



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 : Domaine de Limagne
- Les fruits et légumes : Les Iles Feray
- Les produits de la mer : Poissonerie Feyrere
- Les viandes : SODIMAS
- Les Fromages : La Fromagerie « Karine »
- Les épices, les huiles : Maison Richard

Passez un moment délicieusement savoureux

Allergènes : 1. Céréales –Cereals2, OEuf –Egg 3, Lait –Milk 4, Arachides –Peanuts
5, Fruits à coque –Nuts6, Soja –Soy 7, Sésame –Sesame8, Lupin –Lupin 9,
Sulfites –Sulphites10, Moutarde –Mustard11, Céleri –Celery12, Mollusque –
Molusc13, Crustacé –Shellfish14, Poisson -Fish

Entrées / Starters

Velouté automnal Noisettes torréfiées et huile fumée	12 €
L'œuf parfait Lentilles vertes et vinaigrette acidulée	14€
Gaufre à la chair escargot Crème d'ail et beurre maître-d'hôtel	14€
Velouté de Butternut Foie gras poêlé	16€
Tataki de thon Saveurs asiatiques	16€

Prix nets service inclus

Plats / Main dishes

La Gratiné de Ravioles

De la « Mère Maury » aux cèpes 17€

La Truite de l'Ardèche

Filet cuit à l'unilatéral, purée de vitelotte, légume de saison et beurre Maître d'hôtel vin rouge 19€

Le cabillaud

Mousseline de céleri rave, beurre blanc et risotto de petit épeautre 22€

Le Carré d'agneau

Pomme de terre « Délicatesse » rôties, purée de carotte 28€

Le Pavé de Bœuf de l'Aubrac

Façon Rossini, jus corsé et pomme de terre 26€

Prix nets service inclus

Fromages

La Faisselle de chèvre Coulis de fruits rouges	6€
Assiette de fromages	11€

Desserts

La Poire pochée Au vin de Syrah et aux épices, glace du moment	9€
Le Croustillant Feuilletine Bavarois aux fruits rouges	9€
La Pogne Façon pain perdu, sauce chocolat	9€
Le Traditionnel « Baba au rhum »	9€
Le Fondant au Chocolat Cœur coulant Dulcey	9€

Prix nets service inclus

Menu enfant

(Jusqu'à 12 ans)

15€ (hors boissons)

Plat+ Dessert

Ravioles de « La mère Maury » pochées

ou

Volaille rôtie

ou

Poisson du jour

Accompagnement : Ecrasé de pomme de terre et
légumes de saison

Glace de l'Ardèche (parfum au choix)

ou

Pogne façon pain-perdu

ou

Faisselle de chèvre et coulis de fruits rouges

Prix nets service inclus

Menu Végétarien

29€ (hors boissons)

Amuse -bouche

Velouté automnal, noisettes torréfiées et huile fumée

Butternut gratiné au Cantal et salade de roquette

ou

Gratiné de Ravioles de la « Mère Maury » aux cèpes

Faiselle de chèvre et coulis de fruits rouges

ou

Poire pochée au vin de Syrah et aux épices

ou

Le traditionnel « Baba au Rhum »

Prix nets service inclus

Menu Petit-Ruche

35€ (hors boissons)

Amuse -bouche

Velouté automnal, noisettes torréfiées et huile fumée

ou

L'œuf parfait, lentilles vertes, pickles de légumes de saison et vinaigrette acidulée

Truite de l'Ardèche, beurre maître d'hôtel au vin rouge, purée de vitelotte et légumes de saison

ou

Pavé de bœuf de l'Aubrac, pommes de terre et petits légumes, jus corsé

Faisselle de chèvre, coulis de fruits rouges

ou

La Pogne façon pain perdu, sauce chocolat

ou

Le Traditionnel « Baba au rhum »

Prix nets service inclus

Menu Signature

42€ (hors boissons)

Amuse-bouche

Gaufre à la chair escargot, crème d'ail et beurre
maître-d'hôtel

ou

Velouté de Butternut et son foie gras poêlé

ou

Tataki de thon, mayonnaise wasabi

Dos de cabillaud, mousseline de céleri rave, risotto
de petit épeautre et son beurre blanc

ou

Carré d'agneau rôti, pomme de terre « Dégustation »

Assiette de fromages de notre région

Poire pochée au vin de Syrah et aux épices

ou

Croustillant Feuilletine, bavarois aux fruits rouges

ou

Fondant au chocolat et son cœur coulant Dulcey

Prix nets service inclus