



CARTE DES BOISSONS / BEVERAGE MENU

Vous trouverez la carte du Marius Bistro juste après.

You will find the Marius Bistro menu just after.

Carte des vins au verres

BULLE :

2019 - Clairette de Die	M.CHAPOUTIER	5,00€
N.M. - Champagne « Grande réserve »	DEVAUX	8,50€

BLANC :

2018 - « Ribeira Del Duero » Espagne	DOMINO DEL SOTO	5,50€
2021 - « Rias Baixas » Espagne	MATHILDE CHAPOUTIER SELECTION	6,00€
2021 - « Haut-Chamblard » Saint-Péray	M.CHAPOUTIER	9,50€
2019 - « Les Granilites » Saint-Joseph	M.CHAPOUTIER	9,50€
2019 - « Chante-Alouette » Hermitage	M.CHAPOUTIER	14,00€

ROUGE :

2016 - « Cabernet Sauvignon » Australie	DOMAINE DE TOURNON	6,00€
2016 - « Landsborough - Grenache » Australie	DOMAINE DE TOURNON	6,00€
2019 - « Pie VI » Châteauneuf-du-pape	M.CHAPOUTIER	11,00€

ROSE :

2021 - « Mon plaisir » Côtes de Provence	CHÂTEAU DES FERRAGES	4,50€
--	----------------------	-------

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

*This is only a taste of our cellar,
the book is available on request.*

Carte des cocktails

BOISSONS 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.

BOISSONS 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.

Carte des boissons

Alcools :

ONE SHOT , <i>bière blonde artisanale</i>	4.50€
MARTINI , <i>blanc ou rouge</i>	3.50€
MAIIDENI	6.50€
SUZE	3.50€
RICARD	3.50€
WHISKY	5.50€
VODKA	5.50€
GIN SOTHIS , <i>M.CHAPOUTIER</i>	7.50€
RHUM	5.50€
KIR (<i>pêche, cassis, framboise, griotte</i>)	4.00€
KIR ROYAL (<i>pêche, cassis, framboise, griotte</i>)	6.50€
CHASE ROYAL :	7.00€

Douceur de l'Esteban rencontrant le gin aromatisé :

Pomme-rhubarbe / prunelle-mûre

Digestifs :

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

Softs :

SCHWEPPES , <i>agrumes ou tonic</i>	3.50€
COCA-COLA , <i>original ou zéro</i>	3.80€
LIMONADE	3.00€
ICE TEA	3.50€
JUS DE FRUITS , mis en bouteille à Tain-l'Hermitage <i>(pomme, pêche de vigne, abricots, orange, tomate)</i>	4.00€
PERRIER	3.80€
SIROP à l'eau <i>(selon les disponibilités)</i>	3.00€
VITTEL 1L	3.50€
SAN PELLEGRINO 1L	4.00€

Cafèterie :

EXPRESSO / DECAFEINE	2.00€
NOISETTE	2.50€
THE <i>(selon les disponibilités)</i>	3.50€
INFUSION <i>(selon les disponibilités)</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.

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

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 « brasero » 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 meat yourself at our high-table brazier!

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 on request.

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

Menu Marsanne à 35 euros

Entrée (10€ à la carte) :

Nos accords

**Crème de potimarron rôti,
gravlax de jaune d'œuf, noix, cébette.**

Au verre : « Ribera del Duero » - Espagne, blanc. 5,50€

A la bouteille : « Avenue de la gare » - Côtes-du-Rhône, blanc. 20,70€

ou

**Terrine de foies de volaille anisée,
chutney de poires, pickles de graines de moutarde.**

Au verre : « Haut-Chamblard » - Saint-Péray, blanc. 9,50€

A la bouteille : « Bila-Haut » - Côtes du Roussillon, rouge. 17,65€

Plat (20€ à la carte) :

**Porchetta,
polenta truffée, chimichurri.**

Au verre : « Les Granilites » - Saint-Joseph, blanc. 9,50€

A la bouteille : « Moulin-à-vent » - Beaujolais, rouge. 34,00€

ou

**Risotto de céleri et cèpes, crème de champignons,
pesto de mâche, chips de pleurotes, œuf parfait, cerfeuil et aneth.**

Au verre : « Chante-Alouette » - Hermitage, blanc. 14,00€

A la bouteille : « Monier de la Sizeranne » - Hermitage, rouge. 94,00€

Dessert :

Au choix parmi la carte des desserts.

ou

**Sélection de fromages 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 42 euros

Entrée (12€ à la carte) :

Nos accords

**Filet de truite à la flamme, hummus,
fenouil au citron et salade d'herbes fraîches.**

Au verre : « Rias Baixas » - Espagne, blanc. 6,00€

A la bouteille : « Riesling Baden » - Alsace, blanc. 21,50€

ou

**Gua bao, caille rôtie, sauce cacahuète et vin rouge,
pickles cacahuètes et herbes fraîches.**

Au verre : « Cabernet Sauvignon » - Australie, rouge. 6,00€

A la bouteille : « La Garrigue » - Côtes-du-Rhône Villages, rouge. 27,50€

Plat (24€ à la carte) :

**Pintade en deux façons,
croustillant de pommes de terre, ketchup de betterave.**

Au verre : « Landsborough—Grenache » - Australie, rouge. 6,00€

A la bouteille : « Douro—Pinteivera » - Portugal, blanc. 34,00€

ou

**Ombre chevalier, crème de carottes,
chips de topinambour, émulsion café.**

Au verre : « Mon plaisir » - Côtes de Provence, rosé. 4,50€

A la bouteille : « Collioure—Chrysopée » - Roussillon, blanc. 75,50€

Dessert :

Au choix parmi la carte des desserts.

ou

**Sélection de fromages 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.

Côté Bistro

Gratin de Ravioles aux choix :

(accompagné de sa salade verte sur demande)

Nature	Prix à la carte :	13,00€
Gorgonzola et crème		14,50€
Guanciale et Mozzarella		15,50€

Menu enfant à 9,50€

Volaille et frites

ou

Pêche du jour et frites

ou

Gratin de raviole nature,

accompagné d'un sirop et d'une boule de glace au choix.

(selon disponibilité au sein du restaurant)

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

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

Fromages

Prix à la carte :

**Sélection de fromages de la région,
accompagnée de sa confiture maison.** **10,00€**

Regional cheeses served with homemade jam.

**Faisselle de l'Areilladou nature, crème ou coulis de fruits
rouges.** **6,00€**

Faisselle (cottage cheese) with cream or raspberry coulis.

Desserts

Prix à la carte :

Café gourmand. **9,00€**

**Shortbread, pomme et céleri confit, caramel au cèpes,
siphon de crème anglaise.** **9,00€**

Opéra, glace au café. **9,00€**

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.

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)