



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 ou Murgat.
- Le pain au levain : La mie si dorée
- Les œufs : La Ferme des chevaliers
- Les légumes : Les légumes des îles Feray
- Champignon hors sol : Le champignon Français
- Chocolat : Valrhona
- Herbe : Fleur délices
- Toutes nos viandes sont d'origine Française

Passez un moment délicieusement savoureux !

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 –  
Molusc 13, Crustacé –Shellfish, 14 Poisson -Fish, 15 Gluten

## *Entrées*

**Sandre de la Drôme mariné** 19€

Déclinaison de tomates cerises, figue fraîche et  
parfum vanille

4.9

**L'œuf parfait**

Lentilles vertes et vinaigrette acidulée 12€

1.2.4.10.15

**Pâté en croute, du Bistrot Marius** 17€

Cochon des Alpilles, ris de veau, foie gras et  
champignon

3.15.2.4.10.15

**Foie gras mi-cuit** 22€

Belle tranche de brioche, figue fumée

3.5.10.15

**Tartare de bœuf au couteau** 17€

Au naturel, Huile d'olive Cornicabra, pousses de  
salade

10.11

Prix nets service inclus

## *Plats*

Tranche de chou-fleur rôtie  
et laquée au miso blanc 19€

Chèvre frais et éclats de noisette

1.4.5.7.9.10.12.15

La Truite de l'Ardèche 21€

Confite, légumes de saison et sauce Nantua « infusée  
aux têtes de homard »

3.4.9.14.10.14

Noix de Saint-Jacques rôties 26€

Jus végétal, panais & topinambour

4,10,12,14

Longe de cochon fermier rôtie 24€

Beurre café de Paris, vrai jus

4 .10

Bœuf « Race Aubrac » 29€

Façon Rossini, jus court et pommes de terre rôties

4.10 .12

Prix nets service inclus

## *Fromages*

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

## *Desserts*

<b>Chocolat au lait Valrhona</b>	<b>9€</b>
Mousse onctueuse, noisettes du Piémont, miel d'acacia	
3.4.6 .7.15	
<b>Mangue et ananas en brunoise</b>	<b>9€</b>
Basilic frais, poivre noir, émulsion légère au rhum des Philippines	
3.4.7	
<b>Figues rôties</b>	<b>9€</b>
Stracciatella, biscuit grillé, sorbet framboise	
3.12	
<b>Feuille à feuille, diplomate très vanillé</b>	<b>9€</b>
Crème de marron	
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)

Velouté de champignons de saison

\*\*\*

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

ou

Chou-fleur rôti, laqué 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 Petite-Ruche*

38€ (hors boisson)

Tartare de bœuf 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

Longe de cochon fermier rôtie,  
Beurre café de Paris

\*\*\*

Faisselle de chèvre, coulis de fruits rouges

ou

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

ou

Feuille à feuille, diplomate très vanillé  
Crème de marron

Prix nets service inclus

## *Menu Signature*

*42€*(hors boisson)

Foie gras mi-cuit

Belle tranche de brioche, Figue fumée

ou

Tranche de chou-fleur rôtie, laquée au Miso blanc  
chèvre frais et éclats de noisette

\*\*\*

Sandre de la Drôme mariné,

Déclinaison de tomates cerises, figue fraîche et  
parfum vanille

Ou

Bœuf « Race Aubrac », pommes de terre rôties, jus  
corsé

\*\*\*

Assiette de fromages de nos régions

\*\*\*

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

Ou

Feuille à feuille, diplomate très vanillé  
Crème de marron

Prix nets service inclus