



de la cuisine marguerite

"EN CES LIEUX, NUL NE REPART LE VENTRE VIDE NI LE GOSIER SEC."

A Partager

Notre sélection de charcuteries (GIK)

18€

JAMBON CRU SERRANO, ROSETTE DE LYON, SAUCISSON LYONNAIS CUIT AU VIN DU BEAUJOLAIS, TERRINE DU MOMENT, BEURRE, CORNICHONS ET RADIS EN PICKLES.

Notre sélection de charcuteries et fromages (GIK)

23€

JAMBON CRU SERRANO, ROSETTE DE LYON, SAUCISSON LYONNAIS CUIT AU VIN DU BEAUJOLAIS, TERRINE DU MOMENT, SAINT MARCELIN AFFINÉ, BEURRE, CORNICHONS ET RADIS EN PICKLES.

Entrées

Velouté de potimarron (AGJL)

12€

SERVI TIÈDE, COULIS DE MOZARELLA SCAMORZA FUMÉE, DUO DE SÉSAMES TORRÉFIÉS.

Gratiné de poireaux (AGJL)

12€

AUX PETITS LARDONS.

Saucisson brioché (AGIL)

12€

SERVI AVEC UN MÉLANGE DE SALADES RÉGIONALE, PICKLES VINAIGRÉS.

Plats

Salade Lyonnaise (ACGIKL)

16€

MÉLANGE DE SALADES RÉGIONALE, LARDONS, OEUF POCHÉ, CROÛTONS.

Linguine sauce crémeuse à la tatufata (AGKL)

17€

SAUCE À LA TRUFFE NOIRE ET CHAMPIGNONS, COPEAUX DE GRANA PADANO AOP.

Burger Marguerite (ACFGIJK)

18€

CHEDDAR ROUGE MATURÉ, SAUCE MAYONNAISE À L'HUILE FUMÉE. PAIN BUN'SAUX CÉRÉALES, STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE FRANÇAIS, SALADE.

Suprême de poulet Français (AFGL)

23€

CRÈME DE CÈPES, GRATIN DAUPHINOIS.

Filet de Saint Pierre (AGKL)

23€

FONDUE DE POIREAUX, CRÈME AU VIN BLANC DU BEAUJOLAIS ET ÉCHALOTES, GRATIN DAUPHINOIS.

Carte

Menu = 35€

Entrées

Une entrée au choix à la carte

Plats

Linguine sauce crémeuse à la tatufata (AGKL)

ou

Burger Marguerite (ACFGIJK)

ou

Salade Lyonnaise (ACGIKL)

ou

Suprême de poulet Français (AFGL) (Supplément 5€)

ou

Filet de Saint Pierre (AGKL) (Supplément 5€)

Desserts

Dessert ou fromage au choix à la carte

Carte des glaces jusqu'à 3 boules.

(LES COUPES GLACÉES NE SONT PAS INCLUSES DANS LE MENU : SUPPLÉMENT 1,50€)

Menu de la semaine

(VOIR ARDOISE , SERVI UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE , HORS JOURS FÉRIÉS)

24€ (ENTRÉE/PLAT/DESSERT)

20 € (ENTRÉE/PLAT OÙ PLAT/DESSERT)

15€ PLAT DU JOUR

Menu enfant - 12€ - 11 ans maximum

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF, FRITES FRAÎCHES. IK

OU

CORDON BLEU DE DINDE GARNI AU BACON DE DINDE ET AU COMTÉ AOP, FRITES FRAICHES. AG

ET

1 BOULE DE GLACE PARFUM AU CHOIX

Cuisine minutes un petit temps de préparation est nécessaire.
Merci pour votre compréhension. TARIFS EN EUROS - PRIX NET ET SERVICE COMPRIS
*Pour les allergènes vous référer au tableau sur demande



de la cuisine marguerite

Les fromages

St Marcellin affiné IGP (GH)

NOIX, CONFITURE DE GRIOTTES AU PIMENT D'ESPELETTE.

ENTIER

7€

DEMI

5€

Faisselle fermière (coulis framboise, crème , nature) (G)

5€

Les desserts – 7€

Petit pot de mousse marrons façon liégeois. (CG)

Baba au rhum, compotée de mangue au sucre de canne, crème fouettée. (ACG)

Tiramisu à la poire et biscuit spéculoos. (ACG)

Carte des glaces “ La laitière” jusqu'à 3 boules.

Les Coupes Glacées – 8,50€

Coupe Poire Belle Hélène : 3 boules glaces vanille - poire au sirop - nappage chocolat - crème fouettée

Coupe Pêche Melba : 3 boules glaces vanille - Pêche au sirop - coulis framboise

Coupe Dame blanche : 2 boules glaces vanille + 1 boule chocolat - nappage chocolat - crème fouettée

Coupe chocolat Liégeoise : 2 boules glaces chocolat + 1 boule vanille - Nappage chocolat et crème fouettée

Les Glaces

- 1 Boule 3€
- 2 Boules 5€
- 3 Boules 7€

Nos saveurs :

Vanille - Café - Framboise - Passion - Chocolat - Pistache - Citron - Rhum Raisin - Caramel Beurre Salé
- Fraise - Cassis - Menthe - Mandarine