



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 Levraitière » 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

Menu à 39€

Menu à 42€ avec fromage



Entrées / Starters

Foie gras de canard mi-cuit au vieux Marc de la maison Ternel, pain aux figues toasté, oignons condimentés au vinaigre balsamique d'Ardèche et kumquats / 16,00 €

Blanc. Saint Peray « Haut Chamblard » - M.CHAPOUTIER Au verre/ by the glass 8,00 €

Langoustine juste cuite dans une infusion combava, tartare d'algue et légumes croquants / 14,00 €

Blanc. Collioure « Chrysopée » - M.CHAPOUTIER Au verre / by the glass 13,00 €

Plats/ Main Dishes

Dos de cerf saisi, velours de potimarron et sa courge mini Jack rôti au beurre noisette, mendiants torréfiés, betterave acidulé et jus de cerf réduit / 21,50 €

Rouge. Juliènas « Les Capitans » - Domaine TRENEL Au verre/ by the glass 7,00 €

Filet d'Omble Chevalier mariné à l'huile d'ail, mousseline de topinambour, légumes d'antan fondants, crème d'ail onctueuse et émulsion d'ail / 20,50 €

Blanc. Douro « Pinteivera » - DOS LUSIADAS Au verre/ by the glass 5,50 €

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

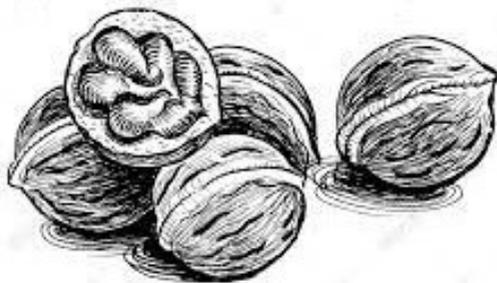
13,00 €

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

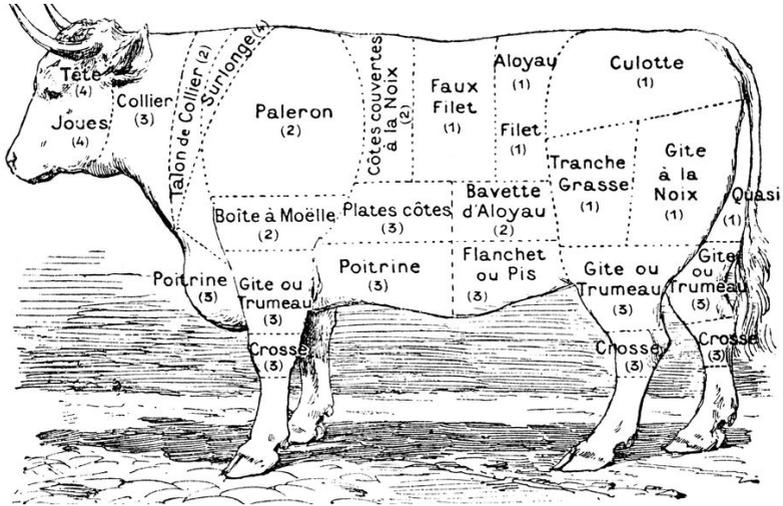
14,00 €

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 préférerez 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!*

Maturation 6 à 9 semaines
Maturation 6-9 weeks

Entrecôte (Minimum 300gr)
Entrecote (300gr minimum)

10,50€ / 100gr
Soit 31,50€ * les 300gr

Faux Filet (Minimum 300gr)
Sirloin (300g minimum)

12,70€ / 100gr
Soit 38,10€ * les 300gr

Carré de bœuf (à partager)
Rack of beef (for sharing)

13,70€ / 100gr
Soit 164,40€ * pour 1,2kg

*Le prix est à titre indicatif, il varie en fonction du poids de la pièce.

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 . 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



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 €**

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

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 €

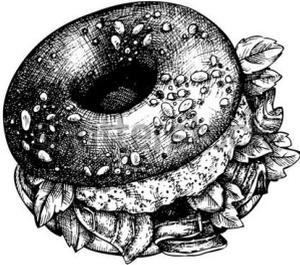
Le Cube, équilibre autour de l'amertume du cacao, la douceur fruitée du chocolat noir Oriado et la gourmandise du chocolat Gianduja enrobé d'un cœur praliné aux amandes et une crème glacée noisettes grillées / **8,00 €**

Saint Péréay Pétillant « La muse de RW », M.CHAPOUTIER

Au verre/ by the glass

7,00 €

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)