

Le Marguerite

QUIMPER 2020

BRASSERIE BAR GRILL

Les Planches apéritives

Planche de charcuterie Italienne et Terrine maison	12.50 / 22.50
Planche mezo/mezo Charcuterie Italienne + Terrine + fromages	22.50
Fritto-misto à grignoter meulettes et encornets, sauce tartare	22.50

On commence

par les cocktails !

Bellini Purée de pêche, Prosecco	7.50
L'Aperol Spritz Aperol, Prosecco, eau pétillante, tranche orange	8.50
Marguerite Spritz Crème de pamplemousse, Prosecco, purée de framboise, eau gazeuse	9.00
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, cassonade, eau pétillante	8.50
Dolce vita Spritz gin à l'orange, Prosecco, eau pétillante à l'orange, fruits	11.00
Sospiri gin à l'orange, fleur de sureau, liqueur de pêche, Prosecco	11.00
Rosa gin cocktail gin pamplemousse rose, pink tonic, purée de fraises, fruits	11.00
L'Americano maison Campari, Vermouth rouge et blanc, glaçons	8.50
Moscow-mule Vodka, citron vert, ginger beer, glaçons	9.40
Le vrai mojito Havana Club, sucre roux, menthe, citron vert, glace pilée, eau pétillante	9.40
Mojito passion ou fraise Base mojito plus passion ou fraise	10.00
Caïpirinha Cachaça, cassonade, citron vert, glace pilée	9.00
Ty Punch Rhum blanc agricole, sucre roux, citron vert	7.50

Cocktails peu alcoolisés, 4^e uniquement fabriqué à Quimper par Carole et Laura, les brasseuses de fruits françaises
 Pomme - gingembre ou pomme - passion 6.50

COCKTAILS SANS ALCOOL	
Virgin mojito 33cl Menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau pétillante, glace pilée	5.50
Rosita 33cl Purée de framboise, jus de fruits, limonade	5.50

C'est l'heure

de l'apéritif !

Martini rouge ou blanc 5 cl	4.50
Campari 5 cl	4.50
Porto rouge ou blanc 5 cl	4.50
Muscat, Suze 5 cl	4.50
Lillet blanc ou rosé 5 cl	4.50
Ricard 3 cl	4.00
Kir classique 12 cl	4.00
Kir pétillant 12 cl	6.30
Coupe de Champagne 12 cl	12.00
Coupe de pétillant 12 cl	6.00
Alcool 4 cl. + accompagnement	9.00



-WHISKIES 4 cl-

Ballantine's	7.00
Irish whiskey Jameson	7.00
Chivas Regal 12 ans	8.00
Aberlour 10 ans	8.00
Nikka from the barrel	12.00
Glenlivet 12 ans single malt	12.00
Jack Daniel's	7.00
Knockando 12 ans single malt	10.00
The Deacon (tourbé)	8.00

-RHUM 4 cl-

Rhum macéré aux fruits 35°	7.50
« Juch une ty gaultte » Tregunc. Fr.	
Havana Club 7 ans Cuba	8.00
Pacto Navio Cuba	9.00
Kraken Trinidad et Tobago	9.00
Diplomático Venezuela	10.00
Zacapa 23 ans Guatemala	12.00
Zacapa XO	18.00
Bumbu Original (la Barbade)	8.50
Bumbu XO (la Barbade)	12.00

-GIN 4 cl-

Beefeater dry	7.00
Malfy (Italie) recette originale	9.00
Malfy con limone	9.00
Malfy Arancia blood orange	9.00
Malfy Rosa pink grapefruit	9.00
Hendrick's	10.00
Monkey 47	10.00

Composez le gin tonic de votre choix avec nos adjuvants +2.50€ (tonic, ginger beer, hibiscus, pomelos)

LES BIÈRES

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Abbaye Affligem 6.7°	4.50	8.50
IPA Lagunitas 6.2°	4.50	8.50
Affligem blanche 4.8°	4.50	8.50
Bière du moment	4.50	8.50

LES BIÈRES BOUTEILLE 33 cl

Bière de la Presqu'île de Crozon Brasserie O'Taquet	
Triple 7,9°	6.50
Ambrée 5,8°	6.50
Effet mer aux agrumes 5,7°	6.50
Desperados 5.9°	5.80
Heineken	5.50
Heineken 00 sans alcool	4.50
Desperados Virgin sans alcool	4.50



LES VINS AU VERRE 12 cl

LES VINS ROSÉS

Corse IGP Domaine Alpitella	4.00
Côtes du Roussillon AOP Gris - gris Château de Corneilla. JHVÉ	5.00
Côtes de Provence AOP Ste Marguerite, cuivée symphonie	6.50

LES VINS BLANCS

Languedoc IGP d'Oc Chardonnay	4.00
Viognier IGP d'Oc Domaine Biscaye	4.50
Valençay AOP Domaine Gibault	5.50
Quincy AOP Domaine Pouré	6.50
Chablis AOP Domaine Collet et Fils	8.00
Gascogne Moelleux IGP Domaine de Caude	4.50

LES VINS ROUGES

Pinot Noir IGP Domaine Réthoré Davy	4.20
Saint-Amour AOP Domaine Sarcy	6.50
Chinon AOP Domaine Ch. Pain	4.50
Côtes du Rhône AOP Le Chevalier Gambette Bio	4.50
Espagne Rioja DOC Navajas Arjona	4.50
Bordeaux AOP Médoc Château Sipian	6.00

EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNE

Cavalier Brut Blanc de Blancs	6.00
Prosecco DOC Bedin Extra Dry	6.00
Coupe de Champagne Roederer, Taittinger	12.00

☰ Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

la Formule Déjeuner

uniquement le midi du lundi au vendredi hors fêtes

- La Formule du Midi -

Plat seul 14.90

Entrée + plat 20.00
Plat + dessert 20.00

Entrée + plat
+ dessert 23.00

Boissons non comprises

le Menu de Marguerite

MIDI ET SOIR

Le midi jusqu'à 14h00 et le soir jusqu'à 22h00

Entrée + plat + dessert 41.00

.....

Saumon fumé maison, blinis,
fromage battu aux herbes
ou Foie gras de canard,
chutney et pain d'épices
ou Ravioles de homard,
coulis de crustacés

.....

Brochette de lotte, lard fumé,
crème de homard
ou 1/2 magret de canard, sauce miel-moutarde,
garniture au choix
ou Brochette de boeuf au barbecue,
garniture et sauce au choix
ou Souris d'agneau rôtie,
jus au thym

.....

Dessert au choix à la carte
(sauf les gourmands)

Boissons non comprises

Le Marguerite fait un geste pour
l'environnement en vous proposant :

L'EAU FILTRÉE Plate ou Pétillante
au tarif de 2€ les 75 cl

Les Eaux

	50 cl	1L
Vittel	3.50	5.00
San Pellegrino	3.50	5.00
Perrier Fines Bulles	3.50	5.00

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	3.80
Perrier 33cl	3.80
Orangina, Fuze Tea pêche 25 cl	3.80
Schweppes Tonic ou Agrum' 25 cl	3.80
Limonade 33 cl	3.20
Diabolo 33 cl	3.50
Jus de fruits ou nectar 25 cl	3.80
orange, ananas, pomme, abricot, tomate	

Aucun changement
dans les menus, merci
de votre compréhension



Pour les

plus petits !

Jusqu'à 10 ans
11.50

Croustillant de poulet, frites
ou Steak haché maison, frites

...

Petit pot de glace artisanal
ou Choux Chantilly

...

Sirop à l'eau ou Diabolo



LES ENTREES

Fritto-misto à grignoter, sauce tartare (pour 2 pers)	22.50
Saumon fumé maison, blinis, fromage battu aux herbes	14.00
Foie gras de canard, chutney et pain d'épices	15.00
Raviole de homard, coulis de crustacés	15.00
Camembert rôti à la truffe, fruits secs	13.00
12 palourdes des Glénan farcies par nos soins (ou 8 couteaux selon arrivage)	15.00
Terrine maison, toasts et cornichons	9.00
Rillettes de thon à la graine de moutarde, toasts et gressins	7.00



LES TARTARES ET CARPACCIOS

une garniture au choix
garniture supplémentaire + 3.50

Tartare de bœuf haché minute
cru ou en aller/retour 18.50

Tartare de bœuf au Roquefort
cru ou en aller/retour 19.50

Carpaccio de bœuf Charolais 18.50
pesto, parmesan, tomates cerises,
mesclun et pickles

Assiette Cannibale 20.50
carpaccio et tartare de bœuf
dans la même assiette

Les Salades

La Seguin 15.50
Croustillants de crème au miel,
charcuterie italienne,
mesclun de salade, tomates cerises

Salade Terre et Mer 18.00
Saumon fumé, foie gras,
mélange de romaine et mesclun, toasts

La Caesar 16.80
Mélange de romaine et mesclun, parmesan, croûtons,
tomates cerises, sauce Caesar
avec au choix : poulet grillé froid
ou poulet croustillant chaud

Poké Veggie 16.00
Aubergine, concombres, oignons frits, wakamé,
wasabi, pickles, falafels de betterave,
palet végétal, ananas, riz

Poké tataki de thon 21.00

Poké saumon gravlax 21.00

Poké poulet 16.80
froid ou croustillant

BURGERS



Viande hachée par nos soins,
Bun's fait maison par notre pâtissier

Tradition 19.80

Bœuf haché 160g, sauce tartare, oignons rouges, salade romaine, cheddar affiné
+ 5€ le steak haché supplémentaire

Pulled Pork 19.90

Effiloché de porc mariné, salade romaine

Fish Burger 19.80

Poisson pané maison, sauce tartare,
oignons rouges, salade romaine, cheddar affiné

Végétarien 18.50

Mozzarella, pesto, galette de pommes de terre,
tomates, pickles, graines de courge

LA MER

Fish and Chips maison 19.50
sauce tartare ou béarnaise

Brochette de Saint-Jacques 24.00
beurre blanc aux agrumes,
pomme purée maison et légumes

Filet de Saint-Pierre 22.50
beurre blanc, riz aux petits légumes

Steak de thon façon tataki 22.00
saisi au charbon, servi froid,
marinade asiatique, frites maison

Le poisson du marché 18.50
demandez - nous

☺ Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

la Braise Attitude



BARBECUE AU CHARBON

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce maison et d'une garniture

« oh la vache... LE BŒUF !

En fonction de la maturation, certaines pièces de bœuf peuvent manquer, merci de votre compréhension

Brochette de bœuf ~ 250g	19.50
Faux-filet ~300g	22.00
Entrecôte ~300g	24.50
Filet de bœuf ~200g	26.00
Côte de bœuf, pour 2 pers. ~1.2Kg	69.00
Gros steak haché maison ~250g	17.50
Gros steak à cheval	18.50
Tagliatta de Faux-filet sur mesclun, balsamique et parmesan	25.00

de la tête à la queue je suis délicieux

... LE COCHON !

Pluma de cochon Ibérique se déguste rosé	26.00
Loin Ribs (travers de porc) en sucré/salé	21.00
Andouillette ficelle de l'Argoat, fait main	21.00
Duo ibérique	25.00
Pluma de cochon ibérique et chorizo	
Brochette d'araignée de cochon à la Thai	19.50

... LES PLUMES

Suprême de poulet fermier mariné à l'indienne	17.50
1/2 magret de canard	22.00

... L'AGNEAU

Souris d'agneau rôtie, jus au thym	22.00
Kebab d'agneau revisité Marguerite, sauce blanche et frites maison	19.80

GARNITURES

frites maison
légumes de saison
mesclun de salade
riz aux petits légumes
purée à la truffe (+3€)
garniture supplémentaire 3.50

SAUCES

béarnaise
poivre
crème cheddar
foie gras
Roquefort
sauce supplémentaire 2.50

et pour

la cuisson ?

Choisissez la cuisson, de votre viande

Bleue - viande tout juste saisie sur le grill, crue à cœur
Saignante - viande saisie, avec un cœur de viande rouge à l'intérieur
A point - une viande rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieure
Bien cuite - une viande saisie et cuite jusqu'à l'intérieur

Une hésitation !!!! demandez-nous conseil

Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.
Prix nets en euros.

☺ Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

LES VINS



LES VINS BLANCS

	12 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay IGP Oc Réserve de Calvignon	4.00	16.00	24.00
Viognier IGP d'Oc Domaine Biscaye	4.50	18.00	27.00
Gascogne moelleux IGP Domaine de Caude, Gros Marseng	4.50	18.00	27.00
Côtes du Roussillon AOP Cavalcade Château de Conneilla	6.00	24.00	36.00
Valencay AOP Domaine Gibault	5.50	22.00	33.00
Quincy AOP Domaine Rouzé	6.50	26.00	39.00
Chablis AOP Domaine Collet et fils	8.00	32.00	48.00
Bourgogne AOP Château de Meursault Le Clos du Château			69.00
Côtes de Provence AOP Château Sainte Marguerite, cru classé fantastique Bio 2022			55.00
Ladoix AOP Domaine Faiveley Les Marnes Blanches			55.00

LES VINS ROSÉS

	12 cl	50 cl	75 cl
Corse IGP Domaine Albitella	4.00	16.00	24.00
Côtes du Roussillon AOP Gris - gris Château de Conneilla - HVE	5.00	20.00	29.00
Côtes de Provence AOP maison Marguerite, cuvée symphonie	6.50	26.00	39.00
	Magnum 1.5L 80.00	Jéroboam 3L 160.00	
Côtes de Provence AOP Château Sainte Marguerite, cru classé fantastique Bio			48.00

LES VINS ROUGES

	12 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Pinot Noir de Loire IGP Domaine de La Rétroné Davy	4.20	16.00	24.00	
Chinon AOP Domaine Charles Pair Terra Vita	4.50	18.00	26.00	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Les Vingt Vieux Dits			27.00	
Faugères AOP Domaine Sylva Plana, Les novices, bio			29.50	
Pic Saint-Loup AOP La Vigne du Loup			35.00	
Vin de Pays d'Oc Les Creisses 2022			45.00	
IGP d'Oc Les Brunes du Domaine Les Creisses 2021			64.00	
Côtes du Rhône AOP Le Chevalier Gambette Bio	4.50	18.00	27.00	
Cairanne AOP Les Jardins de Camille			29.00	
Crozes-Hermitage AOP Domaine des Rémizières HVE			39.00	
Saint-Joseph AOP Domaine Ferraton			42.00	
Rasteau AOP Château de la Gardine			42.00	
Châteauneuf-du-Pape AOP Domaine Pierre Troupel			65.00	
Médoc AOP Château Sipian « Les Grands Cèdres »	6.00	24.00	35.00	70.00
Saint-Emilion AOP Château Vieux Verdot			39.00	78.00
Saint-Emilion Grand Cru AOP Epigone Guillaume Elémenceau			49.00	98.00
Saint-Emilion Grand Cru AOP Château de Lescaours 2019			52.00	100.00
Saint-Emilion AOP Château Le Chateley Grand Cru Classé 2019			85.00	
Lalande Pomerol AOP Château Fleur d'Eymetit 2022			42.00	84.00
Saint-Julien AOP Petit Ducru de Ducru Beaucaillou 2019			79.00	
Pauillac AOP Fleurs de Pédesclaux 2018			65.00	
Pessac-Léognan AOP La Croix de Carbonnieux 2019			45.00	
Pessac-Léognan AOP Les Chênes De Bouscault 2016			56.00	
Pessac-Léognan AOP C de Carmes Haut - Brion 2019			72.00	
FAMILLE MITJAVILLE, un nom devenu une légende				
AOP Castillon Château de Pitray, « les Prairies »			38.00	
AOP Castillon Château Le Versant 2021			45.00	
AOP Castillon Château l'Aurage 2020			75.00	
AOP Castillon Château Martet 2019/20			69.00	
AOP Côtes de Bourg Château Roc de Cambes 2019			138.00	
Saint-Amour Domaine Sancy	6.50	25.00	36.00	
Marsannay AOP Domaine Faiveley 2022			59.00	
Mercurey AOP La Framboisière Domaine Faiveley 2022			69.00	
Marsannay Au Champ Salomon AOP Château de Meursault HVE 2019			85.00	165.00
Pommard AOP Château de Meursault Le Clos de la Platière			105.00	
Espagne Rioja DOC Arjona	4.50	18.00	26.00	
Argentine Cheval des Andes propriété Cheval Blanc 2018			185.00	

Les millésimes sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements
Merci de votre compréhension.

Les Desserts

Dessert du moment voir serveur/se	7.50
Brioche perdue, caramel au beurre salé	9.00
Pavlova aux fruits rouges	9.00
Baba au rhum, ganache chocolat blanc	9.50
Nougat glacé, coulis passion	9.00
Fondant croustillant chocolat, compotée de fruits rouges	9.50
Snickers chocolat-caramel-cacahuètes	9.00
Véritables profiteroles au chocolat	9.00
Café Gourmand	9.00
Champagne Gourmand ou Irish Gourmand	18.00
Irish Coffee au Jameson	9.00
Assiette de fromages affinés	8.00
Planche du fromager pour 2 pers.	12.50

Les Coupes

Coupe Liégeoise (café, caramel beurre salé ou chocolat)	9.00
Coupe Fraîcheur (citron, framboise, passion, coulis, Chantilly)	9.00
Coupe Colonel (citron, Vodka)	9.50
Coupe After-Eight (sorbet menthe, Get 27, Baileys, Chantilly)	9.50

On finit par

les gourmandises !

La boule • 3.00
2 boules • 5.50
3 boules • 7.00
Supp. Chantilly • 1.80

Glaces

Vanille, Café, Nougat,
Caramel beurre salé,
Chocolat, Pistache

Sorbets

Citron, Framboise, Fraise,
Passion, Menthe - chocolat

LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza	2.00
Déca	2.00
Café allongé	2.00
Double expresso	3.50
Café crème	2.20
Thés et infusions	3.60

Les Digestifs 4cl

Poire artisanale	7.00
Calvados Busnel	7.00
Cognac	7.00
Cognac Martell VSOP	10.00
Cointreau	8.00
Bénédictine	8.00
Vodka Grey Goose	10.00
Get 27, Get 31	7.00
Menthe Pastille	7.00
Baileys	7.00
Bumbu cream	8.00
Limoncello	7.00
Mandarine impériale	8.00
Grand-Marnier	8.00

Les Effervescents

	75 cl	150 cl
Cavalier brut Blanc de Blancs	28	
Prosecco DOC Bedin Extra Dry	35	

Les Champagnes

	75 cl	150 cl
MUMM Grand Cordon brut	85	
Roederer Collection 244	80	160
Ruinart brut R de Ruinart	90	180
Roederer Cristal de Roederer	290	
Taittinger Brut	80	160
Taittinger Comtes de Champagne	220	
Grand cru Blanc de Blancs		

Château de Laubade

Bas Armagnac 4cl	
V.S.O.P.	8.00
Intemporel 12 ans	11.00
Millésimé 2000	14.00
Millésimé 1988	18.00
Millésimé 1976	22.00
Millésimé 1972	29.00



ZAC Ty Douar - 17, allée Louis Jouvét - 29000 QUIMPER
Tél. 02 98 87 24 31 - contact@restaurant-marguerite.fr

