



L'été Chez Marguerite

carte de saison

A PARTAGER :

Terrine de campagne à l'ancienne - 13€
cornichons et radis en pickles.

Mozzarella Affogliata - 300gr - 18€
Huile d'olive vierge extra
(A partager pour 2 à 3 personnes)

Planche de charcuteries - 19€
sélection du moment

Planche de charcuteries & fromages - 24€
sélection du moment

ENTRÉES :

Velouté froid de petit pois & fêta AOP - 13€
Huile d'olive vierge, ciboulette fraîche.

Tartine de saumon fumé- 14€
fromage frais aux herbes, tomates confites et ciboulette.

Salade au melon charentais et coppa française - 13€
Salade du Père bail Pignons de pin torréfiés et tomates rôties.

PLATS :

Burrata di bufala - 19€
Salade du Père Bail, pêches rôties, tomates cerises confites et pignons de pin.
Supplément huile de truffe : +2€

Magret de canard rôtie - 25€
(Origine France ou UE)
Laqué au miel, thym et zaatar, jus de viande au vinaigre balsamique et riz pilaf.

Le Burger Chez Marguerite - 19€
Steak haché façon bouchère VBF (150 g), tomme blanche montagne, pain aux graines Bio, sauce burger
servi avec salade du Père Bail et frites fraîches.

Tataki de boeuf marinée - 25€
Servie avec salade du Père Bail et frites fraîches.

Tartare de thon - 26€
Suprême d'agrumes, huile d'olive vierge extra, ciboulette et cébette.
Servi avec un bol de frites fraîches.





L'été Chez Marguerite

Menu de saison

36€

ENTRÉES AU CHOIX

Velouté froid de petits pois & feta
Salade au melon charentais et coppa

PLATS AU CHOIX

Le Burger Chez Marguerite
Burrata di Bufala salade
Magret de canard (+5€)

DESSERTS / FROMAGE

Faisselles fermière
Meringue croquante aux fraises
Fondant au chocolat
Mousse mascarpone & ananas rôti au miel



Gaufre gourmande +3€

Saint-Marcellin +3€

MENU DE LA SEMAINE

Voir ardoise

24€ — Entrée / Plat / Dessert

21€ — Entrée / Plat ou Plat / Dessert

16€ — Plat du jour

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

MENU ENFANT - 13€

Steak haché VBF ou tenders de poulet
frites fraîches
&
1 boule de glace (parfum au choix)



L'été Chez Marguerite

Carte des desserts



Les fromages

St Marcellin affiné IGP

Noix & confiture de cerises noires au piment d'espelette.

ENTIER

7,00 €

Faisselle fermière

Nature, Coulis framboise, crème ou miel.

5,50 €

Les desserts

Gaufre gourmande au nutella, glace vanille et crème fouettée

9,5€

Meringue croquante aux fraises crème fouettée et coulis de fruits rouges

8€

Fondant au chocolat cuisson lente, crème fouettée, crème anglaise, éclat de pistaches et noisettes caramélisées

9€

Petit pot de mousse mascarpone à l'ananas rôti au miel

7,5€

Coupes gourmandes - 11,00€

Coupe Spéculoos :

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

Coupe Bueno :

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

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

Les Glaces

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

Nos saveurs :

Vanille - Café - Chocolat - Pistache – Rhum Raisin - Caramel Beurre Salé – Menthe - Spéculoos - Bueno - Noix de coco - Citron - Framboise - Fraise - Mandarine - Passion