



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

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

Menu Marsanne à 32€

Prix à la carte :

Entrée :

Velouté de potimarron à la vanille & espuma de lard de pays. **11.00€**

Pumpkin velouté with vanilla & country bacon foam.

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

ou

Déclinaison et texture de choux.

Declination and texture of cabbage.

Blanc. Riesling «Baden» -SHIEFERKOPF. Au verre / by the glass 5.00€

Plat:

Galette de pois chiche et Houmous, mousse et brunoise de céleri rave. **13.50€**

Galette of chickpeas and Hummus, mousse and brunoise of celery root.

Rouge. Pinot noir -SCHIEFERKOPF. Au verre / by the glass 7.00€

ou

Suprême de pintade en croûte d'herbe farcie aux champignons, écrasée de pomme de terre Jazz au fromage frais et aux herbes, jus de volaille. **14.50€**

Guinea fowl supreme in grass crust stuffed with mushrooms, mashed Jazz potato with fresh cheese and herbs, poultry jus.

Rouge. Pinot noir -SCHIEFERKOPF. Au verre / by the glass 7.00€

Dessert:

Au choix parmi la carte des desserts.

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 Syrah à 39€

avec sélection de fromage à 42€

Prix à la carte :

Entrée :

Foie gras marbré au charbon végétal, toast de brioche & textures de figues. 14.50€

Marbled foie gras with vegetable charcoal, brioche toast & fig textures.

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

Au verre / by the glass 14.00€

OU

Anguille fumée marinée au Génépi, tonneaux de pomme de terre vapeur, Rouille et pickles d'oignons rouges. 14.00€

Smoked eel marinated in Génépi, barrels of steamed potatoes, Rouille and pickled red onions.

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

Au verre / by the glass 9.50€

Plat:

Darne de saumon label rouge, fondue de poireaux a la cacahuète, fumet de St jaques aux cressons et salade de germes. 18.00€

Red label salmon steak, leek and peanut fondue, stock of scallops with watercress and sprout salad.

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

Au verre / by the glass 6.00€

OU

Dos de Chevreuil mariné aux sirop d'érable, velours de topinambour & poêler forestière, jus corsé. 16.50€

Venison back marinated in maple syrup, Jerusalem artichoke velvet & forest pan-frying, full-bodied jus.

Rouge. Sangiovese -DOMAINE DE Tournon.

Au verre / by the glass 6.00€

Dessert:

Au choix parmi la carte des desserts.

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

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 façon tatin,
nougatine et crème glacée à la noisette.**

Tatin-style entremet, nougatine and hazelnut ice cream.

8.00€

**Sphère au chocolat valrhona,
insert poire.**

Valrhona chocolates sphere, pear insert.

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 maturées / Meat Ageing Cabinet

Comme le vin ou le fromage, la viande se mature pour obtenir des saveurs les plus fines : tendreté, jutosité, saveur 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-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 meat 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 available upon request.
Prix TTC - Service compris. / Service charge and V.A.T. included.

Côté bistro

Burger du moment accompagné de frites et de salade.

Disponible uniquement le jeudi midi

16.00€

Gratin de Ravioles aux choix :

(accompagné de sa salade verte)

Nature

13.00€

Lardons et fromage

14.50€

Saumon fumé et aneth

15.50€

Menu enfant à 9.50€

Volaille et frites **ou** Pêche du jour et frites **ou** Gratin de ravioles nature, accompagné d'un sirop à l'eau minérale et d'une boule de glace au choix.
(selon disponibilité au sein du restaurant)

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)

Poisson :

Maison FERREYRE, *Valence* (26)

Glaces et Sorbets :

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

Jus de fruits:

Nature à table (comptoirs Rhodaniens), *Tain-l'Hermitage* (26)