



MARIUS

BISTRO

## *La carte de la semaine*

du mardi 4 au vendredi 7 mai

*Plat : 14€ - "Entrée - plat" ou "plat - dessert" : 19€ ou Menu complet : 23€*

Consommé de bœuf, légumes du moment et kasha bio

Ou

Filet de maquereau grillé, tapenade d'olive noir, pomme vapeur et sauce vierge

---

Filet de veau cuit basse température, puis saisie, jus au romarin  
et trompettes de la mort

Ou

Dos de cabillaud, chorizo croustillant, crème au piment d'Espelette

Accompagnements : Fingers de polenta noisette et cèpes, poêlée de légumes

---

Baba au rhum, ananas rôti, raisins, crème fouettée vanille de Madagascar

Ou

Pain de Gênes au brisures de framboises, Namelaka yuzu, fraises de la Drôme

## *Les body summer*

Bagel poulet, tomatade, poivron à l'huile d'olive de Nyons, tomate confite - 8€

---

Buddha bowl, quinoa, légumes de saison, vinaigrette acidulée - 8€

Réservation avant 11h à [contact@hotel.facetspera.fr](mailto:contact@hotel.facetspera.fr)  
ou au 04 75 08 65 00

Règlement sur place (carte bancaire ou espèces)  
Commande à récupérer à l'accueil du Fac&Spera jusqu'à 18h

Marius Bistro, 1, avenue du Docteur Paul Durand,  
26600 Tain l'Hermitage