

---

## 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
<b>XXL Double Mojito</b> .....	<b>17</b>
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, poire</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, myrtille</i> ) .....	4,5

*Prix nets en euros*

BISTROT FRANÇAIS

---

# Chez Margot

---

*Carte février - mars 2018*

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
Fondant au chocolat - <i>crème anglaise</i> .....	8,5
Fromage blanc - <i>crème de marrons</i> .....	7,5
Cheesecake - <i>coulis de fruits rouges</i> .....	8,5
Crumble aux pommes et amandes - <i>crème épaisse</i> .....	8,5
Pain perdu à la cannelle <i>et sa glace speculoos</i> .....	8
Tiramisu Classique.....	8,5
La Profiteuse géante .....	12
Glaces et sorbets (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 ILLY gourmand .....	7,5
Thé BIO 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 cocotte au saumon fumé - <i>mouillettes</i> .....	10
Camembert rôti aux herbes - <i>miel</i> .....	10
Tartare d'avocat aux écrevisses et oignons rouges.....	11
Salade de lentilles et haddock - <i>oeuf poché</i> .....	8,9
Fines de Claire N°2 par 6 ou 12 .....	12 / 22
Calamars frits - <i>sauce tartare</i> .....	9,5
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

---

## PLATS

---

Pâtes du Jour .....	14
Curry d'aubergine et tofu au curcuma - riz basmati (végétalien) ..	16,5
Fish and Chips - vinaigre de cidre et sauce tartare .....	17
Saumon BIO à l'oseille «façon Troisgros» - haricots verts.....	22
Risotto aux Gambas .....	22
Poulet au curry - amandes - riz basmati .....	17
Tartare de bœuf CHAROLAIS au couteau - frites .....	18
Cheeseburger CHAROLAIS au bacon de Margot - frites .....	18
Souris d'agneau confite au thym - purée maison .....	21
Pièce du boucher sauce roquefort - frites .....	19

---

## SPÉCIALITÉS

---

Rognons de veau à la moutarde - purée maison .....	18
Onglet de bœuf BLACK ANGUS - façon tataki - frites .....	26
Entrecôte SALERS aux échalotes env. 320g - frites .....	26
Côte de bœuf SALERS suffisant pour 2 env. 1200g - frites .....	61

Prix nets en euros

---

## FORMULE DU MIDI 14, 50 €

---

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

(Hors weekends et jours fériés)

### ENTRÉES

Velouté du moment

Croustillant de chèvre au miel - *petite salade*

Oeuf cocotte au saumon fumé et ciboulette

Terrine de campagne - Label rouge «maison TALLEC»

Salade de lentilles au haddock - *oeuf poché*

Tartare d'avocat aux écrevisses et oignons rouges

---

### PLATS DU JOUR 12, 90 €

Pâtes du Jour (*voir ardoise*)

Plat du Jour (*voir ardoise*)

Fish and Chips

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

---

### FROMAGES ET DESSERTS MAISON

Brie - *salade verte*

Crumble aux pommes et amandes - *crème épaisse*

Cheesecake - *coulis de fruits rouges*

Fromage blanc - *crème de marrons*

Pana Cotta - *sauce chocolat*

Dessert du jour

Hors boissons