



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 : 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 Oeuf –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

Saumon fumé maison

Blinis, crème citronnée et herbes fraîches 19€
14.3.15

L'œuf parfait

Lentilles vertes et vinaigrette acidulée et lardons 12€
1.2.4.10.15

Pâté en croûte, signature du Marius Bistro 17€

Cochon d'Auvergne, ris de veau, foie gras et
champignon
3.15.2.4.10.15

Foie gras mi-cuit 22€

Coing confit, verjus & poivre Timut
3.5.9.15

Tartare de bœuf au couteau 17€

Au naturel, Huile d'olive Cornicabra, pousses de
salade
10.11

Prix nets service inclus

Plats

Salsifis rôtis, laqués au miso blanc

Chèvre frais et éclats de noisette **19€**

1.4.5.7.9.10.12.15

La Truite de l'Ardèche

Confit, légumes de saison et sauce Nantua « infusée aux têtes de homard » **21€**

3.4.9.14.10.14

Noix de Saint-Jacques rôties,

Jus végétal, panais & topinambour **26€**

3.4,10,12,14

Magret de canard

28€

Sauce érable et baie de maniguette, rutabaga confit

3.9

Poularde de la Maison Miéral,

34€

Cuisse farcie, coffre rôti, jus corsé et salsifis braisé à la truffe

3.9

Prix nets service inclus

Fromages

La Faisselle de chèvre	
Coulis de fruits rouges	6€

Assiette de fromages	11€
3.	

Desserts

Chocolat au lait Valrhona	11€
Mousse onctueuse, noisette du Piémont, miel d'acacia	
3.4.6 .7.15	

Mangue et ananas en brunoise	11€
Basilic frais, poivre noir, émulsion légère au rhum des Philippines	
3.4.7	

Poire pochée	11€
Topinambour, vanille & truffe melanoporum	
3.2.15	

Riz au lait crémeux à la vanille	11€
Agrumes et sauce caramel	
1.3	

« Merci d'indiquer votre choix de dessert lors de la commande afin de sublimer le rythme du repas. »

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

Dessert à la carte

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

Salsifis rôtis, laqués 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 et
lardons

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

Ou

Saucisse “Chapoutisée” au Marc des Côtes-du-
Rhône,

Purée de pommes de terre, jus de cochon réduit

Faisselle de chèvre, coulis de fruits rouges

Ou

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

Ou

Riz au lait crémeux, Agrumes et caramel

Prix nets service inclus

Menu Signature

48€(hors boisson)

Foie gras mi-cuit, Coing confit, verjus & poivre Timut

Ou

Saumon fumé maison

Blinis, crème citronnée et herbes fraîches

Sandre de la Drôme mariné,

Céleri-poire en déclinaison, estragon frais et noix

Ou

Magret de canard

Sauce érable et baie de maniguette, rutabaga confit

Assiette de fromages de nos régions

Chocolat au lait Valrhona, mousse onctueuse,

noisette du Piémont, miel d'acacia

Ou

Riz au lait crémeux, Agrumes et caramel

Prix nets service inclus