



Le Marius Bistro vous souhaite la bienvenue et vous propose une cuisine généreuse et conviviale.

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- Le Foie gras : Le canard de Jules
- Bœuf : La cave du boucher
- Asperge : Domaine Galis.
- Les produits de la mer : Poissonnerie Fereyre
- Le pain au levain : La mie si dorée.
- Les épices, les huiles : Maison Richard
- Ravioles « Mère Maury »
- Toutes nos viandes sont d'origine U.E

Passez un moment délicieusement savoureux !

Allergènes : 1. Céréales –Cereals2, Œuf –Egg 3, Lait –Milk 4, Arachides –Peanuts
5, Fruits à coque –Nuts6, Soja –Soy 7, Sésame –Sesame8, Lupin –Lupin 9,
Sulfites –Sulphites10, Moutarde –Mustard11, Céleri –Celery12, Mollusque –
Molusc13, Crustacé –Shellfish14, Poisson –Fish,15 Gluten

Entrées

Asperges vertes grillées	
Hollandaise aux agrumes	16€
3,4,10,15	
L'œuf parfait	
Lentilles vertes et vinaigrette acidulée	12€
1.2.4.10.15	
Pâté en croute, du Bistrot Marius	15€
Cochon des Alpilles, cannette et champignon	
3.15.2.4.10.15	
Foie gras mi-cuit	
Belle tranche de brioche, poire fumée	21€
3.5.10.15	
Tartare de bœuf Fin Gras du Mézenc	17€
Au naturel, Huile d'olive Cornicabra, pousses de salade	
<i>Supplément truffe melanosporum</i>	10€/10g
10.11	

Prix nets service inclus

Plats

La Gratiné de Ravioles

De la « Mère Maury » à la crème de cèpes **17€**

3.10

La Truite de l'Ardèche

Filet cuit à l'unilatéral, légumes de saison et sauce

Nantua « infusée aux têtes de homard » **19€**

3.4.9.14.10.14

Saint-Jacques

Rôties, cressonnière et jus de veau **24€**

10 .14 .4.13.15

Côte de cochon (environ 300g)

25€

Endive braisée au cidre, jus infusé à la sauge

3.4.10

Rumsteck de Bœuf « Race Aubrac »

Façon Rossini, jus court et pommes de terre rôties

au miel **28€**

4.10

Prix nets service inclus

Fromages

La Faisselle de chèvre	
Coulis de fruits rouges	6€
Assiette de fromages	11€
3.	

Desserts

Tartelette poire	9€
Poire compotée, sarrasin praliné et sauce au chocolat	
2.1.3.4.15	
Cake "moelleux", citron de Menton	
Crème de Bresse, twist huile d'olive Picual	9€
2.3.4.15	
L'Ananas	
Poêlé, chantilly et rhum parfum de calamansi	9€
4.9.15	
Feuille à feuille, diplomate très vanillé	
Sauce caramel beurre salé	9€
3.4.15	

Prix nets service inclus

Menu enfant

(Jusqu'à 12 ans)

15€ (hors boisson)

Plat+ Dessert

Ravioles de « La mère Maury » pochées

ou

Viande ou poisson du moment

Accompagnement : Pommes de terre et légumes de
saison

Glace de l'Ardèche (parfum au choix)

ou

Feuille à feuille, diplomate très vanillé

ou

Faisselle de chèvre et coulis de fruits rouges

Prix nets service inclus

Menu Végétarien

29€(hors boisson)

Velouté de butternut, praliné de courge et chèvre frais

Risotto de petit épeautre, parfumé à la fève de tonka,
et légumes de saison

ou

Gratiné de Ravioles de la « Mère Maury » aux cèpes

Faisselle de chèvre et coulis de fruits rouges

ou

Tartelette poire

La poire compotée, le Sarazin praliné et sauce au
chocolat

ou

L'ananas poêlé, chantilly et rhum parfum de
calamansi

Prix nets service inclus

Menu Petit-Ruche

38€ (hors boisson)

Tartare de bœuf Fin Gras du Mézenc, au naturel, Huile
d'olive Cornicabra, pousses de salade

ou

L'œuf parfait, lentilles vertes, vinaigrette acidulée

La Truite de l'Ardèche, légumes de saison et sauce
Nantua « infusée aux têtes de homard »

ou

Côte de cochon (environ 300g)

Endive braisée au cidre, jus infusé à la sauge

Faisselle de chèvre, coulis de fruits rouges

ou

Cake "moelleux", citron de Menton

Crème de Bresse twist huile d'olive Picual

ou

L'Ananas, chantilly et rhum parfum de calamansi

Prix nets service inclus

Menu Signature

42€(hors boisson)

Foie gras mi-cuit
belle tranche de brioche, poire fumée
ou
Asperges vertes grillées, Hollandaise aux agrumes

Saint-Jacques rôties, cressonnière et jus de veau
ou
Rumsteck de bœuf de l'Aubrac, pommes de terre
rôties au miel, jus corsé

Assiette de fromages de nos régions

Tartelette poire & sarrasin
La poire compotée, le Sarrazin praliné, sauce au
chocolat
ou
Feuille à feuille, diplomate très vanillé
Sauce caramel beurre salé

Prix nets service inclus