



LE PETIT MARGUERITE : L'AUTHENTICITÉ D'UN BOUILLON
ET L'ÉLÉGANCE D'UN BISTRO PARISIEN !



*Paris, le 10 février 2025 – Le Novotel Paris les Halles débute l'année 2025 sous le signe de la nouveauté et vous ouvre les portes de son nouveau restaurant : *Le Petit Marguerite*. Véritable parenthèse conviviale et gourmande en plein cœur de la capitale, le décor a ici toute son importance, et la nouvelle carte du restaurant n'est pas en reste !*

Ici, l'authenticité est reine. Bois brut, serviettes à carreaux, grandes tablées où l'on se retrouve et ambiance feutrée...sous l'inspiration des historiques bistros parisiens, le Petit Marguerite vous plonge dans « les années Bouillon » en y apportant une touche de modernité. Pour une expérience encore plus immersive, les convives pourront même prendre place au sein de notre Bulle Privée, un espace intimiste où la chaleur des poêles à bois prolonge l'instant dans une atmosphère réconfortante, comme à la maison.

Le Petit Marguerite, c'est l'adresse où l'on vient pour partager, déguster et se laisser emporter par des saveurs intemporelles, au cœur de Paris.



La Carte du Chef

Le Chef Marc Vachon - issu d'une famille de primeurs aux Halles d'antan et inspiré par son mentor de toujours Thierry Marx - a revisité des recettes traditionnelles qui sauront séduire les papilles des plus gourmands. Retrouvez créativité, équilibre des textures et des goûts dans les assiettes phares de la saison : le *Cabillaud, mousseline de panais, carottes rôties, sarrasin en sauce et caramélisé*, le *Fish and chips du Chef, crème d'haddock fumé et frites maison*, le *Gravelax de saumon à la betterave, vinaigrette grenade, pommes et céleri*, le *Velouté de butternut, croûtons et graines de courge* mais aussi les *Poireaux vinaigrette à l'orange et espuma de poireaux acidulés*. Fraicheur et élégance sont au rendez-vous dans ces assiettes colorées.



Velouté de Butternut



Fish and Chips du Chef



Île flottante & tarte myrtilles

La promesse d'une expérience culinaire où le goût de l'authenticité rime avec générosité.

Informations et réservations :

- Le restaurant *Le Petit Marguerite* est ouvert du lundi au dimanche, pour déjeuner de 12h à 14h30 et pour dîner de 19h à 22h30.
 - Adresse : 8 place Marguerite de Navarre, 75001 Paris
- Réservation par téléphone au +33(01).42.21.31.31 ou sur [The Fork](#)
 - Site internet : [lien](#)


