

MENUS BUSINESS

BISTROT DE MARIUS

6 avenue George V, Paris 8

Le Bistrot de Marius est le lieu idéal pour vos déjeuners professionnels tout comme vos dîners privés. Situé à 2 pas de la Seine, il vous prodiguera un grand bol d'air marin ! Dès le retour des beaux jours c'est sur une terrasse XXL aux couleurs vives que nous vous attendons pour déguster nos meilleurs produits de la mer, comme si vous y étiez. Fermez les yeux, laissez les vagues vous porter!

Nous pouvons privatiser nos espaces de 10 à 30 personnes

The Bistrot de Marius is the ideal place for your professional lunches as well as your private dinners. Located at 2 steps from the Seine, it will provide you with a great bowl of sea air! As soon as the weather is fine, it's on an XXL terrace with bright colors that we are waiting for you to taste our best seafood products, as if you were there. Close your eyes, let the waves carry you!

We can privatize our spaces from 10 to 30 people

LA SALLE INTERIEURE

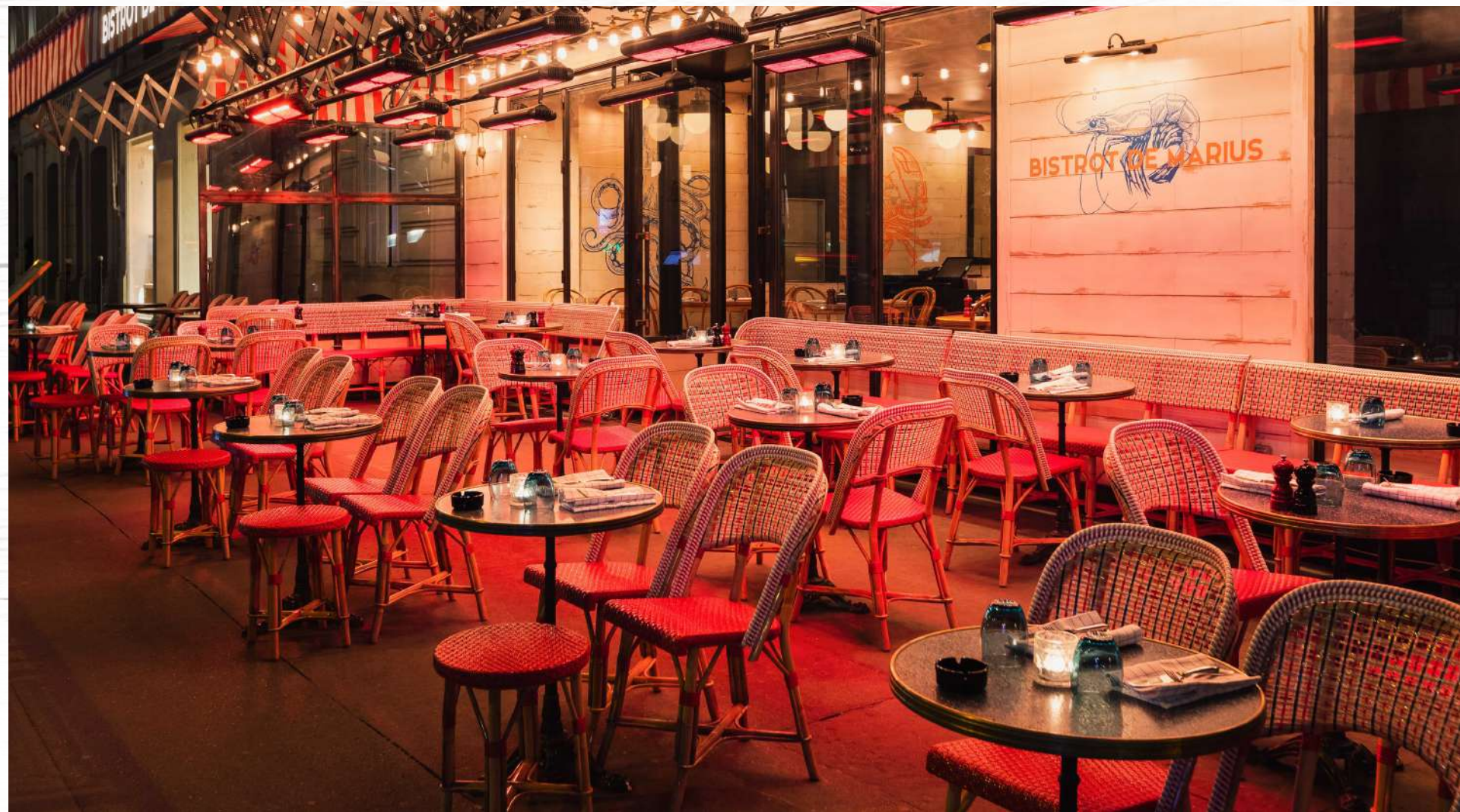
Repas assis : 10 à 30 personnes

Seated meal : 10 to 30 people

LA TERRASSE

Repas assis : 10 à 12 personnes

Seated meal : 10 to 12 people





MENU BISTROT

52 EUROS TTC

47.27 EUROS HT

ENTRÉES

Oeuf cassé aux champignons & aux herbes

Cracked eggs with mushrooms & herbs

Salade d'haricots verts & champignons

Green bean & mushroom salad

6 Huîtres Creuses de Bretagne N°3

6 oysters Creuses de Bretagne N°3

PLATS

Suprême de volaille fermière rôti au jus

Roasted farmhouse poultry supreme with juice

Poisson du jour

Fish of the day

Linguine, sauce tomate

Linguine, tomato sauce

DESSERTS

Crème brûlée infusée à la verveine

Verbena-infused crème brûlée

Ile Flottante

Floating island

Glaces et Sorbets

Ice creams and sorbets



MENU DU CHEF

63 EUROS TTC 57,27 EUROS HT

ENTRÉES

6 Huîtres Creuses de Bretagne N°3

6 oysters Creuses de Bretagne N°3

Tomates multicolores, Burrata, huile d'olive

Multicolored tomatoes, burrata, olive oil

Carpaccio de thon

Tuna Carpaccio

PLATS

Belles linguine poutargue & citron jaune

Linguine bottarga & lemon

Aïoli de cabillaud

Cod aioli

Magret de canard aux figues rôties

Duck breast with figs

DESSERTS

Moelleux au chocolat

Chocolate Moelleux

Salade d'ananas, mangue et passion

Pineapple mango passion salad

Crème brûlée infusée à la verveine

Verbena-infused crème brûlée

MENU FRUITS DE MER

73 EUROS TTC 66.36 EUROS HT

PLATEAU DU BISTROT

6 Fines de Claires n°3, 3 creuses de Bretagne n°3, Bulots, 3 Crevettes roses Label rouge, 3 Palourdes, 2 Langoustines, Crevettes grises
6 oysters Fines de Claires n°3, 3 oysters creuses de Bretagne n°3, Bulots, 3 Pink shrimps Label Rouge, 3 Clams, 2 Langoustines, Grey shrimps

DESSERTS

Moelleux au chocolat

Chocolate Moelleux

Crème brûlée infusée à la verveine

Verbena-infused crème brûlée

Clafoutis aux raisins de Corinthes & rhum

Rum and currant clafoutis

Pour 30 personnes maximum



LES PLUS

Verre de vin blanc

Glass of white wine

Saint Bris AOC, Bailly-Lapierre 2017

7€ TTC 5.83 € HT

Verre de vin blanc et crème de cassis

Glass of white wine and crème de cassis

9 € TTC 7.50 € HT

Verre de Champagne EPC

Glass of champagne

14 € TTC 11.67 € HT

Café

Coffee

4 € TTC 3,64 € HT



LES BOISSONS

Sélection 1

15€ TTC 12.00 € HT

1 verre de vin ou 1 soft par personne, sélection du Sommelier

1 glass of wine or 1 soft drink per person, selected by the Sommelier

Eau minérale Evian ou Badoit

Evian or Badoit mineral water

Sélection 2

18 € TTC 14.40 € HT

Vin une bouteille pour 3 personnes, sélection du Sommelier

1 bottle of wine for 3 people, selected by the Sommelier

Eau minérale Evian ou Badoit

Evian or Badoit mineral water

Sélection 3

21 € TTC 16.80 € HT

Une bouteille de vin pour 2 personnes, sélection du Sommelier

1 bottle of wine for 2 people, selection of the Sommelier

Eau minérale Evian ou Badoit

Evian or Badoit mineral water

Sélection du Sommelier choix défini selon notre carte





ACCÈS & CONTACT


6 avenue George V, Paris 8

Métro Alma-Marceau (ligne 9 – RER C) / Bus 92, 80, 42

Parking Indigo (19, avenue George V)

 @bistrodemarius_paris

 <https://www.facebook.com/bistrodemarius>

 <https://www.linkedin.com/company/groupe-richard/>

WWW.RICHARD-PARIS.COM/BISTROT-DE-MARIUS/

Service commercial

Céline Villette

+33 (0) 1.45.63.07.15

commercial@richard-paris.com

