



Marius Bistro

Toute l'équipe du Marius Bistro est ravie de vous accueillir.

Alliant tradition et modernité, le Marius Bistro vous invite à déguster une cuisine de terroir mettant en avant les producteurs de notre région.

The whole team at Marius Bistro is delighted to welcome you.

Combining tradition and modernity, the Marius Bistro invites you to taste local cuisine highlighting the producers of our region.

Ouverture du mardi au samedi / Opened from Tuesday to Saturday

Le midi : 12h00 à 13h15 / Lunch: 12 am to 1.15 pm

Le soir : 19h00 à 21h00 / Dinner: 7 pm to 9.00 pm

Apéritif

Cocktail

Gin Die (12cl) 8€
Gin Sothis - Clairette de Die

Cocktails sans Alcool *non-alcoholic cocktails*

Sweet Fizz (16cl) 5€
Sirop de violette - Jus de citron - Jus de fraise-Ginger Beer

La Vie en Rose (16cl) 5€
Framboise - Citron-Eau de rose - Eau gazeuse - Jus de litchi - Pétale de rose

Bière *Beer*

One Shot (33cl) 4,50€
Bière artisanale by Maxime Chapoutier

Bière sans alcool *non-alcoholic beer*

Latina Craft sans alcool (33cl) 4€
Le Petit Béret

Blonde sans alcool (33cl) 4€
Le Petit Béret

Carte d'hiver Winter Menu

POUR COMMENCER ... *TO START WITH...*

VELOUTE DE COURGE
SQUASH VELOUTE

14€

Dés de *St Marcellin* – Noix – Chips lard
St Marcellin Cubes – Walnuts – Bacon Chips

ŒUF MOLLET
SOFT-BOILED EGG

14€

Velouté de Cèpes - Champignons
Cep Mushroom Veloute - Mushrooms

NOIX DE SAINT-JACQUES
SCALLOP

16€

Compotée de Poireaux – Bisque de corail
Leek Compote – Coral Bisque

Carte d'hiver Winter Menu

ENTRE TERRE ET MER ... *BETWEEN EARTH AND SEA...*

MAGRET DE CANARD ACCOMPAGNE 24€
DE SON JUS DE BANYULS*
DUCK BREAST FILLET WITH BANYULS GRAVY

Pomme grenaille confite- purée de carottes et paprika
Candied new potatoes - carrot and paprika puree

DOS DE CABILLAUD 23€
COD FILLET

Purée Granny Smith –Beurre blanc
Granny Smith Puree – White Butter

QUINOA 20€
Butternut – Tuiles aux Céréales – Cresson
Butternut – Cereal Tuiles – Cress

RAVIOLE DE LA MERE MAURY 19€
ET TRUFFE NOIR
Raviole and black truffle

*Viandes d'origine France / Meats of French origin

Carte d'hiver Winter Menu

PETIT EPICURIEN FOR LITTLE EPICUREANS

(Enfant – de 12 ans For children under 12)

15€

POUR COMMENCER *TO START WITH*

Déclinaison de hors d'œuvre

Variation of hors d'oeuvres

UN POISSON OU UNE VIANDE FISH OR MEAT

Garniture du jour et une sauce

Garnish of the day and sauce of your choice

PETITE GOURMANDISE *SWEET TREAT*

Mousse au chocolat noir Valrhona ou assortiments de glaces et sorbets

Valrhona dark chocolate mousse or assorted ice creams and sorbets

Carte d'hiver Winter Menu

NOS DESSERTS... *OUR DESSERTS...*

CITRON REVISITE
RESTYLED LEMON PASTRY

11€

Crèmeux citron - Agrumes - Meringue - Crumble
Lemon Cream - Citrus - Meringue - Crumble

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA
VALRHONA DARK CHOCOLATE MOUSSE

9€

CREME BRULEE A LA FEVE DE TONKA
CREME BRULEE WITH TONKA BEAN

11€

*Allergènes / Allergens: 1. Céréales – Cereals 2. Œuf – Egg 3. Lait – Milk 4. Arachides – Peanuts 5. Fruits à coque – Nuts 6. Soja – Soy 7. Sésame – Sesame 8. Lupin – Lupin 9. Sulfites – Sulphites 10. Moutarde – Mustard 11. Céleri – Celery 12. Mollusque – Mollusc 13. Crustacé – Shellfish 14. Poisson – Fish

Prix TTC - Service compris / Prices incl. VAT - Service included