
APÉRITIFS

Kir	4,5
Pastis, Ricard	4,5
Martini	4,5
Lillet, Campari	4,8
Américano maison	8,5
Bières pression	3,9
Coupe de champagne	10
Mojito	9
Virgin mojito (<i>sans alcool</i>)	8
Caipirinha	9
Martini cocktails	9
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>)	3,9
Soda 33 cl (<i>Coca-Cola/zéro/light, orangina</i>)	3,9
Café expresso illy	2
Capuccino	4
Café crème	4
Chocolat chaud maison	4
Thés bio (<i>thé vert bio, earl grey bio, rooibos vanille bio</i>)	4,5
Infusions bio (<i>camomille, menthe</i>)	4,5

Prix nets en euros

BISTROT FRANÇAIS

Chez Margot

Carte novembre 2016

ASK FOR ENGLISH MENU

VINS (*voir ardoise*)

14cl 25cl 46cl 75cl

BLANC

VDF Chardonnay - Beaupierre	4..... 6.. 10,5
IGP C. de Gascognes - UBY	4,8..... 22
AOC Monbazillac - Dom Fonrousse	6..... 29
AOC Chablis - Dom de la Meulière	6,5..... 35

ROSÉ

IGP Rosé Cinsault - Pays d'Oc	4,5.. 6.. 10,5
IGP Méditerranée BIO - Demoiselle sans Gène	5,5..... 21
AOC Côtes de Provence BIO - Sainte Victoire	25

ROUGE

VDP Merlot Languedoc-Roussillon	4 6.. 10,5
AOC Côtes du Rhône - Vignoble Armand Dartois	4,5.. 7.. 12
AOC Saumur BIO - Dom. Pas St Martin	23
AOC Chinon «Clos du saut au loup» - Dom. Dozon ..	4,8..... 25
AOC Bourgogne Pinot Noir - Dom. Nuiton-Beaunoy ..	6..... 31
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..... 21
AOC 1eres Côtes de Blaye - Ch. Les Donats	25
AOC 1eres 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	31
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
Le fondant au chocolat - <i>crème anglaise</i>	8
Pomme au four	7
Fromage blanc - <i>crème de marrons</i>	7,5
Tarte Tatin et sa crème épaisse	9
Pain perdu à la cannelle <i>et sa glace speculoos</i>	8
Le classique Tiramisu	8
Profiterole Géante	12
Glaces et sorbets artisanaux (3 boules)	
<i>vanille, choco, café, fraise, speculoos, rhum-raisisns, mangue, coco</i>	7,5
Commandante (<i>sorbet pamplemousse, champagne</i>)	10
Colonel (<i>sorbet citron, vodka</i>)	10
Café gourmand	6,5
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)

ENTRÉES

Velouté du moment	7
Oeufs cocotte aux champignons - <i>mouillettes</i>	10
Salade de lentilles au Haddock - <i>oeuf poché</i>	8,9
Tartare d'avocat et Thon rouge au sésame	9,5
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>chutney à la mangue</i>	17
Camembert rôti aux herbes - <i>miel</i>	10
Terrine de campagne	8,5
Petite assiette de saucisson	10
Belle planche de charcuterie de l'Aubrac	15

GRANDES SALADES

L'AUVERGNATE

Jambon de pays, brie de Meaux, artichauts, oeuf dur

15

LA SEGUIN

Toasts de chèvre, salade frisée, tomate, oeuf, miel, noix.....

15

PLATS

Pâtes du Jour	14
Risotto à la provençale (<i>végétarien</i>).....	18
L'assiette végétarienne du Chef	16
Mi-cuit de Thon rouge au sésame - <i>riz basmati</i>	22
Fish and Chips - <i>vinaigre de cidre et sauce tartare</i>	17
Risotto aux Gambas	22
Poulet au curry - amandes - <i>riz basmati</i>	17
Souris d'agneau au thym - <i>purée maison</i>	22
Tartare de bœuf CHAROLAIS <i>ou</i> Aller Retour - <i>frites</i>	18
Cheeseburger CHAROLAIS au bacon de <i>Margot</i> - <i>frites</i>	18
Pièce du boucher sauce au poivre - <i>frites</i>	19

SPÉCIALITÉS

Rognons de veau à la moutarde - <i>purée maison</i>	18
Onglet de bœuf BLACK ANGUS beurre M ^e d'hôtel - <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

Prix nets en euros

FORMULE DU MIDI 14, 50 €

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

(Hors weekends et jours fériés)

ENTRÉES

Velouté du moment

Terrine de campagne

Œuf cocotte aux champignons

Salade de lentilles au Haddock - oeuf poché

Feuilleté ricotta - épinard - salade frisée

Tartare d'avocat et thon rouge au sésame

PLATS DU JOUR 12, 90 €

Pâtes du Jour (*voir ardoise*)

Plat du Jour (*voir ardoise*)

Fish and Chips - *vinaigre de cidre et sauce tartare*

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

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

Brie de Meaux - *salade verte*

Pomme au four

Fondant au chocolat - *crème anglaise*

Pain perdu à la cannelle - *speculoos*

Fromage blanc - *crème de marrons*

Dessert du Jour (*voir ardoise*)

Hors boissons