



BOISSON AVEC ALCOOL, 8.00 EUROS

CAIPIRINHA

Rhum, citron frais, sucre.

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert.

CUBA LIBRE

Rhum, Coca-cola, jus de citron vert, sucre.

PINACOLADA

Rhum, jus d'ananas, lait de coco.

MOJITO

Rhum, feuille de menthe, citron vert, eau gazeuse, cassonade.

MARGARITA

Tequila, triple sec, jus de citron vert, sucre.

BOISSON SANS ALCOOL, 6.00 EUROS

SUNRISE

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.

ORANGE & LIME

Jus d'orange, jus de citron vert, Sprite.



ALCOOL :

ONE SHOT, bière blonde artisanale 4.50€

CIDRE, rosé brut 5.00€

MARTINI, blanc ou rouge 3.50€

MAIDENI 6.50€

SUZE 3.50€

RICARD 3.50€

WHISKY 5.50€

VODKA 5.50€

GIN, Saphir ou Sothis 7.50€

RHUM 5.50€



KIR (*pêche, cerise, framboise, griotte*) 4.00€

KIR ROYAL (*pêche, cerise, framboise, griotte*) 6.50€

CHASE ROYAL 7.00€

Douceur de l'Esteban rencontrant le gin aromatisé :

Pomme-rhubarbe / prunelle-mûre

DIGESTIF :

GET 27 ou **GET 31** 5.50€

CHARTREUSE :

- Jaune ou verte 7.50€
- 9eme centenaire 10.50€
- M.O.F 7.50€
- V.E.P. jaune ou verte 15.50€

EAU DE VIE DE POIRE, maison Trenel 6.00€

GENEPI 7.50€

VIEUX MARC, Maison Chapoutier 9.00€

VIEUX MARC DE BOURGOGNE, maison Trenel 7.00€



SOFT :

SCHWEPPEs agrumes ou tonic 3.50€

COCA-COLA original ou zéro 3.80€

LIMONADE 3.00€

ICE TEA 3.50€

JUS DE FRUITS bio (*pomme, raisin, poire*) 3.00€

PERRIER 3.80€

SIROP à l'eau 3.00€



ÉVIAN 1L, 3.50€

VALS (*pétillante*) 75cl, 3.50€



CAFÉTERIE :

EXPRESSO / DECAFEINE 2.00€

NOISETTE 2.50€

THE (*fruits rouges, vert, earl grey*) 3.50€

INFUSION (*camomille, verveine, tilleul*) 3.00€





**Dans une ambiance alliant tradition et modernité,
nous proposons au Marius Bistro une cuisine de terroir
revisitée par le chef Romain BAQUÉ.**

*In an ambiance that combines tradition with modernity,
Marius Bistro offers you classic regional dishes that have been revisited
by the chef Romain BAQUÉ,
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 notre carte, notre menus mystère ou laissez-vous
tenter par notre cave de maturation avec notre sélection de
viandes maturées.**

*Discover our menu, mystery menu or our selection of matured meat in
our cellar maturing.*

OUVERTURE / OPEN

le midi : 12h00 à 13h30 / lunch : 12pm to 1.30pm

le soir : 19h00 à 21h30 / dinner : 7pm to 9.30pm

ENTRÉES / STARTERS

Poireau de printemps confit de la Drôme, **10.00€**

Mousse de chèvre frais au tom yum, tartare d'huîtres, salicorne, pain croustillant et noix de pécan torréfiées.

Confit spring leek from Drôme,

Fresh goat cheese mousse with tom yum, oysters tartare, glasswort, crispy bread and roasted pecan nuts.

Blanc. Riesling «Baden» -SHIEFERKOPF.

Au verre / by the glass 6.00€

Ceviche de canard fumé de la Drôme, **11.00€**

crème di buffala au curry Bengali, coulis de carotte à la citronnelle, vinaigrette jus de canard acidulé.

Smoked duck ceviche from Drôme,

Buffalo cream with Bengali curry, lemongrass carrot coulis, tangy duck jus vinaigrette.

Rouge. Côte du Rhône «La Garrigue» -Domaine de saint-Etienne. Au verre / by the glass 5.00€

Saumon gravlax d'Ecosse, **12.50€**

Voile de gelée, crème de kalamansi, ketchup de betterave à l'oseille, émulsion au lait de coco et gingembre.

Gravlax salmon from Scotland,

Veil of jelly, kalamansi cream, beetroot ketchup with sorrel, coconut milk and ginger emulsion.

Rosé. Côtes-du-Rhône «Belleruche» -M. CHAPOUTIER.

Au verre / by the glass 6.00€

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

Prix TTC - Service compris. / Service charge and V.A.T. included.

PLATS / MAIN COURSES

Filet de caille rôti de la Drôme, **17.00€**

gratin dauphinois en espuma, crème d'oignons caramélisés, condiment au pomme de terre épicées et jus de volaille corsé.

Roasted quail fillet from Drôme,

Gratin dauphinois in foam, cream of caramelized onions, spicy potato condiment and strong poultry juice.

Rouge. Sangiovese -DOMAINE DE TOURNON.

Au verre / by the glass 6.00€

Filet de maigre Label rouge de Corse, **21.00€**

compote de tomate à la cardamome verte, palet de pomme de terre confites, amandes torréfiées, jus de lapin au cumin et citron vert.

Zander fillet red label from Corsica,

Tomato compote with green cardamom, candied potato slice, roasted almonds, rabbit juice with cumin and lime.

Blanc. Saint-Péray «Les Tanneurs» -M. CHAPOUTIER.

Au verre / by the glass 6.00€

Fregola Sarda, **15.50€**

cuit dans le jus de fenouil, fenouil rôti, sauge, brunoise de fenouil, écume de céleri branche et condiment de fenouil épicé.

Fregola Sarda,

cooked in fennel juice, roasted fennel, sage, fennel brunoise, celery foam and spicy fennel condiment.

Rouge. Pinot noir -SCHIEFERKOPF.

Au verre / by the glass 7.00€

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

Prix TTC - Service compris. / Service charge and V.A.T. included.

MENU MYSTERE À 39€

Laissez-vous emporter par les créations du chef pour mieux laisser s'exprimer les émotions, sans synopsis ni préambule. Carte blanche au chef pour vous emmener dans son univers, vous surprendre et vous séduire.

Let yourself be carried away by the chef's creations to better let your emotions express themselves, without synopsis or preamble. Carte blanche to the chef to take you into his universe, surprise you and seduce you.

Au menu, seulement le meilleur de la saison, le talent brut des producteurs de la région et la sensibilité du chef.

Faire confiance et se laisser guider... du bout des papilles.

On the menu, only the best of the season, the raw talent of the region's producers and the sensitivity of the chef.

Trust and let yourself be guided... from the tip of the taste buds.

ENTRÉE / STARTER

Blanc. Saint-Joseph «Les Granilites» -M. CHAPOUTIER.

Au verre / by the glass 9.50€

PLAT / MAIN COURSE

Blanc. Hermitage «Chante-Alouette» -M. CHAPOUTIER.

Au verre / by the glass 14.00€

DESSERT / DESSERT

Bulle. Clairette de Die -M. CHAPOUTIER.

Au verre / by the glass 5.00€

La liste des allergènes est à disposition sur demande. / A list of allergen ingredients is available upon request.
Prix TTC - Service compris. / Service charge and V.A.T. included.

DESSERTS / DESSERTS.

Sélection de fromages de la région accompagnée 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.

Gourmet coffee.

8.50€

ENTREMET VANILLE / VANILLA ENTREMET

insert rhubarbe sauge, coulis de poivrons rouge, sablé breton, et son sorbet au poivre séchuan.

Vanilla entremet, sage rhubarb insert, red bell pepper coulis, Breton shortbread, and sichuan pepper sorbet.

8.00€

CHOCOLAT, CARAMEL, TONKA.

Tarte sablée, caramel au beurre salé, ganache chocolat Giundaga 66% de cacao, sphère chocolat et tonka.

Shortbread tart, salted butter caramel, Giundaga chocolate ganache 66% cocoa, chocolate sphere and tonka.

8.50€

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

Prix TTC - Service compris. / Service charge and V.A.T. included.

VIANDES MATUREES / 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 qheese, 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-debout !

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 met yourself at our high-table brazier!

Maturation de 6 à 9 semaines.

ENTRECÔTES

(Minimum : 300gr)

10.50€ / 100gr

Soit 31,50€* les 300gr

FAUX FILET / SIRLOIN

(Minimum : 300gr)

12.70€ / 100gr

Soit 38,10€* les 300gr

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

**La liste des allergènes est à disposition sur demande. / A list of allergen ingredients is avairequest.
Prix TTC - Service compris. / Service charge and V.A.T. included.**

CÔTÉ BISTRO

Tataki de thon rouge, **15.00€**
Au sésame et légumes croquants.
Red tuna tataki,
With sesame and crunchy vegetables.

Salade de ravioles frits, **11.00€**
sucrine, tomates confites, billes de mozzarella, melon et
vinaigrette balsamique à la moutarde à l'ancienne.
Fried ravioli salad,
lettuce, sun-dried tomatoes, mozzarella balls, melon and old-fashioned
balsamic mustard vinaigrette.

Dos de cabillaud, **19.00€**
Purée de carotte à l'huile d'olive, asperge verte, et jus de carotte
au gingembre.
Cod fillet,
Carrot puree with olive oil, green asparagus, and ginger carrot juice.



CARTE DES BOISSONS.

BEVERAGE MENU

nos producteurs

OUR FARMERS

Légumes :

Le petit primeur, *Tain-l'Hermitage* (26)

Magrets de canard :

Domaine de Limagne, *Tain-l'Hermitage* (26)

Viandes :

LMCA, *Montboucher sur Jarbon* (26)

Chocolat :

Valrhona, *Tain-l'Hermitage* (26)

Ravioles :

Mère Maury, *Mours-Saint-Eusèbe* (26)

Glaces et Sorbets :

La fabrique givrée, *Tournon-sur-Rhône* (07)