

Marguerite

C A F É B R A S S E R I E

Pour commencer

L'ŒUF PARFAIT "BIO"	7
Marrons en crémeux, en copeaux, croûtons, câpres séchées, gremolata de persil	
POIREAU VINAIGRETTE	8
Feuille de nori, confit de jaune d'œuf, vinaigrette à l'orange, pamplemousse, radis, goji, sarrasin soufflé, germe et poireau frit	
CROQUETAS DE TRUFFADE ET COPPA	7
En persillade, concassé de tomate au poivre de Kerala, roquette et noix	
NEMS DE CANARD	9
Chutney de mangue, coriandre, pistache, amande, mangue, vermicelle de riz et sauce asiatique	
PORTOBELLO AUX ESCARGOTS	9
Purée de champignon, beurre persillé, crumble Cantal/ail/fines herbes	

Salades

COBB	16
Poulet croustillant, bacon, bleu d'Auvergne, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun	
BILLI	16
Chèvre pané, pomme, noix, poire, raisin, jambon de pays, figue, tomate cerise, oignon rouge et mesclun	
BO-BUN	18
Nems de « Polen », vermicelle de riz, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, légume croquant, échine de porc, sésame et vinaigrette thai	

POUR VOS ENFANTS
DEMANDEZ-NOUS

11

Poissons et végés

FILET DE DAURADE SÉBASTE	22
Purée butternut/coco au citron vert, butternut confit, sauce vierge noisette/agrumes, herbes et pousse d'épinard à l'ail	
CARBONARA DE POULPE	23
Poulpe snacké, crème de maïs, gnocchi, maïs torréfié, ventrèche grillée, oignon confit et parmesan	
GROS FARÇOU (sans gluten)	16
Œuf bio à cheval, jeune pousse, pickles de légume, bleu d'Auvergne, tomate confite, pruneau et vinaigrette à la châtaigne	
LASAGNE	17
Butternut, artichaut, crème de bleu, lentille, noisette et roquette	
BRIOCH'ROLL	16
Guacamole de pois chiche, céleri croquant, fêta, pomme, sauce tahina/citron vert, pleurotes aux herbes et pickles de légumes	

Viandes

MAGRET DE CANARD	24
Laqué miel/vinaigre de gin rose, purée de panais, carotte fane laquée, condiment pomme/pain d'épice	
BROCHETTE D'AGNEAU	22
Au curry noir, Dhal de lentille, sauce curry/coco, riz basmati, yaourt aux éclats de grenade, coriandre fraîche et piment d'Espelette	
MIGNON DE PORC	21
Comme un Saltimbocca, jambon séché, sauce chimichurri, purée de haricot blanc au jus et en purée	
FONDANT DE BOEUF	22
Jus réduit chocolat, purée d'artichaut, pomme de terre fondante et sarrasin torréfié	
BAVETTE	22
Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon, parmesan et pousse d'épinard	

JE CHANGE TOUT
POUR UN ACCOMPAGNEMENT TRUFFADE !

Burgers et Frites

COT-COT	17
Poulet aux Corn flakes, sauce cocktail, avocat, chèvre, roquette, tomate et oignon confit	
MARGUERITE	17
Steak haché, lard fumé, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint-Nectaire, sucrose, tomate et oignon confit	
HOT-DOG	17
Saucisse façon « Francfort », ketchup Marguerite, moutarde miel/épices, oignon confit, oignon frit, pickles et Cantal fondu	

A partager

PLANCHE DE COCHONAILLE <i>ou</i> FROMAGES AFFINÉS <i>ou</i> MIXTE	19
CASTANIÛ FRITES, CANTAL <i>ou</i> BLEU FONDU ET LARD FUMÉ	7
ASSIETTE DE FRITES	5
ASSIETTE DE TRUFFADE	8

Fromages

AU CHOIX	4.5
Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Chèvre crémeux	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	11

Pour finir

COMME UNE TARTE AU CITRON	8
Meringue, pistache, sablé maison et sorbet citron-vert	
MI-CUIT CHOCOLAT/CHÂTAIGNE	8
À la confiture de Châtaigne, glace marron et crème anglaise au cassis	
"PÉCAN" EXPRESS	9
Cacao/pécan, cœur praliné/pécan, biscuit cacao, croustillant noisette, caramel et mousse au lait	
BRIOCHE PERDUE	8
Caramel, crème fouettée et glace à la praline rose	
CHOUCHOU	9
Crumble cacao, crémeux chocolat, émulsion cacahuète, cacahuète caramélisée et glace yaourt	
Café Gourmand	7
Thé Gourmand	8
GLACES ARTISANALES	
Cacahuète, café, caramel, chocolat, citron, fraise, framboise, marron, nutty, passion, pistache, praline rose, vanille, yaourt, yuzu	
Une boule : 3 Deux boules : 5 Trois boules : 6,50	

Prévenez-nous en cas d'allergies.
Prix nets en Euros, service compris.
Viandes origine France.



Imp. Champagnac - 15000 Aurillac

RETROUVEZ-NOUS À
COQUILLE
L'abreuvoir
BORIA
AURILLAC - PARIS 19 - PARIS 15