

Bières **Apéritifs**

La Marius 4,2°	25cl.....	3,90€
	33cl.....	5,20€
	50cl.....	7,60€
Affligem 6,7°	25cl.....	4,20€
	33cl.....	5,50€
	50cl.....	8,80€
Chouffe 8°	25cl.....	4,90€
	33cl.....	6,30€
	50cl.....	9,50€
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.....		5,50€
<i>crème pêche, framboise, cassis ou mûre</i>		
Kir Breton 12cl.....		3,50€
Porto 6cl.....		4,00€
Whiskies	2cl	4cl
Ballantine's	4,00€	7,50€
Clan Campbell	4,00€	7,50€
Jack Daniel's	4,50€	8,00€
Knockando	5,00€	9,00€

Boissons fraîches

Coca Cola / Coca Cola zéro 33cl.....	4,00€
Schweppes tonic / agrumes 25cl.....	3,90€
Orangina 25cl.....	3,90€
Perrier 33cl.....	4,20€
Fuze Tea 25cl.....	3,90€
Jus de fruits 25cl.....	4,00€
<i>Pomme, orange, ananas, abricot</i>	

Eaux

	50cl	100cl
Plancœt plate	3,80€	4,20€
Plancœt bulle	4,00€	4,70€

Boissons chaudes

Café / allongé / déca	2,10€
Café crème	2,30€
Double espresso	3,90€
Cappuccino chantilly	4,00€
Irish coffee	7,00€
Thé ou infusion	3,50€
<i>Ceylan, vert menthe, fruits rouges, verveine-menthe</i>	

Digestifs

Calvados	7,00€
Armagnac	7,00€
Rhum ambré St James	7,00€
Get 27/31 / Menthe Pastille	7,00€
Poire William's	7,00€
Bailey's	7,00€
Don Papa / Diplomatico	8,00€

Entrées, ardoises et finger-food

Ardoise mixte 2 personnes.....	15,00€
<i>Charcuteries et fromages</i>	
Oeuf mayonnaise	6,00€
Assiette de saumon mariné	8,00€
<i>Façon gravlax</i>	
Assiette de saumon fumé	8,00€
Petite salade César	8,00€
<i>Salade, tomates, poulet pané, parmesan, oeuf dur, croûtons</i>	
Mozza sticks 7 pièces.....	7,50€
Onions rings 7 pièces.....	7,50€
Sardines à l'huile «connetable»	6,50€

Grandes salades

La César XXL	15,00€
<i>Salade, œuf dur, tomates cerises, vinaigrette, croûtons à l'ail, filet de poulet pané, parmesan, sauce César, piment d'Espelette</i>	
La Parisienne	15,00€
<i>Salade, tomates, emmental, pommes de terre, œuf dur, champignons de Paris, jambon blanc, cornichons, vinaigrette moutarde</i>	

Grillades et plats cuisinés

Pavé de bœuf grillé 180g.....	17,00€
<i>Cœur de rumsteak</i>	
Onglet de bœuf grillé 200g.....	18,00€
Brochette d'onglet de bœuf grillé 200g.....	18,00€
Entrecôte grillée 250g.....	23,00€
Saucisse grillée	13,00€
<i>Sauce aux oignons confits, écrasé de pommes de terre</i>	
Pavé de saumon en aioli façon Marius	18,00€
<i>Légumes</i>	
Linguines aux deux saumons	14,50€
<i>Saumon frais, saumon fumé, huile d'olive citronnée, roquette, parmesan</i>	
Tartare classique façon Marius	16,00€
<i>180g servi préparé avec frites</i>	
Carpaccio de boeuf	14,00€
<i>Olives, câpres, parmesan, roquette, huile d'olive, citron. Servi en deux assiettes avec frites</i>	
Cheese classique	15,00€
<i>Pain bun's, sauce cocktail, steak haché, cheddar, pickles, oignons rouges, salade, tomate</i>	
American burger	15,00€
<i>Pain bun's, steak, cheddar fondant, oignons confits au whisky, lard rôti, sauce bbq, salade</i>	
Savoyard	15,00€
<i>Pain bun's, sauce blanche, steak haché, fromage à raclette, lard fumé, salade, oignon</i>	

Burger du moment..... **voir ardoise**

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

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



Formule Déjeuner

Le midi du lundi au vendredi. Voir l'ardoise

Plat du jour	13,00€
Dessert du jour	5,00€
Plat du jour + dessert du jour	17,00€

Pizzas

Base tomate	
Savoiaro	14,00€
<i>Tomate, mozzarella fumée, fromage à raclette, jambon de pays, pommes de terre, crème fraîche, origan</i>	
Diego	13,00€
<i>Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, jambon de pays, chorizo, parmesan, origan</i>	
Calzone	14,00€
<i>Tomate, mozzarella, jambon cru, œuf, origan</i>	
Regina	12,50€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan</i>	
Vivaldi	14,00€
<i>Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, aubergines, poivrons, pesto</i>	
Fromaggio	14,00€
<i>Tomate, mozzarella, raclette, gorgonzola, chèvre, origan</i>	
Roma	13,00€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, olive, origan</i>	
Paolo	15,00€
<i>Tomate, mozzarella, mozzarella fraîche, olives, pesto, saumon fumé, crème fraîche, oignons rouges</i>	
Base crème	
Tartiflette	13,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pommes de terre</i>	
Marius	14,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella, oignons, tomates cerise, jambon de pays, pesto, buratta, roquette</i>	
Accompagnement salade verte.....	3,00€
Supplément ingrédient.....	2,00€
crevettes ou saumon fumé.....	3,00€

Desserts

Assiette de fromages	7,50€
Moelleux au chocolat	6,50€
<i>Glace vanille</i>	
Crumble de saison	7,00€
<i>Glace vanille</i>	
Crème brûlée	6,00€
Brioche perdue	7,50€
<i>Caramel au beurre salé, glace vanille</i>	
Mousse au chocolat	6,00€
Île flottante	5,50€
Tiramisù breton	6,50€
Café gourmand	7,00€
Thé gourmand	8,00€
Infusion gourmande	8,00€
Dijo gourmand	11,00€
Irish gourmand	11,00€

Glaces

Dame blanche	7,50€
<i>2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
Chocolat liégeois	7,50€
<i>2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
Café liégeois	7,50€
<i>2 boules café, expresso, chantilly</i>	
Breizh caramel	7,50€
<i>2 boules caramel, sauce caramel au beurre salé, éclats de palets breton, chantilly</i>	
Coupe Cookie	7,50€
<i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly, brisures de cookie</i>	
Coupe fruits rouges	7,50€
<i>1 boule vanille, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, crumble, chantilly</i>	
Coupe créole	7,50€
<i>1 boule rhum-raisin, 1 boule coco, sauce chocolat, chantilly</i>	
After Eight	8,00€
<i>2 boules menthe-chocolat, get 27, chantilly</i>	
Colonel	8,00€
<i>2 boules citron vert, vodka, citron</i>	
1 boule	3,30€
2 boules	6,00€
3 boules	8,80€
Parfums Vanille, caramel, chocolat, café, fraise, rhum-raisin, menthe-chocolat, framboise, citron, passion, cassis, coco	

La cave à vin de Marius

Blancs

	Le verre 12cl	Le pichet 25cl	Le pichet 50cl	La bouteille 75cl
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€	
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€	

Rosés

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€

Rouges

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.