

BISTROT DE MARIUS

À PARTAGER

- Tarama & pain toasté 19
- Eperlans & Calamars en petite friture 18
- Rillettes de maquereaux 14

CRU

- Tartare de Saumon, avocat, citron vert & coriandre 16
- Ceviche de Dorade, lait coco, gingembre 17
- Carpaccio de Bar, basilic 22
- Thon fines tranches, huile de sésame et ponzu 23

ENTRÉES

- Dim sum de crevettes 20
- Nems de gambas, sweat spicy 24
- Asperges vertes tièdes, vinaigrette ou mousseline 22
- Soupe de poissons de roche, faite maison 14

SALADES

- Crevettes, sucrine, avocat & agrumes 23
- Haricots verts, champignons de paris et pousses d'épinards 18
- Poke bowl, Saumon et quinoa, avocat, edamame 25
- Comme une Niçoise, thon mi-cuit 26

PLATS

- Légumes de saison confits à l'huile d'olive 23
- Poulpe simplement grillé, sauce vierge 28
- Merlan frit Colbert, sauce tartare 26
- Cabillaud, miso & yuzu, riz parfumé 29
- Thon en tataki, satay, carotte & papaye 32
- Aïoli aux légumes de saison 28
- Suprême de volaille fermière rôti au jus 26
- Bœuf, château filet rôti sauce aux poivres 38

ACCOMPAGNEMENTS 6

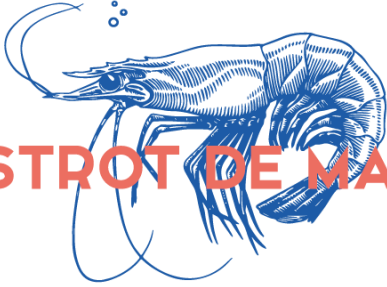
- Épinards • Légumes de saison
- Salade du moment • Pommes de terre rôties
- Riz • Pomme purée

MENU ENFANT 18

- Colin pané, purée maison
- Ou
- Escalope de poulet panée, purée maison
- Deux boules de glaces au choix

FROMAGE & DESSERTS

- Chèvre cendré du père Fabre 12
-
- Glaces et Sorbets (3 boules) 9
- Riz au lait, caramel au beurre salé 12
- Ile flottante 10
- Baba au rhum 12
- Moelleux au chocolat 12
- Assiette de fruits rouges 16



BISTROT DE MARIUS

LES HUITRES PAR 6 & COQUILLAGES

Fines de Claires N°3 20

Creuses de Bretagne N°3 22

Spéciales Gillardeau N°5 "Papillon" 24

Spéciales Gillardeau N°2 32

Belons N°0 34

Bulots 12

6 Praires 22

6 Palourdes 20

Crevettes grises 10

Crevettes roses Label rouge (Les six) 16

Langoustines vapeur (Les six) 23

LE PLATEAU DU BISTROT 59

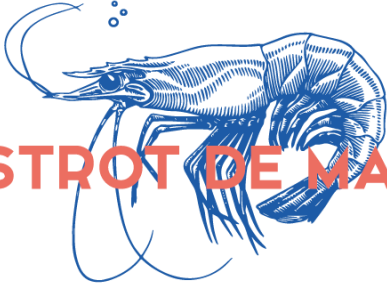
6 Fines de Claire N°3
3 Creuses de Bretagne N°3
Bulots

3 Crevettes roses Label rouge
3 Palourdes, 2 Langoustines,
Crevettes grises

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER 119

6 Creuses de Bretagne N°3
6 Fines de Claire N°3
Bulots
4 Crevettes roses Label rouge

4 Palourdes
2 Praires
4 Langoustines,
1 Tourteau, Crevettes grises



BISTROT DE MARIUS

LES COCKTAILS DU BISTROT

Bistrot one the Beach 14

Vodka, liqueur de pêche, ananas, sirop de framboise

Mojito 14

Rhum, sucre cassonade, citron vert, menthe, soda

Moscow Mule 14

Vodka, ginger beer, menthe, citron vert

Téquila Sunrise 14

Tequila, jus d'orange, sirop grenadine

Gin Fizz 12

Gin, jus citron, sucre, soda

Spritz 12

Aperol, prosecco, soda

Americano 12

Campari, martini, soda

Negroni 13

Campari, martini, gin

Caipirinha ou Caipiroska 14

Cachaça ou vodka, citron vert, sucre cassonade

Margarita 14

Téquila, cointreau, citron vert

HAPPY HOURS BISTROT 18H/20H

COCKTAIL

Mojito 12

Spritz 9

Moscow Mule 12

MOCKTAIL

Marius Juice 6

Virgin Mojito, Fraise / Framboise 6

BIÈRES

Stella Pression 50cl 9

BIÈRES

Heineken 33cl 7

Pelforth Brune 33cl 7

Corona 33cl 7

Stella Pression 25cl 6 | 50cl 11

APÉRITIFS DU BISTROT

Kir vin blanc 14cl 9

Kir Royal 14cl 15

Anis / Marini Blanc / Rouge 6cl 6

SPIRITUEUX 4cl

Jack Daniel's 10

Johnny Walker Black Label 10

Glenfichid 12

Chivas 18 14

Absolut Vodka 10

Grey Goose 12

Tanqueray Gin 12

Zacapa 23 ans 14

DIGESTIFS

LIQUEURS 6cl

Get 27, Get 31 10

Manzana verde 10

Limoncello 12

Ameretto 12

EAUX DE VIE 4cl

Poire William's 16

Mirabelle 16

Framboise 16

AFTER DINNER 4cl

Courvoisier XO 18

Armagnac 16

Bas Armagnac 17

SOFTS

Coca Cola / Zero 33cl 6

Fuztea 33cl 6

Limonade 25 cl 6

Fever Tonic Indian Tonic 25cl 6

Perrier 33cl 6

Jus de fruit Le Coq Toque :

Pomme, orange, ananas,
tomate, abricot 6

Jus de fruit Pressé :

Orange ou citron 9

SUGGESTION DU MOMENT

Tarte

Sucré / Salé

La part 7

EAUX MINÉRALES

Perrier 33 cl 6

Evian 50cl 6

Badoit 50cl 6

CAFÉS / THÉS MAISON RICHARD

Expresso / Décaféiné 4

Double / Cappuccino 7

Noisette 4.5

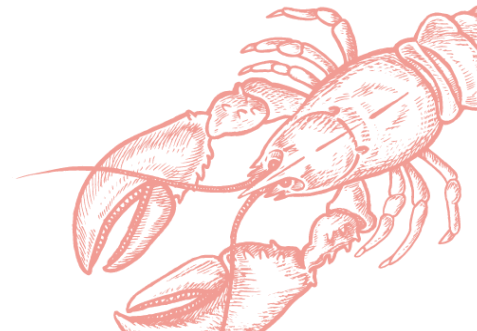
Café crème 6

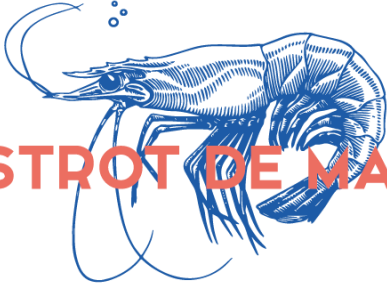
Vert / Jasmin / Earl Grey 6

Verveine / Menthe / Camomille 6

Chocolat chaud 7.5

Chocolat ou café viennois 7.5





BISTROT DE MARIUS

VINS AU VERRE

14cl 20cl

BLANC

Gros Plant AOC, Famille Beaulieu	7
Saint Bris AOC, Bailly, Lapierre	8
Menetou, Salon AOC, Le Grand Cerf	9
Chablis AOC, Michel Laroche	12

ROUGE

Brouilly AOC, Château des Tours	7
Mentou, Salon AOC, Le Grand Cerf	8
Haut, Médoc AOC, Château Victoria	9
Hautes Cotes de Nuit AOC, Domaine Cornu	12
Cote du Rhône AOCE, Guigal	9

ROSÉ

The Little Rose	8	11
Minuty Prestige Rose	12	18

VINS BLANCS

35cl 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

2021, Gros Plant AOC, Famille Beaulieu	28
2021, Muscadet AOC, Bio Famille Lieubeau	29
2021, Menetou salon AOC, Le Grand Cerf	40
2021, Sancerre AOC, Pascal Jolivet	55
2020, Pouilly Fume AOC, De la Doucette	89

BOURGOGNE

2020, Saint bris AOC, Bailly, Lapierre	35
2020, Saint-Veran, Domaine Innocenti	32 42
2021, Chablis AOC, Laroche	54
2019, Montagny 1 ^{er} cru AOC Vigne du Soleil	60
2020, Chablis 1 ^{er} Cru AOC Laroche	89

VALLEE DU RHONE

2020, Châteauneuf du Pape AOC La Nerthe	99
---	----

VINS ROSÉS

75cl

2021, Little Rosé	28
2021, Miraval	55
2021, Minuty Prestige	58

CHAMPAGNE

12cl 75cl

EPC Blanc de Blanc	14	75
EPC Rose	19	90
Ruinart Brut		152

VINS ROUGES

35cl 75cl

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

2020, Brouilly AOC, Château des tours	35
2020, Hautes Cotes de Nuits AOC Cornu	42
2020, Mercurey AOC, Michel Juillot	69
2020, Savigny les Beaune AOC, Bio Champy	87

PAYS DE LA LOIRE

2021, Menetou Salon AOC, Le Grand Cerf	38
2021, Sancerre AOC, Pascal Jolivet	33 58

VALLÉE DU RHÔNE

2019, Côte du Rhône AOC, E. Guigal	39
------------------------------------	----

BORDEAUX

2018, Haut Médoc AOC, Château Victoria	44
2019, Saint Julien AOC, Les Fiefs de Lagrange	85

