



Marius Bistro

Toute l'équipe du Marius Bistro est ravie de vous accueillir.

Alliant tradition et modernité, le Marius Bistro vous invite à déguster une cuisine de terroir mettant en avant les producteurs de notre région.

Jours d'ouverture

Mardi soir, Mercredi soir, midis et soirs du jeudi au Samedi.

Horaires d'ouverture

Le midi : 12h00 à 13h15

Le soir : 19h00 à 21h00

Apéritif

Cocktail

Gin Die (12cl) 8€
Gin Sothis - Clairette de Die

Cocktails sans Alcool

Sweet Fizz (16cl) 5€
Sirop de violette - Jus de Cranberry - Jus de fraise-Ginger Beer

La Vie en Rose (16cl) 5€
Sirop Framboise, Spiritueux sans alcool fruits rouges et épices, Limonade

Bière

One Shot (33cl) 4,50€
Bière artisanale by Maxime Chapoutier

Bières sans alcool

Latina Craft sans alcool (33cl) 4€
Le Petit Béret

Blonde sans alcool (33cl) 4€
Le Petit Béret



MARIUS

BISTRO

Marius Bistro

POUR COMMENCER ...

CEVICHE DE BAR AU GIN SOTHIS,
PICKLES DE LEGUMES 12€

ŒUF PARFAIT SAUCE MORILLES,
CHIPS DE COPPA 10€

VITELLO TONNATO 12€

SOUPE FROIDE DE COURGETTES
MOUILLETTE AU PICODON ET HUILE VERTE À LA MENTHE 9€

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON SUR TOAST 10€

Prix TTC - Service compris. / Price incl. VAT - Service included.

ENTRE TERRE ET MER ...

FILET DE TRUITE DE L'ARDECHE,
DECLINAISON DE CAROTTES DE COULEURS,
HUILE CONDIMENTÉE AU BASILIC 21€

MAGRET DE CANARD* AUX PECHES ROTIES,
POMME DE TERRE DELICATESSE 20€

BAVETTE ANGUS** 22€
ECRASE DE POMME DE TERRE A L'HUILE DE TRUFFE NOIR
ET SES ECHALOTES CONFITES AU VIN DE SYRAH

RAVIOLES DE HOMARD, EMULSION PASTIS-BASILIC 24€

SALADE BOWL VÉGÉTARIEN: TRIO DE QUINOA, 17€
VINAIGRETTE PASSION, DECLINAISONS DE LEGUMES CRUS ET CUITS
ET SON SORBET DE MANGUE ROTIE DES GLACES DE L'ARDECHE

*Viandes d'origine France

** Viandes d'origine d'Irlande

MENU SIGNATURE 42€

AMUSE-BOUCHE

CEVICHE DE BAR AU GIN SOTHIS, PICKLES DE LEGUMES

OU

TOMATES ANCIENNES, BURRATA A LA TRUFFE ET SON PESTO A LA ROQUETTE

FILET DE TRUITE DE L'ARDECHE, DECLINAISON DE CAROTTES DE COULEURS, HUILE
CONDIMENTÉE AU BASILIC

OU

MAGRET DE CANARD AUX PECHEES ROTIES,
POMMES DE TERRE NOUVELLES « DELICATESSE"»

FAISSELLE DE CHEVRE, COULIS AU CHOIX

OU

TARTE CITRON AU LIMONCELLO MERINGUEE

OU

BARRE GLACEE PRALINEE CHOCOLAT, CACAHUETE CARMELISEES

ET SON CARMEL BEURRE SALE

Prix TTC - Service compris. / Price incl. VAT - Service included.



Marius Bistro

ASSIETTE DE FROMAGES	11€
FROMAGE GOURMAND (<i>SELECTION DE 3 FROMAGES + 1 VERRE DE VIN</i>)	15€
FAISSELLE DE CHEVRE DU LEONCEL, COULIS AU CHOIX	6€
NOS DESSERTS...	
BARRE GLACEE PRALINEE CHOCOLAT, CACAHUETE CAMELISEES ET SON CAMEL BEURRE SALE	12€
TARTE CITRON LIMONCELLO MERINGUEE	11€
PARIS-BREST A LA PISTACHE	11€
SOUPE DE FRUITS DE SAISON	9€

PETIT EPICURIEN

15€

(Enfant – de 12 ans)

RAVIOLES DE LA MERE MAURY POCHEES

OU

VOLAILLE ROTIE

OU

FILET DE TRUITE D'ARDECHE

Accompagnement : Ecrasé de Pomme de Terre et Légumes de Saison

GLACE DE L'ARDECHE (PARFUM AU CHOIX)

OU

BARRE GLACEE PRALINEE CHOCOLAT, CACAHUETE CARMELISEES

ET SON CARMEL BEURRE SALE