

CHEZ MARGOT

BISTROT FRANÇAIS DEPUIS 1905

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON 12

Soupe à l'oignon avec gruyère rapé et croûtons de pain de blé dur

OS A MÔELLE EN GOUTTIÈRE 12

Accompagné de ses toasts et gros sel

TERRINE DE CAMPAGNE 10

De la maison TALLEC, terrine médaillée plusieurs fois

FRISÉE AUX LARDONS 12

Et son oeuf poché, vinaigrette moutarde

BELLES CUISSES DE GRENOUILLE 22

Cuisses XXL en beurre persillade

6 OU 12 GROS ESCARGOTS 9 /16

Gros escargots de Bourgogne en beurre persillé

CAMEMBERT RÔTI 12

Aux herbes et miel, très gourmand

CALAMARS FRITS 12

Préparés par nos soins, accompagné d'une délicieuse sauce tartare maison

OEUFS COCOTTE AU SAUMON FUME 12

Accompagné de ses mouillettes

FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF 23

A partager, ou pas. 2 belles tranches et .compotée de figue

PLATS

DE RÉSISTANCE

SALADE CHÈVRE CHAUD 17

Jeunes pousses et croûtons maison, miel

CURRY VÉGÉTALIEN 19,5

Aubergine, tofu, curcuma, lait de coco, riz, graines de courge

FILET DE BAR A LA PLANCHA 24

Crème aux crustacés et poivrons - haricots verts frais

BACON CHEESEBURGER 19

Steak Charolais, cheddar et pain artisanal

LE TIGRE QUI PLEURE 26

Boeuf Angus mariné façon thaï, juste saisi et spicy accompagné de son riz basmati

SOURIS D'AGNEAU AU THYM 26

Et sa purée maison

SALADE CAESAR POULET 18

Poulet croustillant, parmesan, sauce anchois

LA PÂTE DU JOUR 16

Selon l'humeur du chef

POULET AU CURRY ET AMANDES 21

Accompagné de riz basmati

FISH AND CHIPS 18

Sauce tartare maison

RISOTTO AUX GAMBAS 26

Crème provençale et tuile au parmesan

SUGGESTION DU JOUR

Consultez l'ardoise

TRADITION

NOS SPECIALITES

ROGNON DE VEAU 21

En sauce moutarde accompagné de sa purée maison

BELLE BAVETTE D'ALOYAU 21

Sauce roquefort et frites maison

ONGLET BLACK ANGUS 28

Boeuf irlandais d'exception, 300g avec son beurre M. d'hôtel

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 19,5

Steak charolais, cru ou aller-retour préparé par nos soins

BELLE ENTRECÔTE SALERS 29

Boeuf français persillé 300g, sauce au poivre

CÔTE DE BOEUF POUR 2 82

Boeuf SALERS selon arrivage 1200g accompagné de sa farandole de sauces



CHEZ MARGOT

BISTROT FRANÇAIS DEPUIS 1905

FROMAGES DESSERTS CARTE

BRIE ET ST NECTAIRE 9,5

PAIN PERDU À LA CANNELLE 9,5
Et sa glace speculoos

TARTE TATIN 9,5

CHEESECAKE DE MARGOT 9,5
Coulis de fruits rouges

LA PROFITEROLE GÉANTE 15
Elle est de retour

CRUMBLE POMMES - AMANDES 9,5

ILE FLOTTANTE 9,5

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9,5
Et sa crème anglaise

TIRAMISU CLASSIQUE 9,5

COUPE COLONEL 9,5



COUPE DE GLACES
3 BOULES AU CHOIX 9

vanille, chocolat, café, fraise
spéculoos, coco, citron, mangue
sup chantilly 1.50

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11

FORMULE MIDI 18

2 CHOIX
ENTREE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

lundi à vendredi
hors jours ferries

- ENTREES -

Velouté du jour
Oeuf mayonnaise - petite salade
Frisée aux lardons - oeuf poché
Terrine de campagne TALLEC
Poireaux vinaigrette - oeuf poché

- PLAT SEUL 16 -

LA PÂTE DU JOUR

LE PLAT DU JOUR

PIECE DU BOUCHER + 2€
sauce roquefort et frites maison

FISH AND CHIPS

- DESSERTS -

Crumble pomme - amandes
Mousse au chocolat - langue de chat
Fromage blanc - coulis de fruits rouges
Ile flottante

MENU ENFANT 14

STEAK HACHÉ AUBRAC
OU JAMBON BLANC
OU POULET PANÉ AUX CÉRÉALES
accompagné de frites, purée, ou riz

FROMAGE BLANC MIEL
OU GLACE 2 BOULES
sirop à l'eau, limonade, pomme bio