



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

*Supplément truffe melanosporum*

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*

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <b>La Faisselle de chèvre</b> |     |
| Coulis de fruits rouges       | 6€  |
| <b>Assiette de fromages</b>   | 11€ |
| 3.                            |     |

## *Desserts*

|   |    |
|---|----|
| <b>Tartelette poire</b>                               | 9€ |
| Poire compotée, sarrasin praliné et sauce au chocolat |    |
| 2.1.3.4.15  |    |
| <b>Cake "moelleux", citron de Menton</b>              |    |
| Crème de Bresse, twist huile d'olive Picual           | 9€ |
| 2.3.4.15  |    |
| <b>L'Ananas</b>                                       |    |
| Poêlé, chantilly et rhum parfum de calamansi          | 9€ |
| 4.9.15  |    |
| <b>Feuille à feuille, diplomate très vanillé</b>      |    |
| 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