

La Bistronomie chez Marius

CHAUD ET FROID

(Hot and cold starters)

| | |
|---|-----------|
| Salade « Marius » | 19€ |
| Mesclun, Gésiers, croûtons, vinaigrette framboisée (« Marius » salad A mixture of salad leaves, gizzards, croutons, raspberry vinegar) | |
| Salade « César » à notre façon | 17€ |
| Poulet mariné, sucrine, croûtons, anchois, œuf poché (« Caesar » salad in our way marinated chicken Sucrine lettuce, croutons, anchovies, poched egg) | |
| Salade Nordique | 23€ |
| Saumon mariné, crème civette et mesclun (marinated salmon, civette cream, and young leaves) | |
| Tomate Mozzarella | 18€ |
| Buffala, Pignons de pins, tomates anciennes et son pesto (Tomato Mozzarella Buffala, pine nuts, old variety tomatoes, pesto) | |
| Huîtres Marennes-Oléron de chez POGET N°3 et ses condiments | 16€ les 6 |
| Oysters Marennes-Oléron N ° 3 and its condiments | |
| Planche de charcuteries de Savoie | 24€ |
| Platter of cold meats from Savoy | |
| Velouté du jour | 12€ |
| creamy soup of the day | |
| Croque-Monsieur à la truffe, mesclun | 22€ |
| « Croque-Monsieur » with truffles, a mixture of salad leaves | |

Le midi uniquement :

| | |
|--|-----|
| Burger « MARIUS » façon Rossini | 26€ |
| Steak façon bouchère, foie gras, sucrine, tomates | |
| « MARIUS » burger, Rossini way Steak finely chopped, « foie gras », sucrine lettuce, tomatoes | |

LES VIANDES CUITES SUR LE GRILL (ON THE GRILL)

| | |
|---|------|
| Côte de bœuf (1kg) | |
| <i>*Salers by Metzger (pour 2) (France)</i> | 98€ |
| <i>*Noire de Baltique (origine ue) affinée au bois de hêtre (pour 2)</i> | 122€ |
| Entrecôte (250 gr) | |
| <i>*Argentine</i> | 31€ |
| <i>*USA Black Angus Choice</i> | 39€ |
| Persillé de bœuf (chuck flap) | |
| <i>*USA Black Angus</i> | 18€ |
| Onglet de bœuf (beef rump steak) | |
| <i>*Écosse Angus Aberdeen (origine ue)</i> | 17€ |
| Côtes d'agneau de lozere (lamb chop) (origine France) | 23€ |
| Côte de cochon Ibérique (pork ribs) | 21€ |
| Suggestion de viandes du boucher (the butcher's meats suggestions) | 18€ |

Tous nos plats sont faits maison

CUIT À LA BROCHE

SPIT ROASTED MEAT

Les volailles

Servies le midi uniquement

Poulet Fermier Des Dombes « label rouge » le quart 18€
(Chicken farmer Dombes "red label" quarter)
(Volailles origine France)

Toutes les viandes sont accompagnées de leur garniture
Et sauce au choix :

Pomme frites « Maison en 2 cuissons »
(FRENCH FRIES "Home made in 2 cookings")

Haricots verts, froids en vinaigrette ou chauds en persillade
(Green beans cold with vinaigrette dressing or hot with parsley and garlic)

Salade Mesclun (various leaves salad)

L'aligot traditionnel ou fumé
(The aligot traditional or smoked)

Poêlée de champignons en persillade
(mushrooms pan with garlic and parsley)

Sauces : béarnaise, au poivre (pepper), chimichurri, champignons.
Supplément garniture (extra side dish) 8€

LE POISSON

« Poisson du jour » (selon arrivage)
à l'ail ou meunière,
minis légumes et purée de céleri au sésame 29€

(Fish of the day with garlic or « meunière »
Mashed celery with sesame and mini vegetables)

Sole 500g cuite entière, meunière ou à l'ail
Légumes de saison et purée de panais 32€

(Sole 500g entire baked, seasonal vegetables and mashed parsnip
with garlic or « meunière »)

Risotto du pêcheur selon arrivage du poissonnier 26€
(Risotto with seafood)

LES PÂTES, sauces faites maison

(Homemade pasta sauces)

Bolognaise 19€

Carbonara 19€

Pesto 19€

Champignons 24€

Ravioles de Royan (fabriquées à royan, france) 24€

Tous nos plats sont faits maison

SPECIALITES DE SAVOIE servies midi et soir

(served for lunch and diner)

Diots de Savoie, aligot fumé, sauce à l'ancienne 19€

(Diots de Savoie, smoked aligot, old-fashioned sauce)

**Boîte chaude au Mont d'Or, mesclun,
Et ses pommes de terre et charcuteries** 28€

(Mont d'Or hot box, a mixture of salad leaves, potatoes and cold meats)

SPECIALITES DE SAVOIE servies le soir uniquement

(Served Evening only)

Fondue Savoyarde :

Nature 28€/pers

Aux Cèpes (With porcini mushrooms) 30€/pers

Aux Truffes (with truffle) 34€/pers

Raclette Savoyarde

30€/pers

Accompagnée de pommes de terre, Mesclun et charcuterie

(With side dish of potatoes, a mixture of salad leaves and cold meats)

LES FROMAGES :

A L'ASSIETTE ET SÉLECTIONNÉS PAR « LES CAVES AFFINEUR DE SAVOIE » 14€

(Selectionned cheeses from « Les caves des affineurs de Savoie »)

LES DESSERTS :

Mi-cuit au chocolat et sa glace vanille 12€

(Semi-cooked chocolat with vanilla ice cream)

Crumble aux myrtilles 8€

(Blueberry Crumble)

Crème brûlée aromatisée à la saveur du jour 8€

(« Crème brûlée » flavored with the flavor of the day)

Tarte au citron meringuée à notre manière 12€

(Lemon pie with meringue in our own way)

Variation de tiramisu 9€

(Variation of tiramisu)

Omelette norvégienne 11€

(Norwegian omelette)

Tous nos plats sont faits maison

Prix nets service compris

Tva : 10%

Liste des allergènes sur demande