

Apéritifs

Bières

La Marius Heineken 5°°

25cl.....	3,90€
33cl.....	5,20€
50cl.....	7,80€

Affligem 6,7°

25cl.....	4,40€
33cl.....	5,50€
50cl.....	8,80€

Pélican Bière forte 7,5°

25cl.....	4,90€
33cl.....	6,50€
50cl.....	9,80€

Bière du moment..... Nous consulter

Ricard 2cl.....	3,50€
Martini rouge ou blanc 6cl.....	4,50€
Kir vin blanc 12 cl.....	4,50€
Kir pétillant 12 cl.....	7,00€

Kir Breton 12cl..... 4,00€

Porto 6cl..... 6,00€

Whiskies

	2cl	4cl
Ballantine's	4,00€	8,00€
Clan Campbell	4,00€	8,00€
Jack Daniel's	4,50€	9,00€
Knockando	5,00€	10,00€

Boissons fraîches

Coca Cola / Coca Cola zéro 33cl.....	4,20€
Schweppes tonic / agrumes 25cl.....	4,20€
Orangina 25cl.....	4,20€
Perrier 33cl.....	4,20€
Fuze Tea 25cl.....	4,00€
Jus de fruits 25cl.....	4,00€

Pomme, orange, ananas, abricot

Eaux

	50cl	100cl
Plancoët plate	4,00€	6,00€
Plancoët bulles	4,20€	6,50€

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€

Ceylan, vert menthe, fruits rouges, verveine-menthe

Digestifs

Calvados	8,00€
Armagnac	8,00€
Rhum ambré St James	8,00€
Get 27/31 / Menthe Pastille	8,00€
Poire William's	8,00€
Bailey's	8,00€
Don Papa / Diplomatico	8,00€

Entrées, ardoises et finger-food

Ardoise mixte 2 personnes	15,00€
--	--------

Charcuteries et fromages

★ Oeuf mayonnaise	6,00€
★ Assiette de charcuterie	6,00€

Beurre et cornichons

Assiette de saumon fumé	8,00€
Petite salade César	8,00€

Salade, tomates, poulet pané, parmesan, oeuf dur, croûtons

Moza sticks 8 pièces	8,00€
Onions rings 8 pièces	8,00€
★ Sardines à l'huile «Connetable»	6,50€

Grande salade

La César XXL	16,00€
---------------------------	--------

Salade, œuf dur, tomates cerises, vinaigrette, croûtons à l'ail, filet de poulet pané, parmesan, sauce César, piment d'Espelette.

Grillades et plats cuisinés

Pavé de bœuf grillé 180g	17,00€
---------------------------------------	--------

Cœur de rumsteak

Bavette d'ailou à l'échalotte	18,00€
--	--------

200g

Entrecôte grillée 250g	23,00€
-------------------------------------	--------

★ Saucisse grillée	13,50€
---------------------------------	--------

Sauce aux oignons confits, écrasé de pommes de terre

Pavé de saumon en aïoli façon Marius	19,00€
---	--------

Légumes

Linguines aux deux saumons	16,00€
---	--------

Saumon frais, saumon fumé, huile d'olive citronnée, parmesan

Tartare classique façon Marius	17,00€
---	--------

180g servi préparé avec frites

Carpaccio de boeuf	15,50€
---------------------------------	--------

Olives, câpres, parmesan, roquette, huile d'olive, citron. Servi en deux assiettes avec frites

American Burger	15,50€
------------------------------	--------

Pain bun's, steack, cheddar fondant, oignons confits au whisky, lard rôti, sauce BBQ, salade

Montagnard	16,00€
-------------------------	--------

Pain bun's, steack, rostie de pdt, roblochon fondant, sauce blanche, oignons confits, lard, salade

Burger du moment	16,00€
-------------------------------	--------

Suggestion du moment	voir ardoise
-----------------------------------	--------------

Sauce au choix

Poivre, roquefort, béarnaise façon Marius, beurre maître d'hôtel, barbecue

Supplément sauce 1,00€

1 garniture au choix

Légumes poêlés, linguines, écrasé de pommes de terre, frites, salade

Supplément 1 garniture + 3,00€

Viande de provenance France et UE

MARIUS

Formules du midi

Le midi du lundi au vendredi (sauf jour férié)

Plat du jour	13,00€
---------------------------	--------

Entrée + Plat du jour	17,00€
------------------------------------	--------

Formule bouillon Entrée + Plat du jour + Dessert	21,00€
---	--------

Plat du jour + dessert	17,00€
-------------------------------------	--------

Entrées et desserts précédés d'un «★»

Menu enfant nous consulter.....	10,00€
--	--------

Pizzas

Base tomate

Savoiaro	14,50€
-----------------------	--------

Tomate, mozzarella fumée, fromage à raclette, jambon de pays, pommes de terre, crème fraîche, origan

Calzone	15,00€
----------------------	--------

Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan

Regina	14,00€
---------------------	--------

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

Vivaldi	14,50€
----------------------	--------

Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, aubergines, poivrons, pesto

Fromaggio	15,00€
------------------------	--------

Tomate, mozzarella, raclette, gorgonzola, chèvre, origan

Paolo	15,50€
--------------------	--------

Tomate, mozzarella, mozzarella fraîche, olives, pesto, saumon fumé, crème fraîche, oignons rouges

Diego	14,50€
--------------------	--------

Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, jambon de pays, chorizo, parmesan, origan

Roberto	14,50€
----------------------	--------

Tomate, mozzarella, chèvre, crème fraîche, jambon de pays, miel, roquette

Mexicaine	14,50€
------------------------	--------

Tomate, mozzarella, oignons, poivrons, chorizo, viande hachée, origan

Roma	14,50€
-------------------	--------

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, olive, origan

Napo Luc	14,50€
-----------------------	--------

Tomate, mozzarella, anchois, olive, câpres

Base crème

Texane	15,00€
---------------------	--------

Crème fraîche, mozzarella, oignons, champignons, steak haché, origan, œuf

Tartiflette	15,00€
--------------------------	--------

Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pommes de terre

Marius	15,00€
---------------------	--------

Crème fraîche, mozzarella, oignons, tomates cerise, jambon de pays, pesto, buratta, roquette

Accompagnement salade verte..... 3,00€

Supplément ingrédient..... 2,00€

saumon fumé..... 3,00€

Desserts et Glaces

Assiette de fromages	9,00€
Moelleux au chocolat	7,00€

Glace vanille

★ Crème brûlée	7,00€
★ Mousse au chocolat	6,50€
★ Île flottante	6,00€
★ Tiramisù breton	7,00€
Café gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,00€
Infusion gourmande	8,00€
Dessert du moment voir ardoise	8,00€
★ Dessert du jour voir ardoise	5,00€

Glaces

Parfums : Vanille, caramel, chocolat, café, fraise, rhum-raisin, menthe-chocolat, framboise, citron, passion, cassis, coco

Les Boules

1 boule	3,30€
2 boules	6,60€
3 boules	9,90€

Les Coupes

Breizh caramel	8,00€
-----------------------------	-------

2 boules caramel, sauce caramel au beurre salé, éclats de palets breton, chantilly

Colonel	8,00€
----------------------	-------

2 boules citron vert, vodka, citron

La cave à vin de Marius

	Le verre 12cl	Le pichet 25cl	Le pichet 50cl	La bouteille 75cl
Blancs				
IGP Pays D'Oc Albrières Chardonnay <i>Rond, fruité, frais</i>	4,00€	7,60€	14,50€	22,00€
IGP Pays D'OC Les Cayolles <i>Frais, aromatique, agréable</i>	3,80€	7,20€	13,50€	
Rosés				
IGP de l'Île de Beauté Costa Serena <i>Vif, équilibré, gourmand</i>	4,50€	8,50€	16,00€	24,00€
IGP Pays D'Oc Les Cayolles <i>Léger, fruité et frais</i>	3,80€	7,20€	13,50€	
Rouges				
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil Les Javeaux <i>Fruité, soyeux et fin</i>	4,50€	8,50€	16,00€	24,00€
AOP Blaye Côtes de Bordeaux Château Vieux Charron <i>Un vin charmeur à la finale douce et subtile</i>	4,50€	8,50€	16,00€	24,00€
IGP Pays D'Oc Les Cayolles <i>Fruité et bouche bien charpenté</i>	3,80€	7,20€	13,50€	
Cidre le Val de la Chèvre		5,00€	9,00€	12,00€

POUR LES AMATEURS, N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.