
APÉRITIFS

Kir	4,5
Pastis, Ricard	4,5
Martini	4,8
Lillet, Campari	4,8
Américano maison	8,5
Bières pression	4
Coupe de champagne	9,5
Mojito	9
XXL Double Mojito	17
Virgin mojito (<i>sans alcool</i>)	8
Caipirinha	9
Martini cocktails	9,5
Apérol Spritz	8

HAPPY HOUR 17H à 20H
(la semaine)

BOISSONS

Eaux 50 cl (<i>Vittel, Eau de Perrier</i>)	5
Orange pressé bio, citron pressé	6
Jus de fruits en bouteille 25 cl (<i>orange, abricot, ananas, tomate, fraise, pamplemousse rose</i>)	4,2
Soda 33 cl (<i>Coca-Cola/zéro/light, orangina</i>)	4,2
Café expresso illy	2
Capuccino	4,5
Café crème	4,3
Chocolat chaud maison	4,5
Thés bio (<i>thé vert bio, earl grey bio, rooibos vanille bio</i>)	4,5
Infusions bio (<i>camomille, menthe, verveine</i>)	4,5

Prix nets en euros

BISTROT FRANÇAIS

Chez Margot

Carte septembre 2017

ASK FOR ENGLISH MENU

VINS (*voir ardoise*)

14cl 25cl 46cl 75cl

BLANC

VDF Chardonnay - Beaupierre	4..... 6.. 11
IGP C. de Gascognes - UBY	4,8..... 23
AOC Monbazillac - Dom Fonrousse	6..... 29
AOC Petit Chablis - Dom de chaude Ecuelle	6,5..... 35

ROSÉ

IGP Rosé Cinsault - Pays d'Oc	4,5.. 6.. 11
IGP Méditerranée BIO - Demoiselle sans Gène	6..... 23
AOC Côtes de Provence BIO - Sainte Victoire	26

ROUGE

VDP Merlot Languedoc-Roussillon	4 6.. 11
AOC Côtes du Rhône - Vignoble Armand Dartois	4,5.. 7.. 13
AOC Saumur BIO - Dom. Pas St Martin	24,5
AOC Chinon tradition - Dom Hérault	4,8..... 26
ABC Bergerac BIO - Château Le Payral	5,5..... 27
AOC Bourgogne Pinot Noir - Dom. Nuiton-Beaunoy	6,5..... 32
AOC Pic St Loup D. Mas de Fournel. Cx Languedoc	33
AOC Crozes Hermitage - Dom. Mucyn	38
AIC Irancy - Dom. Saint Germain	39
AOC Châteauneuf du Pape - Ch. Mont Redon	61

BORDEAUX

AOC Château Haut Samaran	4,5..... 22
AOC Ieres Côtes de Blaye - Ch. Les Donats	25
AOC Ieres Côtes de Bordeaux - Ch. Courrèges	5,5..... 29
AOC Médoc Cru bourgeois - Ch. Carcanieux	28
AOC Graves - Ch. Brannens	6..... 29
AOC Saint Emilion - Ch. Grand Barrail Larose	33
AOC Pessac-Léognan - Ch. Haut Lagrange	39
AOC Saint Estephe - Heritage de «LE BOSQ»	49

DESSERTS

Belle assiette de fromages - <i>salade d'endives</i>	12
Mousse au chocolat - <i>langue de chat</i>	8
Ile flottante	8
Trifle aux pêches	8
Tarte fine aux pommes - <i>boule vanille</i>	8,5
Pain perdu à la cannelle <i>et sa glace speculoos</i>	8
Tiramisu speculoos - nutella	9
Salade de fruits frais	8
La Profiterole géante	12
Glaces et sorbets artisanaux (3 boules)	
<i>vanille, choco, café, fraise, speculoos, rhum-raisisns, mangue, coco</i>	7,9
Commandante (<i>sorbet pamplemousse, champagne</i>)	10
Colonel (<i>sorbet citron, vodka</i>)	10
Café gourmand	7,5
Thé gourmand	8,5

FORMULE ENFANTS 12 €

Steack haché Charolais *ou* jambon blanc
accompagné de frites, purée *ou* pâtes
+ 1 boule de glace *ou* fromage blanc au miel
+ sirop *ou* diabolo *ou* jus de pomme bio

BRUNCH BIO

(tous les dimanches)

Prix nets en euros

ENTRÉES

Velouté du moment	7,5
Oeufs Mayonnaise - <i>petite salade</i>	6,5
Poireaux vinaigrette - oeuf poché.....	8,9
Fines de Claire N°2 par 6 ou 12	12 / 22
Belle burrata crémeuse 220g - <i>tomates cerise</i>	16
Calamars frits - <i>sauce tartare</i>	9,5
Carpaccio de bar à la mangue.....	15
Belle assiette de Saumon fumé - <i>et ses toasts</i>	13
12 Gros Escargots de Bourgogne.....	14
Os à Moelle en gouttière - <i>et ses toasts</i>	10
Foie gras «maison» <i>confiture de figes</i>	17
Terrine de campagne «label rouge» <i>maison TALLEC</i>	8,5
Belle planche de charcuterie de l'Aubrac	15
Cuisses de grenouilles XXL en persillade.....	18

GRANDES SALADES

LA CESAR AU POULET à notre façon	
<i>Poulet grillé, romaine, oeuf, avocat, parmesan, croutons</i>	15
LA SEGUIN	
<i>Toasts de chèvre, salade frisée, tomate, oeuf, miel, noix</i>	15

Prix nets en euros

FORMULE DU MIDI 14, 50 €

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

(Hors weekends et jours fériés)

PLATS

Pâtes du Jour	14
Buddha Bowl - <i>tofu mariné - riz basmati - avocat - légumes</i>	15
Buddha Bowl au saumon	16
Fish and Chips - <i>vinaigre de cidre et sauce tartare</i>	17
Filets de Bar à l'anis - <i>riz basmati</i>	18
Risotto aux Gambas	22
Poulet au curry - <i>amandes - riz basmati</i>	17
Tartare de bœuf CHAROLAIS au couteau - <i>frites</i>	18
Cheeseburger CHAROLAIS au bacon de <i>Margot - frites</i>	18
Souris d'agneau confite au thym - <i>purée maison</i>	21
Pièce du boucher sauce roquefort - <i>frites</i>	19
SPÉCIALITÉS	
Rognons de veau à la moutarde - <i>purée maison</i>	18
Onglet de bœuf BLACK ANGUS - façon tataki - <i>frites</i>	26
Entrecôte SALERS aux échalotes env. 320g - <i>frites</i>	26
Côte de bœuf SALERS suffisant pour 2 env. 1200g - <i>frites</i>	61

ENTRÉES

Velouté du moment

Œuf mayonnaise - *petite salade*

Terrine de campagne - Label rouge «maison TALLEC»

Saumon fumé - crème et toast

Poireaux vinaigrette - oeuf poché

PLATS DU JOUR 12, 90 €

Pâtes du Jour (*voir ardoise*)

Plat du Jour (*voir ardoise*)

Moussaka maison - *salade*

Pièce du Boucher - *frites (suppl. 2)*

Fish and Chips

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

Brie - *salade verte*

Mousse au chocolat

Trifle aux pêches

Tarte fine aux pommes (*suppl. 1 boule vanille*)

Ile flottante