



## **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€
2021 - « Deschants » Saint-Joseph	M.CHAPOUTIER	6,50€
2021 - « Les Meysonniers » Crozes-Hermitage	M.CHAPOUTIER	7,00€
2020 - « Pie VI » Châteauneuf-du-pape	M.CHAPOUTIER	11,00€
2017 - « Monier de la Sizeranne » Hermitage	M.CHAPOUTIER	16,00€

### **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.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. / Alcohol abuse is dangerous for your health.

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

## 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 :

<b>ONE SHOT</b> , <i>bière blonde artisanale</i>	4.50€
<b>MARTINI</b> , <i>blanc ou rouge</i>	3.50€
<b>MAIDENI</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> , <i>M.CHAPOUTIER</i>	7.50€
<b>RHUM</b>	5.50€
<b>KIR</b> ( <i>pêche, cassis, framboise, griotte</i> )	4.00€
<b>KIR ROYAL</b> ( <i>pêche, cassis, framboise, griotte</i> )	6.50€
<b>CHASE ROYAL :</b>	7.00€
Douceur de l'Esteban rencontrant le gin aromatisé :	
<i>Pomme-rhubarbe / prunelle-mûre</i>	

### Digestifs :

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

**Softs :**

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

**Cafèterie :**

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

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

## Menu Marsanne à 35 euros

### Entrée (10€ à la carte) :

*Nos accords*

**Betteraves en croûte de sel, ricotta fumée au foin, poudre de betterave, huile d'aneth.**

*Au verre : « Esteban » - Vin de France, bulle.*

*A la bouteille : « Mâcon-Villages » - Côtes-du-Rhône, blanc.*

*ou*

**Tête de veau, mousse de pomme de terre, sauce gribiche.**

*Au verre : « Chasselas - La combe Pilate » - , blanc.*

*A la bouteille : « Fleurie—La Madonne » - , rouge.*

### Plat (20€ à la carte) :

**Pressé d'agneau, jus corsé, fenouil confit, crème de haricot blanc.**

*Au verre : « Monier de la Sizeranne » - Hermitage, rouge.*

*A la bouteille : « Sangiovese » - Australie, rouge.*

*ou*

**Saint marcellin frit, patate douce, petit pois, ketchup de shitaké, sauce vierge yuzu kasha**

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

*A la bouteille :*

### 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*

**Poulpe grillé, crémeux oignon, salsa verte.**

*Au verre : « Rias Baixas » - Espagne, blanc.*

*A la bouteille : « Sainte Victoire » - Côtes de Provence, rosé.*

*ou*

**Crevettes en tempura, petit pois, jambon serrano, citron vert.**

*Au verre : « Roumery » - Côtes de Provence, rosé.*

*A la bouteille : « Les mirabelles » - Les Coteaux de l'Ardèche, blanc.*

### **Plat (24€ à la carte) :**

**Filet de canard basse température, pomme de terre nouvelles,  
gastrique, sabayon épinard.**

*Au verre : « Côtes du Rhône sans sulfites » - Côtes-du-Rhône, rouge.*

*A la bouteille : « Cabernet Sauvignon » - Australie, rouge.*

*ou*

**Daurade grillée à l'unilatérale, riz vénéré,  
légumes croquant, bouillon thaï.**

*Au verre : « Les Lognards—La Combe Pilate » - , blanc.*

*A la bouteille : « Douro—Pinteveira » - Portugal, blanc.*

### **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	<b>13,00€</b>
Gorgonzola et crème	<b>14,50€</b>
Guanciale et Mozzarella	<b>15,50€</b>

Prix à la carte :

## **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 upon 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€**

**Cheesecake japonais, compoté et pickles de rhubarbe,  
sorbet aux herbes.** **9,00€**

**Ganache montée chocolat et miso, huile d'olive, tuile de  
sésame, sorbet abricot et romarin** **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.