



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.**

Ouverture du mardi au samedi

Le midi : 12h00 à 13h15

Le soir : 19h00 à 21h00

*Allergènes : 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

Apéritif

Cocktail

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

Cocktails sans Alcool

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

La Vie en Rose (16cl) 5€
Sirop Framboise, Spiritueux sans alcool fruits rouges et épices, Limonade

Bière

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

Bière sans alcool

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

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



MARIUS

BISTRO

Marius Bistro

POUR COMMENCER ...

FOIE GRAS DE CANARD POELE FIGUE ROTIE,
REDUCTION DE « COUFIS » DE LA M. CHAPOUTIER 19€

3-4-5*

ŒUF MOLLET, PUREE DE PETITS POIS,
POINTES D'ASPERGES ET ESPUMA DE PICODON 14€

2-3*

GRAVLAX DE SAUMON,
SAUCE VIERGE ACIDULEE AUX AGRUMES 17€

5-14*

VELOUTE DE CRESSON GLACE, EMULSION DE POITRINE FUMEE,
DUKKAH D'AMANDES DE LA DROME 14€

5-3*

BISTRO

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

ENTRE TERRE ET MER ...

FILET DE DAURADE CUIT A LA PLANCHA, 24€
RIZ NOIR AUX PETITS LEGUMES, BEURRE COMPOSE AUX AGRUMES
*1-3-14**

PINTADE ROTIE, MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE, 21€
CAPONATA REGIONALE ET JUS AU VIOGNIER DE M.CHAPOUTIER
*1-3-14**

MAGRET DE CANARD CUIT BASSE TEMPERATURE, BETTRAVES 24€
MULTICOLEURS, POMMES GRANNY ET JUS A LA MUSCADE

RAVILOES DE LA MERE MAURY, CREME DE SAINT-MARCELIN, 19€
NOIX CARAMELISEES AU MIEL
*1-2-3-4-5**

TORTELLINI « FAIT MAISON » A LA BURRATA, 21€
TOMATES ROTIES ET POUDRE D'OLIVE DE NYONS
*1-2-3**

NOS SUPPLEMENTS GARNITURES :

FRITES CROUSTILLANTES MAISON 4€

ASSORTIMENT DE LEGUMES DE SAISON 5€

MESCLUM ET VIGNAIGRETTE DU MOMENT. 4€

*Viandes d'origine France

MENU DEGUSTATION

48€

AMUSE-BOUCHE

VELOUTE DE CRESSON GLACE, EMULSION DE POITRINE FUMEE, DUKKAH
D'AMANDES DE LA DROME

OU

GRAVLAX DE SAUMON, SAUCE VIERGE ACIDULEE AUX AGRUMES

FILET DE DAURADE CUIT A LA PLANCHA, RIZ NOIR AUX PETITS LEGUMES, BEURRE
COMPOSE AUX AGRUMES

MAGRET DE CANARD CUIT BASSE TEMPERATURE, BETTRAVES MULTICOLARES,
POMMES GRANNY ET JUS A LA MUSCADE

PAVLOVA GLACEE MANGUE ET FRAMBOISE, COULIS DE FRUITS ROUGES

OU

CHOUX CRAQUELIN A LA PISTACHE ET FRAMBOISE

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

SELECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE KARINE 11€

NOS DESSERTS...

PANNA COTTA MOJITO, TARTARE DE FRAISES, CROUSTILLANT MENTHE 9€
*1--3**

CHOUX CRAQUELIN A LA PISTACHE ET FRAMBOISE 9€
*1-2-3-5**

LE ROYAL AU CHOCOLAT VALRHONA ET NOISETTE 11€
*1-2-3-5**

PAVLOVA GLACEE MANGUE ET FRAMBOISE, COULIS DE FRUITS ROUGES 11€
*2**



MARIUS
BISTRO

Marius Bistro

PETIT EPICURIEN

15€

(Enfant – de 12 ans)

POUR COMMENCER
Déclinaison de hors d'œuvre

UN POISSON OU UNE VIANDE
Garniture du jour et une sauce

PETITE GOURMANDISE

Mousse au chocolat Valrhona ou assortiments de glaces et sorbets

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