



Entrées

Moules d'Espagne farcies

16

Bar mariné aux agrumes

20

Choux fleur grillé à la Grenobloise

22

Poireaux, sauce ravigote

16

Pot-au-feu de foie gras frais
de la Ferme Jeansarthe

28

Velouté Dubarry, truite de Banka fumée

17

Plats à partager pour 2

Aïoli comme on l'aime en Provence

58

Côte de veau à la braise

75

Côte de bœuf simmental à la braise

85

Déjeuner

LUNDI, JEUDI ET VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS
BOISSONS NON INCLUSES

ENTRÉE & PLAT DU JOUR

OU

PLAT & DESSERT DU JOUR

29

ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR

35



Plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

Bavette de boeuf, sauce au poivre

24

Joue de cochon confite, charcutière

32

Ris de veau au jus

36

Noix de Saint-Jacques au Noilly Prat

45

Merlu de Saint-Jean-de-Luz aux coques

29

Aile de raie, sauce aux câpres

23

Fromages

Planche de fromages de pays de Benat

12

Desserts

Crème renversée au caramel

10

Profiteroles à la vanille

15

Cookie praliné au poêlon

POUR DEUX

20

Tarte Tatin

10

Café liégeois

16

Mousse Txocolat Sao Tomé

10

Prix net en euro

Taxes et service compris. Selon les dispositions régies par le décret N°2002-1465
en date du 17/12/2000, le restaurant Marius ainsi que ses fournisseurs s'engagent
et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes. Hiver 2025