



( Non, Marguerite n'est pas le prénom de ma grand-mère, ni de la patronne )

## À partager

Camembert rôti à la truffe 13.00

Pinsa Napolitaine 15.00  
mozzarella et jambon à la truffe

Planche de charcuterie Italienne  
et terrine maison 22.00  
supplément foie gras 10.00

Planche mezzo/mezzo 23.00  
Charcuterie Italienne + terrine + fromages

### BAR À SPRITZ 16cl

L'Aperol Spritz *Aperol, Prosecco, eau pétillante, tranche orange* 9.00

Tropical Spritz *Aperol, Prosecco, purée passion et framboise, jus d'ananas* 9.50

Marguerite Spritz *Crème de pamplemousse, Prosecco, purée de framboise, eau gazeuse* 9.50

Hugo Spritz *Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante* 9.50

Limoncello-Strawberry Spritz *Limoncello, Prosecco, purée de fraise, eau pétillante* 9.50

### BAR À RHUMS

Ty Punch *Rhum blanc agricole, sucre roux, citron vert* 7.50

Mojito *Havana Club Especial, sucre roux, menthe, citron vert, glace pilée, eau pétillante* 10.00

Mojito passion ou fraise  
*Base mojito plus passion ou fraise* 10.00

Mojito Tropical *Havana Club Especial, sucre roux, jus d'ananas, menthe, glace pilée* 10.00

Caïpirinha *Cachaça, sucre roux, citron vert, glace pilée* 9.00

### BAR À VODKAS 16cl

Cupidon *Vodka, liqueur de sureau, jus de citron, jus de cranberry, fruits* 10.00

Moscow-mule *Vodka, citron vert, ginger beer, glace pilée* 9.50

Passion-mule *Vodka, purée de passion, citron vert, ginger beer* 9.50

### BAR À GIN

Rosa *Gin, tonic water, purée de fraises, fruits 16cl* 9.50

Diana *Gin, jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de vanille, jus de citron vert 16cl* 9.50

### SWEET COCKTAIL CIDER

18cl 7.50

Cocktail doux et fruité à base de BFF framboise, limoncello et sirop de vanille

### MOCKTAILS

Virgin Spritz Lemon 25cl 6.50

Virgin mojito 25cl 6.50  
*Menthe, sucre roux, citron vert, eau pétillante, glace pilée*

Rosita 25cl 6.50  
*Purée de framboise, jus de fruits, limonade, glace*

Sunny 25cl 9.00  
*Gin OO, sirop de vanille, jus de cranberry, jus de citron, eau pétillante*

# Pour l'Apéritif

## LES CLASSIQUES

Bellini 12cl Purée de pêche, Prosecco	8.00
L'Americano Maison 10cl Campari, Vermouth rouge et blanc	9.00
Kir classique 12 cl	4.50
Kir pétillant 12 cl	6.50
Martini rouge ou blanc 5 cl	4.50
Porto rouge ou blanc 5 cl	4.50
Lillet, Campari 5 cl	5.00
Ricard 3 cl	4.00
Coupe de Champagne Roederer ou Taittinger 12 cl	12.50
Coupe de pétillant 12 cl	6.50
Alcool 4 cl + accompagnement	10.00

## WHISKIES 5 cl

Ballantine's/Jack Daniel's	7.50
The Deacon (tourbé)/Irish Jameson	7.50
Chivas Regal 12 ans	9.00
Aberlour 10 ans	9.00
Glenlivet 12 ans	12.00
Nikka from the barrel	12.00

## LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Blonde Gallia champ libre 5.8°	4.50	8.50
Abbaye Affligem blonde 6.7°	4.80	9.00
IPA Gallia Western 6°	4.80	9.00
Bière du moment	4.80	9.00

## 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
Gallia IPA sans alcool	5.50

## Les Vins au verre 12 cl

### VINS ROSÉS

Corse IGP Domaine Alzitella	4.00
Côtes de Provence AOP Rosé Nikkie	5.00
Côtes de Provence AOP Château Amaude	6.50
Côtes de Provence AOP Cru Classé Ch. Sainte-Marguerite	7.00

### LES VINS BLANCS

Chardonnay IGP 0c Réserve de Calvisson	4.00
Viognier IGP d'0c Extrait de Romarion	4.50
Chenin VDF de Loire Domaine Bonneau	4.50
Gascogne Moelleux IGP Domaine de Caude	4.50
Valencay AOP Domaine Gibault	5.50
Quincy AOP Domaine Paepagaey	7.00
Chablis AOP Domaine Collet et fils	8.50

### LES VINS ROUGES

Pinot Noir de Loire IGP Domaine de La Réthoré Davy	4.50
Chinon AOP Domaine Charles Pain Terra Vitis	4.80
Espagne Rioja DOC Arjona	4.50
Côtes du Rhône AOP Le Chevalier Gambette Bio	4.50
Médoc AOP Château Sipian Les Grands Cèdres	6.00
Bordeaux AOP Château Clément	4.50

### LES EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNES

Cavalier brut Blanc de Blancs	6.00
Prosecco Extra Dry	6.00
Champagne Roederer ou Taittinger	12.50

## BAR À GIN 4 cl

Beefeater dry	7.00
Malfy (Italie) recette originale	9.00
Hendrick's	10.00
Monkey 47	12.00

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

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	3.80
Cherry Coke 33cl	3.80
Fanta Orange 25cl	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	

# Le Menu Terre et Mer

midi et soir

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

Entrée + plat + dessert 34.00

...

Oeuf parfait au foie gras *pain grillé*  
ou Camembert rôti à la truffe  
ou Tartare de saumon exotique *vinaigrette passion*  
ou Terrine de poissons *sauce tartare*

...

Fish and Chips maison *sauce tartare, pommes frites*  
ou Brochette d'araignée de cochon à la thaï *frites maison*  
ou Parmentier de joues de bœuf,  
*jus de viande, mesclun de salade*  
ou Poisson du marché

...

Coupe Ilégeoise 2 boules  
Brioche perdue, caramel beurre salé  
Crème brûlée vanille  
Assiette de fromages  
*Boissons non comprises*

# Le Menu Marguerite

Uniquement le midi Entrée + plat 33.00

Midi et soir Entrée + plat + dessert 41.00

...

Foie gras de canard *chutney et pain d'épices*  
ou Ravioles de St-Jacques et crevettes *au coulis de homard*  
ou Saumon fumé maison *blinis et fromage frais aux herbes*

...

Choucroute de la mer aux 3 poissons  
*moules, crevettes et beurre blanc*  
ou Brochette de bœuf au barbecue  
*garniture et sauce au choix*  
ou Souris d'agneau braisée

*jus au thym, garniture au choix*  
ou Blanquette de lotte

*aux petits légumes et pommes vapeur*

...

Fromage ou dessert au choix à la carte *(sauf les gourmands)*

*Boissons non comprises*

# La formule déjeuner

uniquement le midi du lundi au vendredi, hors fériés

- La Formule du Midi -

Plat seul 14.90

Entrée + plat 20.90

Plat + dessert 20.90

Entrée + plat + dessert 23.90

*Boissons non comprises*

## LES EAUX

	50 cl	1 L
Vittel	3.50	5.00
San Pellegrino	3.50	5.00

Carafe d'eau gratuite à votre disposition

LE MARGUERITE FAIT UN GESTE  
POUR L'ENVIRONNEMENT  
EN VOUS PROPOSANT :

*l'eau filtrée  
Plate ou Pétillante*

2,00€ les 75 cl

## Pour les petits

Jusqu'à 10 ans

12.00

Croustillant de poulet, frites  
ou Steak haché maison, frites

...

Petit pot de glace artisanale

...

Sirop à l'eau ou Diabolo

# Les Entrées

Foie gras de canard, <i>chutney et pain d'épices</i>	16.50
Oeuf parfait au foie gras, <i>pain grillé</i>	12.00
12 palourdes des Glénan farcies	15.00
Terrine de campagne au foie gras, <i>chutney aux figues</i>	9.00
Camembert rôti à la truffe	13.00
Terrine de poissons <i>sauce tartare</i>	12.50
Rillettes de thon à la graine de moutarde, <i>toasts et gressins</i>	8.00
Tartare de saumon exotique, <i>vinaigrette passion</i>	13.00
Ravioles de St-Jacques et crevettes <i>au coulis de homard</i>	16.00
Saumon fumé maison, <i>blinis, fromage frais aux herbes</i>	15.00
Crevettes mayonnaise	12.00

# Les Salades

## Salade Océane 19.00

*Saumon fumé, crevettes, tataki de thon, mesclun de salade, crème aux herbes, toasts, tomates cerises*

## La Caesar 17.50

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

## La Caprese 17.50

*Méli-mélo de tomates, burrata, huile d'olive et basilic*

## Poke bowl veggio 16.50

*Riz blanc, guacamole, oignons frits, wakamé, wasabi, pickles, falafels de betterave, mesclun de salade, palet végétal, mangue, concombre, tomates, vinaigrette exotique*

## Poke bowl tataki de thon 21.50

## Poke bowl saumon fumé 21.50

## Poke bowl poulet 17.50

*froid ou croustillant*

# La Mer

## Fish and Chips maison 20.00

*sauce tartare ou béarnaise*

## Choucroute de la mer aux 3 poissons 24.00

*moules, crevettes et beurre blanc*

## Blanquette de lotte 23.00

*petits légumes et pommes vapeur*

## Steak de thon façon tataki 22.00

*servi froid, marinade asiatique, frites maison*

## Pavé de saumon grillé 22.00

*béarnaise et pommes frites*

## Le poisson du marché 19.00

*demandez-nous*

# La Terre

## Cordon bleu maison 20.00

*sauce béarnaise, pommes frites*

## Parmentier de joue de bœuf 19.00

*jus de viande, mesclun de salade*

## Souris d'agneau braisée 23.00

*jus au thym, garniture au choix*

## Brochette de poulet grillé 19,80

*épices cajun*

## Tataki de bœuf mayonnaise et wasabi 22.00

*pommes frites et mesclun de salade (servi froid)*

## • Uniquement le midi •

## Croque-Monsieur perdu au jambon à la truffe 20.00

*mesclun de salade*

# Les Tartares et Carpaccios

*une garniture au choix*

*garniture supplémentaire + 3.50*

## Tartare de bœuf haché minute 19.00

## Tartare de bœuf au Roquefort 19.50

## Tartare de bœuf Italien 19.50

## Carpaccio de bœuf Charolais 19.00

*pesto, parmesan, tomates cerises,*

*mesclun et pickles*

## Carpaccio italien avec burrata 24.00

## Assiette Cannibale 21.00

*carpaccio et tartare de bœuf dans la même assiette*

# Les 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,  
tomate, cheddar affiné  
+5€ le steak haché supplémentaire

## Calmos burger 22.00

Burger tradition + chèvre et miel

## Chicken Burger 19.80

Poulet pané maison, concassé de tomates,  
compotée d'oignons, salade, tzatziki

## Végétarien 18.50

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

# La Braise Attitude

## BARBECUE AU CHARBON

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

### LE VEAU -----

Rognon de veau entier, sauce moutarde conseillée... 22.00

### LE COCHON -----

de la tête à la queue, je suis délicieux

Pluma de cochon Ibérique se déguste rosé 26.50

Loin Ribs (travers de porc) en sucré/salé 21.00

Andouillette ficelle de l'Argoat, fait main 21.00

Duo ibérique Pluma de cochon ibérique et chorizo 26.50

Brochette d'araignée de cochon à la Thai 19.50

### « oh la vache... LE BŒUF ! -----

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

Brochette de bœuf ~250g 19.90

Faux-filet ~300g 23.00

Double faux-filet pour 2 pers. ~600/650g 46.00

(Pas de cuisson bien cuite)

Entrecôte ~300g 25.00

Filet de bœuf ~200g 27.00

Côte de bœuf, pour 2 pers. ~1.2Kg 75.00

Pas de cuisson bien cuite pour la côte de bœuf ... merci

Gros steak haché maison ~250g 17.50

Gros steak à cheval 18.50

### GARNITURES

frites maison  
légumes de saison  
mesclun de salade  
pomme purée maison  
purée à la truffe (+3€)

garniture  
supplémentaire 3.50

### SAUCES

Moutarde à l'ancienne  
Béarnaise  
Poivre  
Roquefort

sauce supplémentaire  
2.50

### 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'extérieur  
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 Blancs

	12 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay IGP Oc Réserve de Calvisson	4.00	16.00	24.00
Viognier IGP d'Oc Extrait de Romarion	4.50	18.00	27.00
Chenin VDF de Loire Domaine Bonneau	4.50	18.00	27.00
Gascogne Moelleux IGP Domaine de Caude, Gros Manseng	4.50	18.00	27.00
Corse AOP Sartène Domaine Saparale Bio			39.00
Corse VDF Domaine Paradella Cuvée Aldila			48.00
Corse AOP Patrimonio Domaine Paradella			75.00
Valencay AOP Domaine Gibault	5.50	22.00	33.00
Quincy AOP Domaine Paepegaey	7.00	28.00	42.00
Chablis AOP Domaine Collet et fils	8.50	32.00	49.00
Bourgogne Côtes d'Or AOP Château de Marsannay			58.00
Ladoix AOP Domaine Faiveley Les Marnes Blanches			58.00
Rully AOP Les Thivaux Domaine Michel Juillot			58.00
Saint-Aubin Premier Cru AOP Charmois Mont Chauve			69.00

## Les Vins Rouges

	12 cl	50 cl	75 cl	150 cl
<b>LA LOIRE</b>				
Pinot Noir de Loire IGP Domaine de La Réthoré Davy Terra Vitis	4.50	18.00	26.00	
Chinon AOP Domaine Charles Pain Bio	4.80	18.50	28.00	
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Les Vingt Lieux Dits			29.00	
Menetou Salon AOP Domaine Clément			42.00	
<b>LA CORSE</b>				
Corse VDF Domaine Paradella Cuvée Aldila			48.00	
Corse AOP Patrimonio Domaine Paradella			75.00	
<b>LES ÉTRANGERS</b>				
Espagne Rioja DOC Arjona	4.50	18.00	26.00	
Argentine Clos de la Siete Michel Rolland et 6 copains			39.00	78.00
<b>LE LANGUEDOC</b>				
Languedoc AOP Domaine Guinand Vieilles Vignes			26.00	
Pic Saint-Loup AOP Domaine de Figaret			36.00	
IGP de l'Hérault Domaine Les Creisses			55.00	
IGP de l'Hérault Les Brunas du Domaine Les Creisses			69.00	
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE</b>				
Côtes du Rhône AOP Le Chevalier Gambette Bio	4.50	18.00	27.00	
Cairanne AOP Jardin Secret de Camille			32.00	
Crozes-Hermitage AOP Domaine des Rémières HVE			39.00	
Saint-Joseph AOP Domaine Ferraton			45.00	
Châteauneuf-du-Pape AOP Domaine Pierre Troupel			65.00	
Châteauneuf-du-Pape AOP Château Courtedune 100/100 RVF			69.00	

## LE BEAUJOLAIS ET LE BOURGOGNE

	12 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Saint-Amour <i>Domaine Sancy</i>			36.00	
Mercurey AOP <i>La Framboisière Domaine Faiveley Monopole</i>			64.00	
Aloxe Corton AOP <i>Domaine Maratray Dubreuil</i>			78.00	
Marsannay Grandes Vignes AOP <i>Château de Meursault</i>			69.00	138.00
Gevrey Chambertin AOP <i>Château de Marsannay Bio</i>			92.00	
Pommard AOP <i>Château de Meursault Le Clos de la Platière 2022</i>			95.00	

## FAMILLE MITJAVILLE, un nom devenu une légende

AOP Castillon <i>Château de Pitray, « les Prairies » 2020</i>			39.00	
AOP Castillon <i>Château Le Versant 2022</i>			49.00	
AOP Castillon <i>Château l'Aurage 2021</i>			82.00	
AOP Ste Foy de Bordeaux <i>Château Martet Réserve de Famille</i>			74.00	

## LE BORDELAIS

Bordeaux AOP <i>Château Clément</i>	4.50	18.00	26.00	
Médoc AOP <i>Château Sipian Les Grands Cèdres</i>	6.00	24.00	34.00	68.00
Moulis <i>Château Chasse Spleen 2020</i>			79.00	
Lalande Pomerol AOP <i>Château Fleur d'Eymerit</i>			42.00	84.00
Saint-Estèphe AOP <i>Héritage de la Bosq 2020. 2ème de la Bosq CBE</i>			46.00	
Pessac-Léognan AOP <i>La Croix de Carbonnieux</i>			58.00	
Margaux AOP <i>Le Kid d'Arsac 2022, 2ème vin d'Arsac</i>			55.00	
Margaux AOP <i>La Folie de Cantenac Brown 2016</i>			69.00	
Margaux AOP <i>Les Hauts du Tertre 2019</i>			69.00	
Saint-Emilion AOP <i>Château Vieux Verdot</i>			38.00	76.00
Saint-Emilion Grand Cru AOP <i>Château de Lescours</i>			52.00	105.00
Saint-Emilion Grand Cru Classé AOP <i>Château Chatelet 2019</i>			79.00	
Haut-Médoc Grand Cru Classé AOP <i>Château La Lagune 2019 3ème GCC</i>			90.00	
Saint-Julien AOP <i>Les Fiefs de Lagrange 2016</i>			65.00	
Saint-Julien AOP <i>Petit Ducru de Ducru Beaucaillou</i>			75.00	

## Les Vins Roses

	12 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Corse IGP <i>Domaine Alzitella</i>	4.00	16.00	24.00	
Corse Calvi AOP <i>Clos Culombu bio</i>			39.00	
Côtes de Provence AOP <i>Rosé Nikkie</i>	5.00	20.00	28.00	
Côtes de Provence AOP <i>Château Amaude</i>	6.50	26.00	39.00	
Côtes de Provence AOP <i>Château Sainte-Marguerite</i>				
Cuvée Symphonie- <i>Cru Classé de Provence</i>	7.00	28.00	39.00	78.00

Les millésimes sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements

Merci de votre compréhension.

HVE : Haute Valeur Environnementale - Terra Vitis : label agriculture raisonnée

# Les Desserts

Dessert du moment <i>demandez-nous</i>	8.00
Brioche perdue, <i>caramel au beurre salé</i>	9.00
Pavlova aux fruits rouges, <i>compotée de fruits et sorbet cassis</i>	10.00
Crème brûlée vanille	9.00
Cookies en marmite, <i>glace vanille</i>	10.00
Tiramisu caramel au beurre salé <i>et pommes caramélisées</i>	9.50
Tulipe crémeux mascarpone, fraises et kiwi	9.50
Véritables profiteroles au chocolat	10.00
Café Gourmand	9.50
Champagne Gourmand ou Irish Gourmand	18.00
Assiette de fromages affinés	8.00
Planche du fromager <i>pour 2 pers.</i>	12.50

# Les Coupes

Coupe Liégeoise ( <i>café ou caramel beurre salé ou chocolat</i> )	9.00
Coupe Fraîcheur ( <i>citron, cassis, passion, coulis, Chantilly</i> )	9.00
Coupe Tatin ( <i>glace Spéculoos, glace caramel beurre salé, sorbet pomme, crumble, pommes caramélisées, Chantilly</i> )	10.00
Coupe Fraise Melba ( <i>glace vanille, fraises fruits, coulis de fruits rouges, Chantilly</i> )	9.50
Coupe Colonel ( <i>citron, Vodka</i> )	9.50
Coupe After-Eight ( <i>glace menthe-chocolat, Get 27, Baileys, Chantilly</i> )	9.50

La boule • 3.50
2 boules • 6.00
3 boules • 8.00
Supp. Chantilly • 2.00

## GLACES

Vanille, Café, Spéculoos, Caramel beurre salé, Chocolat, Pistache, menthe-chocolat

## SORBETS

Citron, cassis, fraise, passion, pomme

## LES COFFEE 9.50

Irish Coffee, Marnissimo, Jamaïcan Coffee, Breizh Coffee

## LES BOISSONS CHAUDES

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

## LES EFFERVESCENTS

Cavalier brut <i>Blanc de Blancs</i>	75 cl	28
Prosecco <i>Extra Dry</i>	75 cl	35

## LES CHAMPAGNES

Boucant <i>Brut Supérieur</i>	75 cl	150 cl	55
Roederer <i>Collection 246</i>	75 cl	150 cl	80 160
Ruinart brut <i>R de Ruinart</i>	75 cl	150 cl	90
Roederer <i>Brut Nature Cuvée Starck</i>	75 cl	150 cl	120
Roederer <i>Cristal de Roederer</i>	75 cl	150 cl	250
Dom Pérignon <i>Vintage 2015</i>	75 cl	150 cl	250
Taittinger <i>Brut</i>	75 cl	150 cl	80 160
Taittinger <i>Comtes de Champagne</i>	75 cl	150 cl	220
<i>Grand cru Blanc de Blancs</i>			

## LES DIGESTIFS 4cl

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

## BAR À RHUMS 4 cl

Kraken <i>Trinidad et Tobago</i>	9.00
Diplomático <i>Vénézuéla</i>	10.00
Zacapa <i>23 ans Guatemala</i>	12.00
Zacapa X0	18.00
Bumbu Original (la Barbade)	9.00
Bumbu X0 (la Barbade)	12.00

## BAR À ARMAGNACS

CHÂTEAU DE LAUBADE BAS ARMAGNAC 4cl	
V.S.O.P.	8.00
Millésimé 2000	14.00
Millésimé 1988	18.00
Millésimé 1976	22.00
Millésimé 1972	29.00