



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**

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