



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. Juliéna « 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*

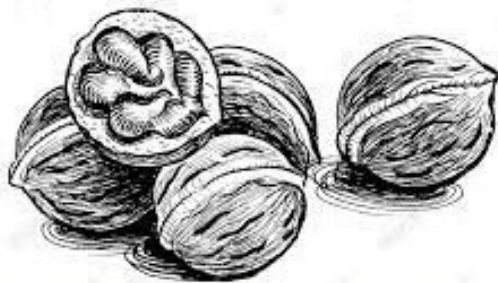
13,00 €

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

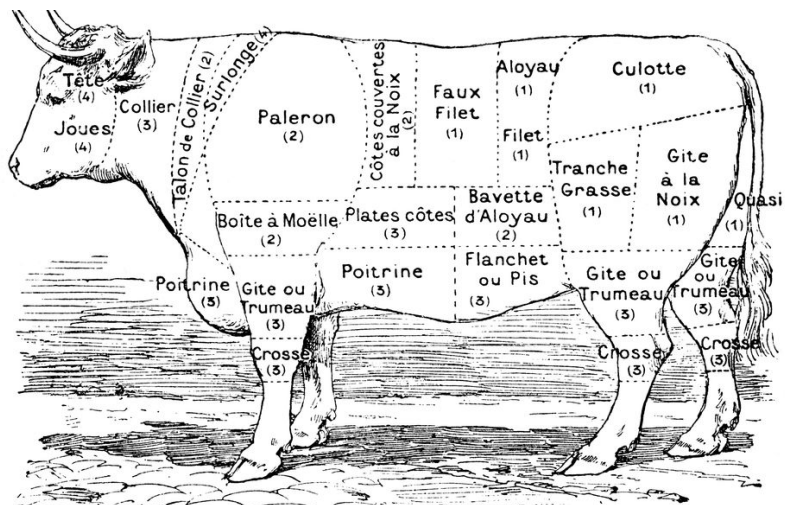
14,00 €

**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 €

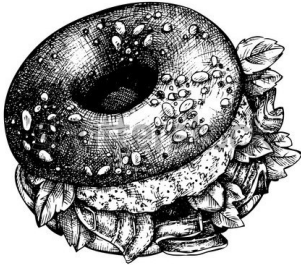
**Le Cube, équilibre autour de l'amertume du cacao, la douceur fruitée du chocolat noir Oriado et la gourmandise du chocolat Gianduja enrobé d'un cœur praliné aux amandes et une crème glacée noisettes grillées /** **8,00 €**

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)**