



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
- Truffe d'été : Domaine Galis
- Truite : Pisciculture Font Rome
- Le pain au levain : La mie si dorée
- Les légumes : Les légumes des îles Feray
- Champignon hors sol : Le champignon Français
- Toutes nos viandes sont d'origine Française

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 –Sesame 8, Lupin –Lupin 9, Sulfités –Sulphites10, Moutarde –Mustard11, Céleri –Celery12, Mollusque – Molusc13, Crustacé –Shellfish14, Poisson –Fish,15 Gluten

Entrées

Tomate Cœur de bœuf et tomate ananas,
Huile d'olive extra vierge, fromage frais estragon
4 15€

L'œuf parfait
Lentilles vertes et vinaigrette acidulée
1.2.4.10.15 12€

Pâté en croute, du Bistrot Marius
Cochon des Alpilles, cannette et champignon
3.15.2.4.10.15 15€

Foie gras mi-cuit
Belle tranche de brioche, poire fumée
3.5.10.15 21€

Tartare de bœuf au couteau
Au naturel, Huile d'olive Cornicabra, pousses de
salade
10.11 17€

Prix nets service inclus

Plats

Aubergine laquée au miso blanc 19€
Chèvre frais et éclats de noisette
1.4.5.7.9.10.12.15

La Truite de l'Ardèche 20€
Confite, légumes de saison et sauce Nantua
« infusée aux têtes de homard »
3.4.9.14.10.14

Marinade minute de poisson sauvage 25€
Agrumes et fruits de saison
4.9

Longe de cochon fermier rôtie 24€
Beurre café de Paris, vrai jus
4.10

Rumsteck de Bœuf « Race Aubrac » 29€
Façon Rossini, jus court et pommes de terre rôties
4.10.12

Prix nets service inclus

Fromages

La Faisselle de chèvre
Coulis de fruits rouges 6€

Assiette de fromages 11€
3.

Desserts

Chocolat au lait Valrhona 9€
Mousse onctueuse, noisette du Piémont, miel
d'acacia
3.4.6 .7.15

Cerises Burlat, crues & cuites 9€
Pavlova à l'estragon
3.4.10

Mangue et ananas en brunoise 9€
Basilic frais, poivre noir, émulsion légère au rhum des
Philippines
3.4.7

Fraises en fraîcheur 9€
Eau de fraise infusée, fraises crues
Crèmeux à la bergamote, éclats de meringue légère
3.12

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

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)

Soupe de tomate et fraise de pays, chèvre frais et
éclats de noisette

Épeautre et sarrasin, crème de champignons de Paris,
poêlée de pleurotes

ou

Aubergine laquée au miso blanc, chèvre frais et éclats
de noisette

Faisselle de chèvre et coulis de fruits rouges

ou

Chocolat au lait Valrhona, mousse onctueuse,
noisette du Piémont, miel d'acacia

Prix nets service inclus

Menu Petit-Ruche

38€ (hors boisson)

Tartare de bœuf au couteau,
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

Longe de cochon fermier rôtie,
Beurre café de Paris, asperges vertes grillées

Faisselle de chèvre, coulis de fruits rouges

ou

Cerises Burlat, crues & cuites, Pavlova à l'estragon

ou

Mangue et ananas en brunoise, basilic frais, poivre
noir, émulsion légère au rhum des Philippines

Prix nets service inclus

Menu Signature

42€(hors boisson)

Foie gras mi-cuit

Belle tranche de brioche, poire fumée

ou

Soupe de tomate et fraise de pays, chèvre frais et
éclats de noisette

Marinade minute de poisson sauvage,

Agrume et fruits de saison

ou

Rumsteck de bœuf de l'Aubrac, pommes de terre
rôties, jus corsé

Assiette de fromages de nos régions

Chocolat au lait Valrhona, mousse onctueuse,

noisette du Piémont, miel d'acacia

ou

Feuille à feuille, diplomate très vanillé

Sauce caramel beurre salé

Prix nets service inclus