

Bières et cidres		
	La Marius <i>Blonde de Blé 5,5°</i>	
	25cl.....	3,90€
	33cl.....	5,20€
	50cl.....	7,80€
	Affligem <i>6,7°</i>	
	25cl.....	4,40€
	33cl.....	5,50€
	50cl.....	8,80€
	Pélican <i>Bière forte 7,5°</i>	
	25cl.....	4,90€
	33cl.....	6,50€
	50cl.....	9,80€
	Le Val de la Chèvre <i>Heineken 5°</i>	
	25cl.....	5,00€
	50cl.....	9,00€
	75cl.....	12,00€
Bière du momentNous consulter		
Bière sans alcool 25cl 4,50		
Apéritifs		
Ricard <i>2cl</i>	3,50€	
Martini rouge ou blanc <i>6cl</i>	4,50€	
Kir vin blanc <i>12 cl</i>	4,50€	
Kir pétillant <i>12 cl</i>	7,00€	
<i>crème pêche, framboise, cassis ou mûre</i>		
Kir Breton <i>12cl</i>	4,00€	
Porto <i>6cl</i>	6,00€	
	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
	Ballantine's	4,50€
	Clan Campbell	4,00€
	Jack Daniel's	4,50€

Boissons fraîches	
Coca Cola / Coca Cola zéro <i>33cl</i>	4,20€
Schweppes tonic / agrumes <i>25cl</i>	4,20€
Perrier <i>33cl</i>	4,20€
Fuze Tea <i>25cl</i>	4,00€
Jus de fruits <i>25cl</i>	4,00€
	<i>Pomme, orange, ananas, abricot</i>

Eaux	
<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Plancoët plate	3,00€
Plancoët bulles	4,20€

	
Boissons chaudes	
Café / allongé / déca	2,10€
Café crème	2,50€
Double espresso	4,20€
Cappuccino chantilly	4,00€
Irish coffee	9,00€
Thé ou infusion	4,00€
	<i>Ceylan, vert menthe, fruits rouges, verveine-menthe</i>

Digestifs	
<i>4cl</i>	
Calvados / Cognac	8,00€
Armagnac	8,00€
Don Papa / Diplomatico	8,00€
Get 27/31 / Menthe Pastille	8,00€
Poire William's	8,00€
Bailey's	8,00€

Entrées ardoises et finger-food	
Ardoise mixte 2 personnes 15,00€	
<i>Charcuteries et fromages</i>	
★ Oeuf mayonnaise	6,00€
★ Assiette de charcuterie	6,00€
<i>Beurre et cornichons</i>	
Assiette de saumon fumé	10,00€
Petite salade César	10,00€
<i>Salade, tomates, poulet pané, parmesan, oeuf dur, croûtons, sauce César</i>	
Mozza sticks 8 pièces	8,00€
Onions rings 8 pièces	8,00€
Tenders de poulet <i>sauce bbq 3 pièces</i>	8,00€
Formule : plats précédés d'un «★»	

Grande salade	
La César XXL	17,00€
<i>Salade, œuf dur, tomates cerises, vinaigrette, croûtons à l'ail, filet de poulet pané, parmesan, sauce César, piment d'Espelette.</i>	

Grillades et plats cuisinés	
Pièce du boucher 200g	19,00€
<i>Sauce au choix</i>	
Entrecôte grillée 300g	25,00€
★ Saucisse grillée	13,50€
<i>Ecrasé de pommes de terre, sauce au choix</i>	
Tartare classique façon Marius	19,00€
<i>180g servi préparé avec frites</i>	
Carpaccio de boeuf	19,00€
<i>Olives, parmesan, roquette, huile d'olive, citron</i>	
Servi en deux assiettes avec frites	
Burger du Marius	voir ardoise
Pavé de saumon au pesto	19,00€
<i>Tagliatelles à la crème, roquette et parmesan</i>	
Sauce au choix	
<i>Poivre, roquefort, maître d'hôtel, mayonnaise, barbecue</i>	
Supplément sauce 1,00€	
1 garniture au choix	
<i>Légumes, écrasé de pommes de terre, tagliatelles, frites</i>	
<i>Supplément 1 garniture + 3,00€</i>	
<i>Supplément bol de salade +3,50€</i>	
Viande de provenance France et UE	
Formule : plats précédés d'un «★»	

Marius

Formules du midi	
Le midi du lundi au vendredi (sauf jour férié)	
Plat du jour	13,00€
Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert	17,00€
Entrées et desserts précédés d'un «★»	
Formule bouillon Entrée + Plat du jour + Dessert	21,00€
Menu enfant nous consulter.....	10,00€

Pizzas	
Pizza du moment	Nous consulter
Base tomate	
Savoiaro	15,00€
<i>Tomate, mozzarella fumée, fromage à raclette, jambon de pays, pommes de terre, crème fraîche, origan</i>	
Calzone	15,00€
<i>Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan</i>	
Regina	14,50€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan</i>	
Vivaldi	15,00€
<i>Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, aubergines, poivrons, pesto</i>	
Formaggio	16,00€
<i>Tomate, mozzarella, raclette, gorgonzola, chèvre, origan</i>	
Paolo	16,00€
<i>Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, olives, pesto, roquette</i>	
Base crème	
Tartiflette	15,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pommes de terre</i>	
Marius	16,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella, oignons, tomates cerise, jambon de pays, pesto, buratta, roquette, crème de balsamique</i>	
Accompagnement <i>salade verte</i>	3,50€
Supplément ingrédient.....	3,00€
<i>saumon fumé</i>	
4,00€	

Fromages et desserts	
Assiette de fromages	9,00€
★ Crème brûlée	7,00€
★ Mousse au chocolat	6,50€
★ Île flottante	6,00€
Tiramisù de saison	7,00€
Café gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,00€
Infusion gourmande	8,00€
Dessert du jour voir ardoise	5,00€
Formule : plats précédés d'un «★»	
Glaces	
Les Boules	
1 boule	3,50€
2 boules	6,70€
3 boules	9,80€
Supp chantilly	2,00€
Les Coupes	
Breizh caramel	8,00€
<i>2 boules caramel, sauce caramel au beurre salé, éclats de palet breton, chantilly</i>	
Colonel	8,00€
<i>2 boules citron vert, vodka, citron</i>	
Parfums : Vanille, caramel, chocolat, café, fraise, rhum-raisin, menthe-chocolat, framboise, citron, passion, coco	

La cave à vin de Marius				
Blancs	Le verre <i>12cl</i>	Le pichet <i>25cl</i>	Le pichet <i>50cl</i>	La bouteille <i>75cl</i>
IGP Pays D'Oc Albrières Chardonnay <i>Rond, fruité, frais</i>	4,20€	8,20€	16,00€	24,00€
IGP Pays D'OC Les Cayolles <i>Frais, aromatique, agréable</i>	4,00€	8,00€	16,00€	
Rosés				
IGP de l'Île de Beauté Costa Serena <i>Vif, équilibré, gourmand</i>	4,50€	9,00€	18,00€	26,00€
IGP Pays D'Oc Les Cayolles <i>Léger, fruité et frais</i>	4,00€	8,00€	16,00€	
Rouges				
AOP Touraine Domaine du Bouc «Petit Bouc Gamay» <i>Fruité, soyeux et fin</i>	4,50€	9,00€	18,00€	26,00€
AOP Blaye Côtes de Bordeaux Château Vieux Charron <i>Un vin charmeur à la finale douce et subtile</i>	4,50€	9,00€	18,00€	26,00€
IGP Pays D'Oc Les Cayolles <i>Fruité et bouche bien charpenté</i>	4,00€	8,00€	16,00€	
POUR LES AMATEURS, N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER LES SUGGESTIONS DU MOMENT				