



Dans une ambiance alliant tradition et modernité,  
nous proposons au Marius Bistro une cuisine  
de terroir revisitée par le chef Benjamin BLACHE,  
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  
Benjamin BLACHE, 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 nos menus de saison ou laissez-vous tenter  
par notre cave de maturation  
avec notre sélection de viandes  
maturées.

*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**

# Menu à 32€



## Entrées / Starters

**Retour du marché, purée de petits pois à la menthe, légumes du** 10,50 €

**Moment / Starter of the day sourced fresh from the market, served with pea purée and mint, seasonal vegetables**

Rosé. AOP Tavel « Beaufort » M. CHAPOUTIER

Au verre / by the glass

4,50 €

**Escargot bio en persillade, sablé au parmesan, crème de noisette,** 12,00 €

**Mesclun de jeunes pousses / Organic snail in parsley sauce, parmesan shortbread, hazelnut cream, mesclun of young shoots**

Rouge. AOP Côtes-du-Rhône Villages Bio « La Garrigue », St Etienne

Au verre / by the glass

5,50 €

## Plats/ Main Dishes

**Dos de cabillaud aux agrumes, fenouil étuvé et braisé, cœur d'artichaud, coulis de poivron rouge, condiment courgette et** 18,50 €

**Pignons de pin / Cod cooked in citrus fruit, steamed and braised fennel, artichoke hearts, red pepper coulis, courgette and pine nut condiment**

Blanc. AOP Riesling, Baden, Domaine Schieferkopf

Au verre / by the glass

4,50 €

**Filet de veau en deux cuissons, croûte de moutarde à l'ancienne de** 19,00 €

**L'Ardèche, asperges vertes de délicatesses, mousseline de brocolis, jus à l'estragon / Fillet of veal with a crust of old-style Ardèche mustard, green asparagus, broccoli mousseline, tarragon juice**

Blanc. AOP Hermitage, Chante-Alouette, M. CHAPOUTIER

Au verre / by the glass

14,00€

## Desserts/ Desserts



**À choisir sur la carte des desserts**

**A choice from the dessert menu**

*liste des allergènes est à votre disposition sur demande / A list of allergen ingredients is available upon request*

Prix TTC - Service compris / Service charge and VAT included

# Menu à 42€



## Entrées / Starters

**Gravelax de saumon au gin « Sothis » de Maxime Chapoutier, 13,00 €**  
**Déclinaison de betterave /** Gravlax of salmon with Maxime Chapoutier's  
"Sothis" gin and beetroot

Blanc. Allemagne Riesling, Baden, Schieferkopf Au verre/ by the glass 4,50 €

**Tataki de Bœuf de l'Ardèche, julienne de carotte, purée carotte 14,00 €**  
**Cumin /** Ardèche Beef Tataki, julienne of carrot, carrot and cumin purée

Rosé. AOP Tavel « Beaufort », M. CHAPOUTIER Au verre / by the glass 4,50 €

## Plats/ Main Dishes

**Magret de canard rôti du domaine de limagne, foie gras poêlé, 20,50 €**  
**Houmous, pois chiche caraméliés au miel, jus de canard /** Veal  
sweetbreads with brown butter, star anise jus, braised endive and buttered  
potato purée

Blanc. Australie Landsborough - Chardonnay Domaine de Tournon Au verre/ by the glass 5,50 €

**Filet de daurade à l'unilatérale, purée de pomme de terre aux olives 19,50 €**  
**noires, réduction tomate et herbes fraîches /** Roasted duck breast from  
the Limagne estate, pan-fried foie gras, hummus, caramelised chickpeas  
with honey, duck juices

Blanc. AOP Duché D'Uzès - Mathilde CHAPOUTIER Sélection Au verre/ by the glass 5,00 €

## Desserts/ Desserts



**À choisir sur la carte des desserts**  
**A choice from the dessert menu**

# Ravioles

**Notre Formule « Estivale » / *Our Summer menu*** **17,00 €**

## **Gratiné de ravioles et salade**

*Crispy-baked 'ravioles' with a salad*

## **Gratiné de ravioles bio nature**

*Organic crispy-baked 'ravioles' served plain*

**13,00 €**

Rouge. Saint Joseph, Les Granilites - M. CHAPOUTIER

Au verre / by the glass 8,00 €

## **Gratiné de ravioles bio aux cèpes**

*Organic crispy-baked 'ravioles' with mushrooms*

**14,00 €**

Rouge. Julienas « Les Capitans » Domaine Trenel

Au verre / by the glass 7,00 €

## **Gratiné de ravioles bio chèvre et miel**

*Organic crispy-baked 'ravioles' with goat's cheese and honey*

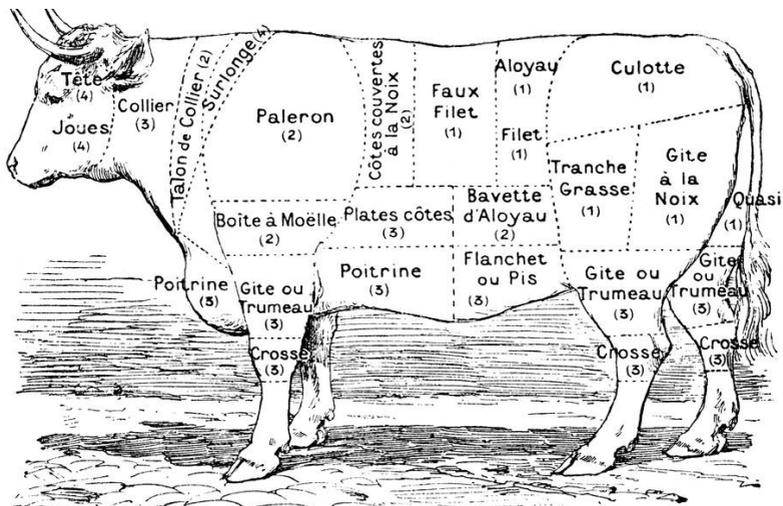
**13,50 €**

Blanc. Crozes-hermitage « Les Meysonniers » - M. CHAPOUTIER

Au verre / by the glass 6,50 €



# La Cave de Maturation / Meat ageing cabinet



Comme le vin ou le fromage, la viande se mature pour obtenir des saveurs les plus fines : tendreté, jutosité, flaveur 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 ageing cabinet and our chefs will cook it to your preferences. Or you can cook the meat yourself at our high-table brazier!*

## Faux Filet et Entrecôte (Minimum 300gr)

Sirloin and Entrecote (300g minimum)

Maturation 6 à 9 semaines

Maturation 6-9 weeks

**13,90 € /100 gr**

## Carré de bœuf (à partager)

Rack of beef (for sharing)

Maturation 6 à 9 semaines

Maturation 6-9 weeks

*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 fruit / Faisselle (cottage cheese), with cream or raspberry coulis** **5,00 €**

**Comme un capuccino, crémeux aux chocolats, gel de café, Glace chocolat au lait / Cappuccino style chocolate cream, coffee gel, milk chocolate ice cream** **7,50 €**

AOP Banyuls, Domaine de Bila-Haut Au verre/ by the glass 5,50 €

**Gourmandise acidulée, texture de fruits rouges, crémeux et financier citron, sorbet citron gingembre / A tangy delicacy of red fruit, lemon cream with a financier, lemon and ginger sorbet** **8,00 €**

AOP Muscat-Beaume-de-Venise, M. CHAPOUTIER Au verre / by the glass 5,50€

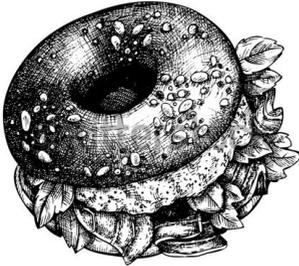
**Pêche fraîche en compotée, gel et sorbet aromatisés à la verveine, biscuit vanille amande et son praliné / Fresh peach compote, verbena gel and sorbet, vanilla and almond biscuit and praliné** **8,50 €**

Vin de France, Esteban, M. CHAPOUTIER Au verre/ by the glass 6,00 €

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

*Pour accompagner votre gourmandise / To accompany your dessert*

## Côté Bistro / *Bistro*



### **Bagel :**

Saumon fumé, Guacamole, crème aux herbes et tomates cerises, accompagné d'une salade / Smoked salmon, Guacamole, herb cream and cherry tomatoes, served with a salad

**11.00€**

### **Arlequin de tomates / Tomato Harlequin**

Déclinaison de tomates, siphon mozzarella, cives, pistou et gressin / Mixed tomatoes, mozzarella, spring onions, pistou and breadsticks

**13.00€**

### **Menu enfant / *Children's menu***

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

**9,50€**

## Nos producteurs / *Our Producers*

Légumes biologiques  
*Organic vegetables*

**Iles Feray à Tournon sur Rhône (07)**

Huiles biologiques  
*Organic oil*

**Huilerie Richard à Tain l'Hermitage (26)**

Chocolat  
*Chocolate*

**Valrhona à Tain l'Hermitage (26)**

Ravioles  
*Ravioles*

**Mère Maury à Mours Saint Eusèbe (26)**

Magret de Canard  
*Duck breast*

**Domaine de limagne à Tain l'Hermitage (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)**