



Le printemps Chez Marguerite

Carte de Saison

À PARTAGER

Belle tranche de terrine de campagne à l'ancienne — 13,00 €
Cornichons et radis en pickles

Notre sélection de charcuteries — 19,00 €

Jambon cru Serrano, rosette de Lyon, saucisson lyonnais cuit au vin du Beaujolais, terrine du moment, beurre, cornichons et radis en pickles.
Servie avec salade du Père Bail.

Notre sélection de charcuteries & fromages — 23,00 €

Jambon cru Serrano, rosette de Lyon, saucisson lyonnais cuit au vin du Beaujolais, terrine du moment, Saint-Marcellin affiné, beurre, cornichons et radis en pickles.
Servie avec salade du Père Bail.

ENTRÉES

Tartelette au fromage de chèvre — 13,00 €
Miel de fleurs, salade mêlée du Père Bail & éclats de noix

Saumon mariné façon gravlax à la betterave — 15,00 €
Fromage frais acidulé & pickles d'oignon rouge

Crème d'asperges vertes — 13,00 €
Croustillant de parmesan & coppa de parme

PLATS

Suggestion du moment
Informations et prix sur l'ardoise

Burger Chez Marguerite — 18,00 €

Pain aux céréales bio, tomme, sauce burger, salade mêlée du Père Bail, oignon rouge en pickles, frites fraîches

Gratin de ravioles du dauphine — 21,00 €
Crème à la fourme d'ambert, salade mêlée du Père Bail aux éclats de noix

Andouillette beaujolaise (250 g) — 22,00 €
Sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois

Navarin d'agneau aux petits légumes printaniers — 22,00€
Servi dans son jus infusé au thym

Tentacule d'encornet en persillade — 24,00 €
Risotto au chorizo & paprika

Cuisine minute, un petit temps de préparation est nécessaire.
TARIFS EN EUROS- PRIX NET ET SERVICE COMPRIS
*pour les allergènes se référer au tableau sur demande.





Le printemps Chez Marguerite

Menu de saison

36,00 €

ENTRÉES AU CHOIX

Tartelette au fromage de chèvre

Crème d'asperges vertes

PLATS AU CHOIX

Burger Chez Marguerite

Gratin de ravioles du dauphiné

Andouillette beaujolaise

DESSERTS / FROMAGES

fromage à la carte

Pot de crème à la praline rose de Lyon

*Croustillant feuilleté aux pommes & caramel beurre salé
fondant au chocolat noir, crème anglaise & crème fouettée*

MENU DE LA SEMAINE

Voir ardoise

24,00 € — Entrée / Plat / Dessert

21,00 € — Entrée / Plat ou Plat / Dessert

16,00 € — Plat du jour

(midi en semaine, hors week-end et jours fériés)

MENU ENFANT — 13,00 €

**Steak haché VBF ou tenders de poulet
frites fraîches**

&

1 boule de glace (parfum au choix)





Le printemps Chez Marguerite

Carte des desserts

Les fromages

ENTIER

St Marcellin affiné IGP (GH)

7,00 €

Accompagné de noix & confiture de cerises noires au piment d'espelette.

Faisselle fermière (G)

5,00 €

coulis framboise, crème ou nature

Les desserts

Croustillant feuilleté aux pommes caramélisées & son caramel beurre salé 8,00 €

Petit pot de crème onctueuse à la praline rose de Lyon 8,00 €

Fondant au chocolat noir coulant, crème fouettée légère & crème anglaise 7,00 €

Gaufre gourmande Nutella, glace vanille & crème fouettée (ACG) 9,50 €

Coupes glacées - 9,00€

Coupe Poire Belle-Hélène :

3 boules vanille – poire au sirop – nappage
chocolat & crème fouettée

Coupe Pêche Melba :

3 boules vanille – Pêche au sirop – coulis
framboise & crème fouettée

Coupe Dame Blanche :

2 boules vanille + 1 boule chocolat – nappage
chocolat & crème fouettée

Coupe Chocolat Liégeoise :

2 boules chocolat + 1 boule vanille – Nappage
chocolat & crème fouettée

Coupes gourmandes - 11,00€

Coupe Bueno :

1 boule vanille + 2 boules bueno - sauce
chocolat, éclat de Kinder Bueno & crème
fouettées

Coupe Spéculoos :

1 boule vanille - 2 boules spéculos - sauce
chocolat, éclat de spéculos & crème fouettées

Les Glaces

- 1 Boule : 4,00€
- 2 Boules : 6,00€
- 3 Boules : 8,00€

Nos saveurs :

Vanille - Café – Passion - Chocolat - Pistache – Citron – Rhum Raisin - Caramel Beurre Salé - Fraise –
Menthe - Mandarine - Spéculos - Vanille noix de pécan - Cookie - Bueno - Pêche de vigne - Noix de coco

Cuisine minute, un petit temps de préparation est nécessaire.
TARIFS EN EUROS- PRIX NET ET SERVICE COMPRIS
*pour les allergènes se référer au tableau sur demande.

