



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 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 :

SCHWEPPEES , <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 33cL	3.80€
SIROP à l'eau <i>(selon les disponibilités)</i>	3.00€
EVIAN 1L	3.50€
SAN PELLEGRINO 1L	4.00€
EVIAN 50cL	2.50€
SAN PELLEGRINO 50cL	3.00€

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 mûrées.

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 mûrées / Meat Ageing Cabinet

Comme le vin ou le fromage, la viande se mûrit 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

Côte de Bœuf, à partager

(minimum : 1kg)

11,00€ / 100gr

Soit 110,00€* pour 1kg

*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

Nos accords

Entrée (10€ à la carte) :

Gaspacho de tomate d'été, minestrone de légumes croquants et ricotta au pistou pourpre.

Summer tomato gazpacho, crisp vegetable minestrone and ricotta with purple pistou.

Au verre : « Belleruche » - Côtes-du-Rhône, rosé. 4,50€

A la bouteille : « Belleruche » - Côtes-du-Rhône, blanc. 18,50€

Ou

Fine tartelette de chèvre frais à la ciboulette, déclinaisons de mini légumes de saison et vinaigrette tapenade.

Thin fresh goat's cheese tartlet with chives, seasonal baby vegetables and tapenade vinaigrette.

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

A la bouteille : « La Ciboise » - Lubéron, Blanc. 15,00€

Plat (20€ à la carte) :

Suprême de pintade farcie blette et épinard, pignons de pin, ratatouille niçoise et jus de cuisson réduit au thym et citron.

Guinea fowl supreme stuffed with chard and spinach, pine nuts, Niçoise ratatouille and reduced cooking juices with thyme and lemon.

Au verre : « Fleurie - La Madonne » - Beaujolais, rouge. 8,00€

A la bouteille : « Pinot noir » - Bourgogne, rouge. 42,85€

Ou

Filet de daurade rôti en écaille de pomme de terre, spaghettis de courgette au vieux parmesan et beurre blanc au basilic.

Fillet of sea bream roasted in potato flakes, zucchini spaghetti with old parmesan and basil butter.

Au verre : « Marius - Avenue de la gare » - IGP Collines Rhodaniennes, blanc. 4,50€

A la bouteille : « Adunatio » - Côtes-du-Rhône, blanc. 25,00€

Dessert :

Au choix parmi la carte des desserts.

Choose from our dessert menu.

Ou

Or

**Sélection de fromages de la région,
pour un supplément de 3,00€.**

**Selection of local cheeses,
for an additional €3.00.**

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 Syrah à 42 euros

Entrée (12€ à la carte) :

Nos accords

Carpaccio de lotte et saumon mariné aux agrumes, jeune pousse d'été, pickles de légumes.

Carpaccio of monkfish and salmon marinated in citrus fruits,
young summer shoots, vegetable pickles.

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

A la bouteille : « Mon plaisir » - Côtes-de-Provence, blanc. 24,50€

Ou

Rosace de Gambas sur blinis d'artichaut, salade de fenouil croquant, tuile dentelle et vinaigrette de curry aux perles du Japon.

Prawn rosette on artichoke blinis, crunchy fennel salad,
tuile and curry vinaigrette with Japanese pearls

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

A la bouteille : « La Ciboise » - Lubéron, Blanc. 15,00€

Plat (24€ à la carte) :

Filet de canard laqué au four, risotto d'épeautre aux herbes fraîches, jus de cuisson réduit à la crème de cassis de la maison Trenal.

Oven-glazed duck fillet, spelt risotto with fresh herbs,
reduced cooking juice with crème de cassis from Trenal.

Au verre : « La combe Pilate - Viognier » - IGP Collines Rhodaniennes, blanc. 5,50€

A la bouteille : « Bila-Haut - Occultum Lapidem » - Roussillon, blanc. 31,50€

Ou

Pavé d'espadon mi-cuit snacké à la plancha, quenelle de guacamole et légumes dans tous leurs états.

Half-cooked swordfish steak snacked a la plancha,
guacamole quenelle and vegetables in all their states.

Au verre : « Monier de la Sizeranne » - Hermitage, rouge. 19,00€

A la bouteille : « Lieu Dit Malakoff » - Australie, rouge. 52,00€

Dessert :

Au choix parmi la carte des desserts.

Choose from our dessert menu.

Ou

Or

**Sélection de fromages de la région,
pour un supplément de 3,00€.**

Selection of local cheeses,
for an additional €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

Prix à la carte :

Salade César **14,50€**

Salade Grec **14,50€**

Rosace de tomate sauce pistou **12,50€**

Gratin de Ravioles aux choix :

(accompagné de sa salade verte sur demande)

Nature **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 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.

**Faiselle de l'Areilladou nature, crème ou coulis de fruits
rouges.**

6,00€

Faiselle (cottage cheese) with cream or raspberry coulis.

Desserts (9€ à la carte)

Café gourmand.

Gourmet coffee.

Panacotta italienne aux trois fruits rouges.

Italian panacotta with three red fruits.

Abricots rôtis au romarin, miel d'acacia et sorbet verveine.

Roasted apricots with rosemary, acacia honey and verbena sorbet.

Millefeuille de chocolat blanc Ivoire Valrhona et compoté de fruits d'été.

Millefeuille of Valrhona Ivory white chocolate and summer fruit compote.

**Fondant coulant au chocolat Jivara Valrhona 70%, crème glacée à la vanille
des îles Bourbon.**

Valrhona Jivara 70% chocolate fondant, Bourbon Islands vanilla ice cream.

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.