



# 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*

### **Bières 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, BETTERAVES 24€  
MULTICOLORE, POMME GRANNY ET JUS A LA MUSCADE

RAVIOLES 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€

MESCLUN 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, BETTERAVES MULTICOLORE,  
POMME GRANNY ET JUS A LA MUSCADE

\*\*\*

PAVLOVA GLACEE MANGUE ET FRAMBOISE, COULIS DE FRUITS ROUGES

OU

CHOU 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\**

CHOU 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 assortiment de glaces et sorbets

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