



Dans une ambiance alliant tradition et modernité,
nous proposons au Marius Bistro une cuisine
de terroir revisitée par le chef Julien ASTIER,
adepte de produits bio et locaux.

*In an ambiance that combines tradition with
modernity, Marius Bistro offers you classic regional
dishes that have been revisited by the chef Julien
ASTIER, focusing on organic and local products.*

Notre carte des vins saura vous séduire, puisque
celui qui aime le vin aime aussi la bonne table.

*Since those who enjoy good food also appreciate good wine,
we also offer you a carefully-chosen selection of wines.*

Découvrez sur notre ardoise les coups de cœur du
boucher et notre sélection de viandes présentée
dans la cave à maturation.

*On the chalkboard, you will find our butcher's favourites and our
selection of meat matured in our maturing cellar.*

Ouverture / Open

le midi : 12h00 à 13h30 / lunch : 12pm to 1.30pm

le soir : 19h00 à 21h30 / dinner 7pm to 9.30pm

Fermé le Dimanche sauf jours fériés

Closed Sunday except for public holidays

Brunch tous les 1er dimanche de chaque mois de
11h00 à 13h30 / Brunch every 1st Sunday of every
month from 11h00 to 13h30

Entrées / Starters

Tarte fine d'escargots, champignons et Comté 24 mois, sablé aux noix et émulsion de persil / Thin-crust snail, mushroom and matured Comté tart, walnut shortbread and parsley emulsion **11,00 €**

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Blanc. Alsace Riesling Via Saint-Jacques - Schieferkopf	Au verre / by the glass	5,50 €
Blanc. Crozes-Hermitage - Les Meysonniers - M. CHAPOUTIER	Bouteille / bottle 75 cl	38,50 €
Blanc. Saint-Veran - Clos des Poncety - Trenal	Bouteille / bottle 75 cl	50,00 €

Terrine de sole en croûte de pain, jus de poissons de roche et rouille safranée / Terrine of sole in a bread crust, rockfish jus and saffron rouille **10,50 €**

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Blanc. IGP Pays d'Oc Vermentino - Marius - M. CHAPOUTIER	Au verre / by the glass	4,50 €
Rosé. Tavel - M. CHAPOUTIER	Bouteille / bottle 75 cl	25,00 €
Blanc. Collioure - Chrysopée - Domaine de Bila-Haut	Bouteille / bottle 75 cl	75,50 €

Pressé de queue de bœuf au foie gras et marc des Côtes du Rhône, pickles de légumes / Pressed oxtail with foie gras and Côtes du Rhône marc, pickled vegetables **12,00 €**

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Rouge. Fleurie - Trenal	Au verre / by the glass	5,00 €
Blanc. Côtes du Roussillon - Occultum Lapidem - Domaine Bila-Haut	Bouteille / bottle 75 cl	40,00 €
Blanc. Saint-Joseph - Les Granilites - M. CHAPOUTIER	Bouteille / bottle 75 cl	56,50 €

Déclinaison autour de la carotte, orange et cumin (Vegan) / Carrot, orange and cumin starter (Vegan) **11,00 €**

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Blanc. Hermitage - Chante Alouette - M. CHAPOUTIER	Au verre / by the glass	14,00 €
Rosé. IGP Pays D'Oc - Marius - M. CHAPOUTIER	Bouteille / bottle 75 cl	14,00 €
Blanc. Saint-Joseph - Deschants - M. CHAPOUTIER	Bouteille / bottle 75 cl	41,50 €

Plats / Main Dishes

Cabillaud skrei, émulsion combava, mousseline de choux fleur à l'huile fumé et tuile de riz / Skrei cod, kaffir lime emulsion, cauliflower mousseline with smoked oil and a rice cracker **18,50 €**

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Blanc. Condrieu - Invitare - M. CHAPOUTIER	Au verre / by the glass	10,50 €
Blanc. Allemagne - Sylvaner - Schieferkopf	Bouteille / bottle75 cl	18,50 €
Blanc. Australie - Mathilda - Tournon	Bouteille / bottle75 cl	25,00 €

Filet de canette rôti, croustillant de cuisse confite, réduction au poivre voatsiperifery, poireau et topinambour / Fillet of roast duckling with crispy confit leg, Voatsiperifery pepper reduction, leek and Jerusalem artichoke **19,00 €**

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Rouge. Hermitage - Monier de la Sizeranne - M. CHAPOUTIER	Au verre / by the glass	14,00 €
Rouge. Portugal - Douro - Pinteivera - Dos Lusiadas	Bouteille / bottle75 cl	34,00 €
Rouge. Saint-Joseph - Les Granilites - M. CHAPOUTIER	Bouteille / bottle75 cl	48,00 €

Ris de veau au beurre noisette, jus à la badiane, endive braisée et purée au beurre / Veal sweetbreads with brown butter, star anise jus, braised endive and buttered potato purée **19,50 €**

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Rouge. Costière de Nîmes - M. CHAPOUTIER	Au verre / by the glass	5,50 €
Rouge. Côte du Rhône - Joseph Viola & Michel CHAPOUTIER	Bouteille / bottle75 cl	17,00 €
Rouge. Australie - Shay's Flat - Domaine Tournon	Bouteille / bottle75 cl	39,50 €

Sucrine juste snakée, patate douce, émulsion au lait d'amande et noisettes torrifiées / Seared sucrine lettuce, sweet potato, almond milk emulsion and roasted hazelnuts (Vegan) **17,50 €**

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Blanc. IGP Collines Rhodaniennes - Bituit&Maximus - M. CHAPOUTIER	Au verre / by the glass	4,00 €
Blanc. Portugal - Douro - Eleivera - Dos Lusiadas	Bouteille / bottle 75 cl	19,00 €
Rosé. Côtes de Provence - Mathilde Chapoutier Sélection	Bouteille / bottle75 cl	21,50 €

Plats / Main Dishes

' Bistro' / 'Bistro'

Gratiné de ravioles bio nature **12,50 €**
Crispy-baked organic "ravioles"

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Blanc. IGP Collines Rhodaniennes - Bituit&Maximus - M. CHAPOUTIER Au verre / by the glass 4,00 €

Blanc. Mâcon Villages - Trenal Bouteille / bottle 75 cl 25,50€ €

Gratiné de ravioles bio à la saucisse fumée et Vercorais **13,00 €**
Crispy-baked sausage & Vercorais cheese organic ravioles

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Rouge. Costières de Nîmes - Collection Bio - M. CHAPOUTIER Au verre / by the glass 4,50 €

Rouge. IGP Collines Rhodaniennes - Bituit&Maximus - M. CHAPOUTIER Bouteille / bottle 75 cl 24,50 €

Gratiné de ravioles bio aux écrevisses **14,00 €**
Crispy-baked organic crayfish ravioles

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Rouge. Côtes du Roussillon Villages Latour de France - Occultum Lapidem Au verre / by the glass 5,00 €

Rouge. Saint-Joseph - Deschants - M. CHAPOUTIER Bouteille / bottle 75 cl 37,00 €

Gratiné de ravioles farcies aux escargots **13,50 €**
Crispy-baked ravioles stuffed with snails

Pour accompagner votre plat / To accompany your starter :

Blanc. Crozes-hermitage - Les Meysonniers - M. CHAPOUTIER Au verre / by the glass 6,50 €

Blanc. Côtes du Roussillon - Occultum Lapidem - Domaine Bila-Haut Bouteille / bottle 75 cl 40,00 €

La Cave de Maturation / Maturing Cellar

Comme le vin ou le fromage, la viande se mature pour obtenir des saveurs les plus fines : tendreté, jutosité, saveur et couleur. *Just like aged wine or cheese, meat that has been matured develops refined flavours: tenderness, juiciness, taste and colour.*

Vous choisissez votre pièce de viande dans notre cave de maturation et notre équipe de cuisine vous la cuit à votre convenance. A moins que vous ne préfériez vous en occuper personnellement sur nos 'braséro' mange-débout ! *You can choose your cut of meat from our maturing cellar and our chefs will cook it to your preferences. Or you can cook the meat yourself at our high-table brazier!*

Faux filet de Bœuf Holstein

13,90 € /100 gr

Holstein entrecôte beef steak

France

Maturation 8 semaines - Mini 300 gr par personne

France

Maturation 8 weeks - Minimum 300 gr per person

Faux filet de bœuf Abondance

14,90 € /100 gr

Abondance entrecôte beef steak

Fance

Maturation 9 semaines - Mini 300 gr par personne

France

Maturation 9 weeks - Minimum 300 gr per person

Carré de Boeuf - Salers

10,90 € /100 gr

Salers rack of beef

France

Maturation 8 semaines - Mini 1.300 gr

France

Maturation 8 weeks - Minimum 1.300 gr

Entrecôte de Bœuf de Simmental

12,90 € /100 gr

Simmental entrecôte beef steak

Allemagne

Maturation 3 semaines - Mini 300 gr par personne

Germany

Maturation 3 weeks - Minimum 300 gr per person

Nos viandes sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf, la cuisson proposée par le chef est bleue pour le bœuf, rosée pour le veau ainsi que pour le cochon. Our meats are served with French fries cooked in beef dripping, the chef's recommended doneness is 'bleu' (extra rare) for beef and 'rosée' (slightly pink) for veal and pork.

Desserts / Desserts

Plateau de fromages de la région accompagné de sa confiture maison / *Regional cheeses served with homemade jam* **8,00 €**

Faisselle de l'Areilladou nature, crème ou coulis de framboises **5,00 €**
Faisselle (cottage cheese), with cream or raspberry coulis

Dessert du marché / *Dessert of the day* **6,00 €**

« Litchi tonic » gelée litchi et gin, crémeux litchi, citron vert et sorbet litchi / *"Lychee & tonic" lychee and gin jelly, lychee cream, lime and lychee sorbet* **7,50 €**

Gin Sothis - Univers de Maxime Au verre / by the glass
2cl 4,50€

Pain de gènes aux pommes, namelaka ivoire et safran, crémeux betterave, sorbet pomme red love / *Apple Genoa bread, saffron and ivory namelaka (smooth ganache), beetroot cream, Redlove apple sorbet* **7,50 €**

Blanc. Clairette de Die - M. CHAPOUTIER Bouteille / bottle 75 cl 28,20 €

Tartelette chocolat Caraïbe et café, marron et crémeux caramel (vegan) / *Caribbean chocolate and coffee tartlet, chestnut filling insert and Dulcey chocolate or caramel cream (vegan)* **7,50 €**

Blanc. Crémant de Bourgogne - Trenal Bouteille / bottle 75 cl 32,00 €

Café gourmand (Supp. 1 €) / *Gourmet coffee* **8,50 €**

Pour accompagner votre gourmandise / To accompany your dessert :

Menus / Menus

Menu Carte / A la Carte Menu

Entrée, plat et dessert **30,00€**
Starter, main dish and dessert

Entrée, poisson et viande, dessert **38,00€**
à choisir dans notre carte (hors viande maturée)
Starter, fish and meat main dish, dessert
choose from the à la carte menu (not including matured meats)

Notre formule 'hivernale' / Winter menu

Gratiné de ravioles et salade **16,00€**
Oven-roasted "ravioles" and salad

Nos grandes salades / Hearty salads

Drômoise: salade, tomate, œuf, ravioles, Vercorais, noix **12.50€**

Nordique: salade, tomate, œuf, saumon fumé, crevette, pomme **13.00€**

Menu du marché / Seasonal Menu

(Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés)
(Served only at lunch from Monday to Friday, except for public holidays)

Plat du marché **12,50€**
Dish of the day

Entrée + plat ou plat + dessert **16,00€**
Starter + main dish or main dish + dessert

Entrée + plat + dessert **19,50€**
Starter + main dish + dessert

Menu enfant / Children's menu

1 sirop + 1 plat + 1 boule de glace **9,50€**
1 fruit squash + 1 main dish + 1 scoop of ice-cream

Nos producteurs / *Menus*

Légumes biologiques
Organic vegetables

Iles Feray à Tournon sur Rhône (07)

Huiles biologiques
Organic oil

Huilerie Richard à Tain l'Hermitage (26)

Œufs biologiques
Organic eggs

Val d'Eurre à Eurre (26)

Chocolat
Chocolate

Valrhona à Tain l'Hermitage (26)

Ravioles
Ravioles

Mère Maury à Mours Saint Eusèbe (26)

Safran
Saffron

Anthony Oboussier à Alixan (26)

Viandes locales
Local meat

LMCA à Montboucher sur Jabron (26)

Glaces et sorbets
Ice cream and sorbet

La Fabrique Givrée à Tournon sur Rhône (07)

Escargots biologiques
Organic snails

La ferme aux escargots au Creux de la Thine (26)