



# Marguerite

CAFÉ BRASSERIE

## Pour commencer

<b>ŒUF MOLLET EN CROÛTE DE NOISETTE</b> ..... 7
Crème d'asperge, lard paysan frit, brunoise d'asperge/rhubarbe et grémolata de persil/citron
<b>POIREAU VINAIGRETTE</b> ..... 8
Feuille de nori, confit de jaune d'œuf, vinaigrette à l'orange, pamplemousse, radis, goji, sarrasin soufflé, germe et poireau frit
<b>CROQUETAS DE HADDOCK</b> ..... 8
Piment d'Espelette, citron Yuzu et sauce gribiche au basilic thaï
<b>NEMS DE CANARD</b> ..... 9
Chutney de mangue, coriandre, pistache, amande, mangue, vermicelle de riz et sauce asiatique
<b>PIED DE COCHON</b> ..... 8
Pickles de légumes, mayonnaise à la moutarde de vin/cidre et frisées

## Salades

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

**POUR VOS ENFANTS  
DEMANDEZ-NOUS** ..... 11

## Poissons et végétales

<b>TRUITE SAUMONÉE</b> ..... 22
Wok de légumes, sauce saté, nouilles soba, cacahuète torréfiée, coriandre et édamamé
<b>POULPE GRILLÉ</b> ..... 23
Ratatouille crue/cuite, fêta, crème d'olive, pesto, sauce romesco et coulis de piquillos
<b>GROS FARÇOU (sans gluten)</b> ..... 17
Œuf bio à cheval, jeune pousse, pickles de légumes, bleu d'Auvergne, tomate confite, pruneau et vinaigrette à la châtaigne
<b>LASAGNE</b> ..... 17
Crèmeux de petit pois, courgette confite, artichaut, crème de ricotta, shiitake, noisette et roquette
<b>AVOCADO TOAST</b> ..... 16
Pain au levain, houmous de betterave, tomate cerise, mozzarella, pickles d'oignons et radis, pois chiches frits, sésame et huile de caméline « bio »

## Viandes

<b>MAGRET DE CANARD</b> ..... 24
Polenta au Cantal, piment de padron grillé, condiment maïs/piment, asperge grillée et jus à l'ail fumé
<b>TARTARE DE BOEUF THAÏ</b> ..... 23
Œuf de caille confit, câpres, cebettes, sauce thaï, chips de riz, pomme de terre grenaille caramélisée au soja/sésame/gingembre
<b>TAJINE DE VEAU</b> ..... 21
Artichaut, petit pois, fruit sec, pois chiche, gingembre, amande, semoule parfumée et condiment fenouil/curcuma
<b>BAVETTE</b> ..... 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

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

## A partager

<b>PLANCHE DE COCHONAILLE ou FROMAGES AFFINÉS ou MIXTE</b> ..... 19
<b>CASTANIÛ FRITES, CANTAL ou BLEU FONDU ET LARD FUMÉ</b> ..... 7
<b>ASSIETTE DE FRITES</b> ..... 5
<b>ASSIETTE DE TRUFFADE</b> ..... 8
<b>PLANCHE VEGGIE</b> ..... 19
Houmous de betterave et chou-fleur, cigare à la fêta/olive, sauce yaourt/citron, crackers de betterave, chips de riz, légume croquant et boulette de pois chiche, sauce tahini/orange

## Fromages

<b>AU CHOIX</b> ..... 4.5
Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Chèvre crémeux
<b>ASSIETTE DE 3 FROMAGES</b> ..... 11

## Pour finir

<b>COMME UNE TARTE AU CITRON</b> ..... 8
Meringue, pistache, sablé maison et sorbet citron
<b>SNICKERS</b> ..... 9
Sphère chocolat, crèmeux de cacahuètes et glace chouchou
<b>COMME UN COOKIE AUX FRAISES</b> ..... 9
Crème du Pays Vert à la vanille, fraise fraîche et en compotée et sorbet fraise
<b>BRIOCHE PERDUE</b> ..... 8
Caramel, crème fouettée et glace à la praline rose
<b>DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS</b> ..... 8
Fruits de saison, mélange de graine « bio » et gaspacho de rhubarbe
<b>CAFÉ GOURMAND</b> ..... 7
<b>THÉ GOURMAND</b> ..... 8

### GLACES ARTISANALES

Cacahuète, café, caramel, chocolat, chouchou, 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**  
COCHON - PARIS 10 - PARIS 13