



Entrées

Moules d'Espagne farcies

16

Bar mariné aux agrumes

18

Chou-fleur grillé à la grenobloise

22

Tête de veau, sauce gribiche

14

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

28

Asperges blanches des Landes,
sauce mousseline

20

Plats à partager pour 2

D'un Sud à l'autre :
d'une bouillabaisse à un ttoro

80

Côte de bœuf simmental à la braise

85

Déjeuner

LUNDI, JEUDI ET VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

BOISSONS NON INCLUSES

PLAT DU JOUR

18

ENTRÉE & PLAT DU JOUR

OU

PLAT & DESSERT DU JOUR

29

ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR

35

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. Printemps 2025



Plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

Escalope de veau, sauce madère

23

Volaille fermière Aradoa à l'estragon

28

Ris de veau au jus

36

Agneau de lait Axuria farci aux herbes

39

Turbotin grillé à la plancha, beurre blanc

39

Merlu de Saint-Jean-de-Luz aux coques

29

Truite de Banka à l'oseille

27

Fromages

Planche de fromages de pays de Benat

12

Desserts

Citron givré, basilic et huile d'olive

8

Mousse Txocolat Sao Tomé

9

Flan à la vanille de Tahiti

12

Tarte Tatin

10

Cookie praliné au poêlon

POUR DEUX

20

Profiteroles à la vanille

15

Pour les plus jeunes

JUSQU'À 12 ANS

PLAT & DESSERT

12