
La Parisienne Blonde 33cl	6.8€

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	5€
Jus de fruits BIO Meneau	6.5€
(Tomate, Nectar Abricot, Orange)	
Perrier 33cl	4.5€

Eaux

Evian/ Badoit	50cl	75cl	100cl
Chateldon	4.5	7€	6€

Boissons Chaudes

Expresso, Expresso décaféiné	2.5€
Double Expresso	5€
Thés ou Infusion de la maison richard	4.9€
Cappuccino	5€

CARTE DU JOUR

Menu Déjeuner

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€

MENU BISTROT

Entrée + Plat ou Plat + Dessert23€

MENU GOURMET

Entrée + Plat + Dessert29€

MENU ENFANT

Plat + Boisson + Dessert15€

(Jus d'orange, Pomme ou Ananas)

ENTRÉES

MENU	Mille-feuille tiède d'aubergines grillées à la ricotta	8€
	vinaigrette aux fruits secs	
MENU	Poivrons rouges jaunes et verts confits,vinaigre au sumac	8€
	pignons de pins	
MENU	Ceviche de Daurade Royale,	9€
	"leche Del tigre", oignons pickles	
MENU	Carpaccio de Boeuf,	9€
	huile d'olive et copeaux de tomme de rodez	

PLATS

MENU	Demi aubergine rôtie comme une viande,	18€
	tomate à l'ancienne, chèvre cendré gratiné, pesto de roquette	
MENU	Gnocchi maison,pesto basilic	18€
MENU	Supreme de Daurade Royale rôt,	19€
	caviar d'aubergine, sauce vierge	
MENU	Vitello tonato, câpres frits, jeunes pousses d'épinards,	19€
	pesto d'arthichaut	
MENU	Dodine de pintade fermière rôtie,	19€
	caponata d'aubergines et courgettes	

DESSERTS

MENU	Fromage : Brie de Meaux et chèvre frais	8€
	du père Fabre, compotée de fruits secs, salade verte	
MENU	Moelleux au chocolat Caraïbes de la Maison Valrhona,	9€
MENU	Soupe de fruits français de saison,biscuit breton	9€
MENU	Baba au rhum	9€
MENU	Pavlova aux framboises françaises, + 3€	12€
	coulis de fruits rouges	
MENU	Framboises tout simplement crème chantilly +5€	14€