



Entrées

Moules d'Espagne farcies

16

Bar mariné aux agrumes

20

Champignons sauvages, bouillon mousseux

18

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

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

Côte de Boeuf Simmentale à la braise (POUR 2)

85

Noix de coquilles st jacques, sauce 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. Automne 2024