



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 & Asperge : Domaine Galis
- Truite : Pisciculture Font Rome ou Murgat
- Le pain au levain : La mie si dorée
- Les œufs : La Ferme des chevaliers
- Volaille : Mieral
- Omble Chevalier : Pisciculture Charles MURGAT
- Champignon hors sol : Le champignon Français
- Chocolat : Valrhona.
- Herbe : Fleur délices
- Toutes nos viandes sont d'origine Française

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

Prix nets service inclus

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 Fin gras du Mézenc au couteau

17€

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

10.11

Prix nets service inclus

Plats

Asperges vertes grillées

Hollandaise aux agrumes

24€

3,4,10,15

Omble chevalier

28€

Légèrement fumé, confit

Jus d'arête et oseille

9.3.

Saucisse "Chapoutisée" au Marc des Côtes-du-Rhône,

23€

3.9.15

Magret de canard

28€

Sauce érable et baie de maniguette, rutabaga confit

3.9

Filet de bœuf 'Aubrac' rôti,

37€

Sauce au poivre Voatsiperifery et poivre vert du Laos,

Frites maison

3.9

Prix nets service inclus

*Plat de partage**

Pintade de la Maison Merial

Rôtie, jus de cuisson au verjus Chapoutier (pour 2 pers.)

3.9.11

50€

Côte de Cochon Bougnat,

Affinée 30 à 50 jours

3.9.11

30€

Côte de bœuf affinée 30 à 50 jours

Race selon arrivage

Vrai jus de viande

Vente au kilo minimum 2 personnes

3.9.11

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de purée de pomme de terre « maison »

Prix nets service inclus

Fromages

La Faisselle de chèvre	6€
Assiette de fromages	11€
3.	

Desserts

Chocolat noir 70% 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	
Crème brûlée parfumée	
À la Discretia liqueur Maison Chapoutier	11€
2.3.9	
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

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

Faisselle de chèvre

Ou

Chocolat noir 70% 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 »

3.9.14.10

Ou

Saucisse "Chapoutisée" au Marc des Côtes-du-
Rhône,

Purée de pommes de terre, jus de cochon réduit

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)

Pâté en croûte, signature du Marius Bistro
Cochon d'Auvergne, ris de veau, foie gras et
champignon

Ou

Saumon fumé maison
Blinis, crème citronnée et herbes fraîches

Omble chevalier
Légèrement fumé, confit
Jus d'arête et oseille

Ou

Magret de canard
Sauce érable et baie de maniguette, rutabaga confit

Assiette de fromages de nos régions

Chocolat noir 70 % Valrhona, mousse onctueuse,
noisette du Piémont, miel d'acacia

Ou

Riz au lait crémeux, Agrumes et caramel

Prix nets service inclus