



Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- Bœuf : La cave du boucher
- Légumes : Les îles Feray
- Truite : Pisciculture Font Rome ou Murgat
- Le pain au levain : La mie si dorée
- Volaille : Miéral
- Omble Chevalier : Pisciculture Murgat
- Fromage de chèvre et faisselle : Alexandre Marnoud
- Chocolat : Valrhona
- Herbe : Fleur délices
- Toutes nos viandes sont d'Origines : France et U.E

« Sincérité et authenticité, ce sont les mots qui reflètent le mieux ce que j'essaie de transmettre dans l'assiette. Le produit et la saison guident chaque plat, avec un objectif : accorder ma cuisine avec les vins de la région et faire une véritable cuisine de vin. »

Alexandre Decruz

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.

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

1.3.15.2.4.10

Cochon confit croustillant 15€

Champignon, jus à l'estragon

1.2.3.9

Tartare de bœuf « Aubrac » au couteau 17€

Au naturel, Huile d'olive Cornicabra, pousses de salade et chèvre affiné

3.10.11

Tomates anciennes 19€

Pêche et gingembre, huile de tagète, soupe tomate

2.9

Prix nets service inclus

Plats

La Truite de l'Ardèche,	22€
Légumes de saison et sauce Nantua « infusée aux têtes de homard »	
1.3.9.14.10	
Ombre chevalier	28€
Légèrement fumé, confit, jus d'arête et oseille	
9.3	
Saucisse "Chapoutisée" au Marc Côtes-du-Rhône	23€
Purée de pommes de terre, jus de cochon réduit	
1.3.9	
Magret de canard	28€
Sauce érable et baie de maniguette, abricot rôti	
3.9	
Filet de bœuf « Aubrac » rôti	38€
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 Miéral

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

3.9.11

54€

Côte de Cochon Bognat

Affinée 30 à 50 jours (pour 1 pers.)

3.9.11

30€

Bœuf affinée 30 à 50 jours ou maturé

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€
3	
Assiette de fromages	11€
3	
Le crémeux d'Amélie	12€
3	

Desserts

Chocolat noir 70% Guanaja Valrhona	11€
Mousse onctueuse, noisette du Piémont, miel d'acacia	
3.4.6.7	
Mangue et ananas en brunoise	11€
Basilic frais, poivre noir, émulsion légère au rhum des Philippines	
3.4.7	
Crème brûlée parfumée	11€
À la Discretia liqueur Maison Chapoutier	
2.3.9	
Riz au lait crémeux à la vanille	11€
Agrumes et sauce caramel	
3.4.6.7	

« 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

3.9.11

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)

Petit épeautre et agrume
Velouté glacé de courgette au basilic

1.3.9

Aubergine miso, laquée au jus végétal,
Chèvre frais

3.6.8.9.11

Faisselle de chèvre

3

Ou

Riz au lait crémeux à la vanille
Agrumes et sauce caramel

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,
Champignon, 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

Riz au lait crémeux à la vanille
Agrumes et sauce 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
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

Crème brûlée parfumée à la Discretia liqueur Maison Chapoutier
Ou
Chocolat noir 70% Guanaja Valrhona, mousse onctueuse, noisette du
Piémont, miel d'acacia

Prix nets service inclus