



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 :

- Bœuf : La cave du boucher, La centrale des viandes Corbas
- Légumes : Les îles Feray
- 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 Murgat
- Champignon hors sol : Le champignon Français
- Faisselle d'Alexandre Marnoud
- Chocolat : Valrhona
- Herbe : Fleur délices
- Toutes nos viandes sont d'Origines : France et U.E

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

- Sandre mariné,** **20€**
Tomates cerises multicolores, piquillos, Taggiasca,
oseille
3.14.15
- Pâté en croûte, signature du Marius Bistro** **17€**
Cochon d'Auvergne, ris de veau, foie gras et
champignon
3.15.2.4.10.15
- Cochon confit croustillant,** **15€**
Cœur de salade, jus à l'estragon
1.2.3.9.15
- Tartare de bœuf « Aubrac » au couteau** **17€**
Au naturel, Huile d'olive Cornicabra, pousses de
salade
10.11

Prix nets service inclus

Plats

La Truite de l'Ardèche, **22€**
Légumes de saison et sauce Nantua « infusée aux têtes de homard »

3.9.14.10

Ombles chevaliers **28€**
Légèrement fumé, confit
Jus d'arête et oseille

9.3.

Saucisse "Chapoutisée" au Marc des Côtes-du-Rhône **23€**
Purée de pommes de terre, jus de cochon réduit

3.9.15

Magret de canard **28€**
Sauce érable et baie de maniguette, abricot rôti

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 *

½ Volaille de bresse de la Maison Mériat

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

3.9.11

50€

Côte de Cochon Bougnat

Affinée 30 à 50 jours (pour 1 pers.)

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 3.	11€
Le crémeux d'Amélie 3.	12€

Desserts

Chocolat noir 70% Guanaja Valrhona Mousse onctueuse, noisette du Piémont, miel d'acacia 3.4.6.7.15	11€
Mangue et ananas en brunoise Basilic frais, poivre noir, émulsion légère au rhum des Philippines 3.4.7	11€
Crème brûlée parfumée À la Discretia liqueur Maison Chapoutier 2.3.9	11€
Mille-feuille de pain au levain Vanille et Framboise 1.3	11€
Pêche pochée à la verveine Sorbet yuzu	11€

« 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

32€(hors boisson)

Fleur de courgette farcie au petit épeautre
Velouté glacé de courgette au basilic

Aubergine miso, laquée au jus végétal,
Chèvre frais

Faisselle de chèvre

Ou

Chocolat noir 70% Guanaja 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, jeunes pousses de salade
Ou
Cochon confit croustillant,
Cœur de salade jus à l'estragon

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

Mangue et ananas en brunoise, basilic frais, poivre
noir, émulsion légère au rhum des Philippines
Ou
Pêche pochée à la verveine, sorbet yuzu

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

Sandre mariné,
Tomates cerises multicolores, piquillos, Taggiasca,
oseille

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

Ou

Magret de canard
Sauce érable et baie de maniguette, abricot rôti

Assiette de fromages de nos régions

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

Ou

Pêche pochée à la verveine, sorbet yuzu

Prix nets service inclus