



**CARTE DES BOISSONS**



**BEVERAGE MENU**

# CARTE VIN AU VERRE

## BULLE

2020 Vin de France «Esteban»	M.CHAPOUTIER	5.50€
2019 Clairette de Die	M.CHAPOUTIER	4.50€
N.M. Champagne «Grande Réserve»	DEVAUX	8.50€

## BLANC

2020 Côtes-du-Rhône «Avenue de la gare»	M.CHAPOUTIER	4.50€
2021 Rias Baixas	MATHILDE CHAPOUTIER SELECTION	6.00€
2021 Landsborough «Chardonnay»	DOMAINE TOURNON	7.00€
2021 Saint-Péray «Haut-Chamblard»	M.CHAPOUTIER	9.50€
2016 Pouilly-Vinzelles «Les Quartz»	TRENEL	10.00€
2018 Hermitage «Chante-Alouette»	M.CHAPOUTIER	14.00€

## ROUGE

2018 Roussillon «Occultum Lapidem»	M.CHAPOUTIER	6.50€
2017 Juliéna «Les Capitans»	TRENEL	7.50€
2020 Saint-Joseph «Les Granilites»	M.CHAPOUTIER	9.50€
2018 Châteauneuf-du-pape «Pie VI»	M.CHAPOUTIER	11.00€

## ROSE

2021 Côtes de Provence.	MATHILDE CHAPOUTIER SELECTION	4.50€
-------------------------	-------------------------------	-------

**Ceci n'est qu'un avant-goût de notre cave,  
la carte est disponible sur demande.**



**BOISSON AVEC ALCOOL, 8.00 EUROS**

### **COSMOPOLITAN**

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

### **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 :

<b>ONE SHOT</b> , bière blonde artisanale	4.50€
<b>MARTINI</b> , blanc ou rouge	3.50€
<b>MAIIDENI</b>	6.50€
<b>SUZE</b>	3.50€
<b>RICARD</b>	3.50€
<b>WHISKY</b>	5.50€
<b>VODKA</b>	5.50€
<b>GIN SOTHIS</b> , M.CHAPOUTIER	7.50€
<b>RHUM</b>	5.50€



<b>KIR</b> (pêche, cassis, framboise, griotte)	4.00€
<b>KIR ROYAL</b> (pêche, cassis, framboise, griotte)	6.50€
<b>CHASE ROYAL</b>	7.00€

Douceur de l'Esteban rencontrant le gin aromatisé :  
*Pomme-rhubarbe / prunelle-mûre*

## DIGESTIF :

<b>GET 27</b> ou <b>GET 31</b>	5.50€
<b>CHARTREUSE :</b>	
• Jaune ou verte	7.50€
• 9eme centenaire	10.50€
• M.O.F	7.50€
• V.E.P. jaune ou verte	15.50€
<b>EAU DE VIE DE POIRE</b> , Trenel	6.00€
<b>VIEUX MARC</b> , Maison Chapoutier	9.00€
<b>VIEUX MARC DE BOURGOGNE</b> , Trenel	7.00€

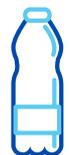




## SOFT :

<b>SCHWEPPE</b> agrumes ou tonic	3.50€
<b>COCA-COLA</b> original ou zéro	3.80€
<b>LIMONADE</b>	3.00€
<b>ICE TEA</b>	3.50€
<b>JUS DE FRUITS</b> , mis en bouteille à Tain-l'Hermitage <i>(pomme, pêche de vigne, abricots, orange, tomate)</i>	4.00€
<b>PERRIER</b>	3.80€
<b>SIROP</b> à l'eau	3.00€

<b>VITTEL</b> 1L	3.50€
<b>SAN PELLEGRINO</b> 1L	4.00€



## CAFÉTERIE :



<b>EXPRESSO / DECAFEINE</b>	2.00€
<b>NOISETTE</b>	2.50€
<b>THE</b> <i>(fruits rouges, vert, earl grey)</i>	3.50€
<b>INFUSION</b> <i>(camomille, verveine, tilleul)</i>	3.00€



**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€

(entrée – plat – dessert)

## Entrée :

Prix à la carte :

### **Velouté de lentille du Puy, espuma de lard de pays.**

**9.00€**

*Lentils velouté, country bacon foam.*

Notre suggestion en vin :

Rouge. Roussillon «Occultum Lapidem» - M.CHAPOUTIER Au verre / by the glass 6.50€

**ou**

### **Fingers de reblochon, jus à l'oignon et petite salade verte.**

**9.00€**

*Reblochon fingers, onion juice and small salad.*

Notre suggestion en vin :

Blanc. Côtes-du-Rhône «Avenue de la gare» - M.CHAPOUTIER Au verre / by the glass 4.50€

## Plat:

### **Mignon de cochon, crémeux de freekeh (blé vert fumé), sauce aux 3 poivres.**

**18.00€**

*Pork tenderloin, creamy freekeh and 3 peppers sauce.*

Notre suggestion en vin :

Blanc. Saint-Peray «Haut-Chamblard» - M.CHAPOUTIER Au verre / by the glass 9.50€

**ou**

### **Filet de lieu noir, duo de tagliatelles et crème de crustacés.**

**18.00€**

*Colley fillet, tagliatelle duo and crustacean cream.*

Notre suggestion en vin :

Blanc. Landsborough «Chardonnay» - DOMAINE TOURNON Au verre / by the glass 7.00€

## Dessert:

Au choix parmi la carte des desserts

**ou**

Selection de fromage de la région pour un supplément de **3.00€**

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 Syrah à 39€ (entrée - plat - dessert)

## Syrah + sélection de fromage à 45€ (entrée - plat - fromage - dessert)

Prix à la carte :

### Entrée :

**Noix de Saint-Jacques snackées, compotée de blettes au parmesan et pistou de fanes de carottes. 12.00€**

*Snacked scallops, chard compote with parmesan and carrot tops pistou.*

Notre suggestion en vin :

Blanc. Hermitage «Chante-Alouette» -M. CHAPOUTIER. Au verre / by the glass 14.00€

**ou**

**Sablé d'escargots et fenouil rôti, beurre façon maître d'hôtel à l'anis. 10.50€**

*Snail Shortbread with Roasted Fennel, Anise Butler Butter.*

Notre suggestion en vin :

Blanc. Pouilly-Vinzelles "Les Quartz" - TRENEL. Au verre / by the glass 10.00€

### Plat:

**Tournedos de filet de veau aux olives, velours de panais et minis légumes. 24.00€**

*Tournedos fillet veal with olives sauce, parsnip velvet and baby vegetables.*

Notre suggestion en vin :

Rouge. Saint-Joseph «Les Granilites» -M. CHAPOUTIER. Au verre / by the glass 9.50€

**ou**

**Ballotine de truite fumée au chorizo, épinards et quinoa. 22.00€**

*Smoked trout ballotine with chorizo, spinach and quinoa.*

Notre suggestion en vin :

Blanc. Rias Baixas - MATHILDE CHAPOUTIER SELECTION Au verre / by the glass 6.00€

### Dessert:

Au choix parmi la carte des desserts

**ou**

Selection de fromage de la région pour un supplément de **3.00€**

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.

## Fromages

**Sélection de fromages de la région accompagnée de sa confiture maison.**

*Regional cheeses served with homemade jam.* **10.00€**

**Faisselle de l'Areilladou nature, crème ou coulis de fruit.**

*Faisselle (cottage cheese), with cream or raspberry coulis.* **5.00€**

## Desserts

**Café gourmand.**

*Gourmet coffee.*

**8.50€**

**Crèmeux Dulcey Valrhona, sablé noisette.**

*Dulcey from Valrhona creamy and hazelnut Shortbread.*

**8.50€**

Bulle. Vin de France "Esteban" - M.CHAPOUTIER.

Au verre / by the glass 5.50€

**Mille-feuille au citron meringué.**

*Lemon meringue millefeuille.*

**7.50€**

Bulle. Clairette de Die - M.CHAPOUTIER.

Au verre / by the glass 4.50€

# Viandes maturées / 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 "basero" 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.*

## **ENTRECÔTE**

(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€**

**Gorgonzola et crème**

**14.50€**

**Guanciaie et mozzarella**

**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)

### **Viandes :**

LMCA, *Montboucher sur Jarbon* (26)

### **Chocolat :**

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

### **Ravioles :**

Mère Maury, *Mours-Saint-Eusèbe* (26)

### **Poisson :**

Maison FEREYRE, *Valence* (26)

### **Jus de fruits:**

Nature à table (comptoirs Rhodaniens),

*Tain-l'Hermitage* (26)