



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

LINGOT DE CHAMPIGNONS CROUSTILLANT, mousseline de chou-fleur fumé, morilles et jus corsé / 12,50 €

Rouge. AOP Fleurie « Lieu Dit La Levrattière » Domaine TRENEL Au verre / by the glass 6,00 €

Carpaccio de bœuf, marinade acidulée, légumes croquant, pickles oignon rouge, tartare de bœuf aux olives kalamata / 11,50 €

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

Plats/ Main Dishes

Filet mignon de porc de l'Ardèche, réduction de cochon au verjus, mousseline de céleri, condiment pomme granny et noix, légumes de saisons / 18,50 €

Rouge. Sangiovese, Domaine de TOURNON Au verre / by the glass 6,00 €

Dos de lieu noir, peau croustillante, jus de coques monté au beurre, fondu de poireaux, patate douce, fregola sarda et huile de cresson / 18,00 €

Blanc. AOP Côte de Provence Sainte Victoire « Mon Plaisir » Au verre / by the glass 4,50€

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 39€

Menu à 42€ avec fromage



Entrées / Starters

Gravelax de saumon au gin « Sothis » de Maxime Chapoutier, déclinaison de betteraves / Gravlax of salmon with Maxime Chapoutier's "Sothis" gin and beetroot 14,00 €

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

Tataki de bœuf de l'Ardèche, julienne de carottes, purée carotte cumin / Ardèche Beef Tataki, julienne of carrot, carrot and cumin purée 15,00 €

Rouge. AOP Fleurie « Lieu Dit La Levrattière » Domaine TRENEL Au verre / by the glass 6,00 €

Plats/ Main Dishes

Magret de canard rôti du domaine de Limagne, foie gras poêlé, houmous, pois chiches caramélisés au miel, jus de canard / Roasted duck breast from the Limagne estate, pan-fried foie gras, hummus, caramelised chickpeas with honey, duck juices 21,50 €

Rouge. Sangiovese, Domaine de Tournon Au verre/ by the glass 6,00 €

Filet de daurade à l'unilatérale, purée de pomme de terre aux olives noires, réduction tomate et herbes fraîches / Sea bream on one side with black olive, potato purée, tomato and fresh herb reduction 20,50 €

Blanc. AOP Côte de Provence Sainte Victoire « Mon Plaisir » Au verre/ by the glass 4,50 €

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

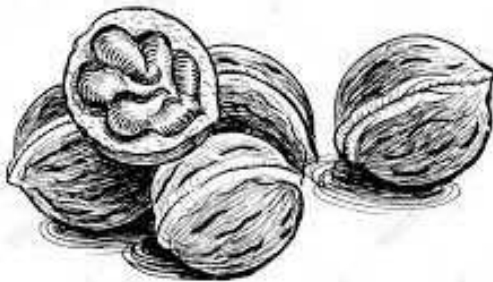
13,00 €

Gratiné de ravioles bio à la fourme d'Ambert et noix

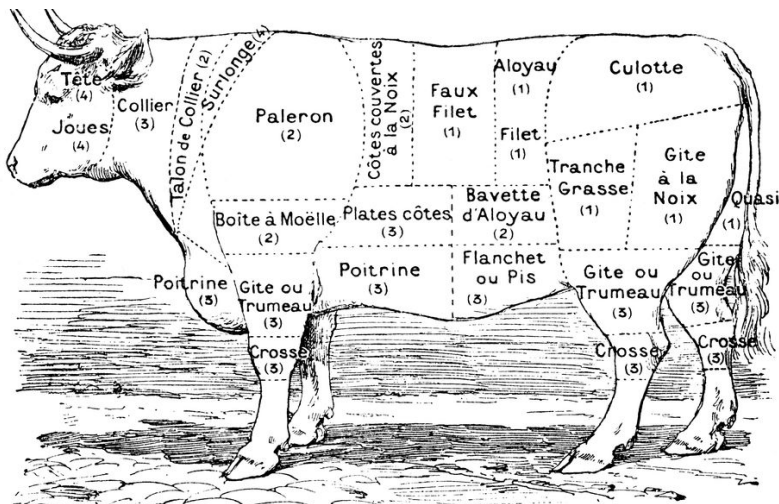
14,00 €

Gratiné de ravioles bio aux écrevisses

13,50 €



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 **8,00 €**

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

Poire aux saveurs d'épices, douceur du caramel à la fleur de sel / **8,00 €**

AOP Coufis, M. CHAPOUTIER Au verre / by the glass **9,50€**

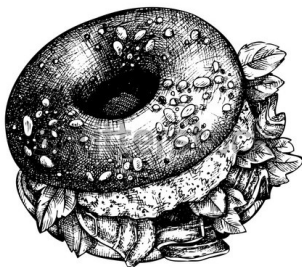
Galet exotique aux parfums de coco, Rhum, mangue et ananas / **8,50 €**

Clairette de DIE, M. CHAPOUTIER Au verre/ by the glass **5,00 €**

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

Pour accompagner votre gourmandise / To accompany your dessert

Côté Bistro / *Bistro*



Bagel :

BLT : Bacon, Laitue, tomate et mayonnaise aux herbes

11.00€

Velouté de lentilles :

Anguille fumé et toast de ST-Marcelin

12.00€

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)