

MARIUS

Apéritifs

Bières

- **1664 pression**
 - 25 cl 3,70 €
 - 33 cl 4,70 €
 - 50 cl 7,00 €
- **Grimbergen pression**
 - 25 cl 3,90 €
 - 33 cl 5,00 €
 - 50 cl 7,50 €
- Ricard** 2 cl 3,30 €
- Kir Vin blanc** 12 cl 4,00 €
crème : pêche, framboise, cassis ou mûre
- Porto** 6 cl 3,00 €
- Cidre cassis** 12 cl 3,50 €
- Martini rouge ou blanc** 6 cl 4,00 €
- Whisky Ballantine's** 4 cl 7,00 €
- Bourbon Jack Daniel's** 4 cl 7,00 €
- Whisky Knockando** 4 cl 7,00 €

Boissons fraîches

- Jus de fruits** 25 cl 3,70 €
orange, pomme, abricot, ananas
- Perrier** 33 cl 3,90 €
- Coca-Cola** 33 cl 3,90 €
- Coca-Cola zéro** 33 cl 3,90 €
- Orangina** 25 cl 3,90 €
- Fuzetea au verre** 33 cl 3,70 €
Thé glacé
- Schweppes** 25 cl 3,90 €
- Schweppes agrume** 25 cl 3,90 €

Eaux

	50 cl	100 cl
Vittel	3,50 €	4,10 €
Plancoët	3,30 €	4,00 €
Plancoët fines bulles	3,80 €	4,50 €
San Pellegrino	4,50 €	6,00 €

Entrées & ardoises

- Ardoise de charcuterie + Hénaff** (78 g) 12,00 €
- Œuf mayonnaise classique** 6,00 €
- Tartare de saumon mariné** (100 g) 9,00 €
- Duo de saumon** (fumé et mariné) et ses toasts 9,00 €
- Petite salade César** (poulet pané, tomate, parmesan, œuf dur) 8,00 €

Pâtes

- Penne rigate aux deux saumons**... 14,00 €
saumon fumé, saumon poêlé, huile d'olive citronnée, roquette et copeaux de parmesan
- Penne rigate façon Bolognaise** ... 13,50 €
parmesan rapé et ciboulette

Nos formules

DÉJEUNER
Le midi du lundi au vendredi. Voir l'ardoise

- Plat du jour** 11,00 €
- Dessert du jour** 5,00 €
- Plat du jour + dessert du jour** 15,00 €
- +2,50€ :**
un verre de vin blanc, rosé ou rouge Mommessin Les Coteaux du Soleil Val de Montferran 12 cl, un demi 1664, ½ Plancoët plate ou bulle, Coca-Cola 25 cl ou jus d'orange 25 cl au verre

EXPRESS
Le midi du lundi au vendredi. Voir l'ardoise

- Plat du jour + Café Gourmand + Boisson** 19,50 €
- Un verre de vin blanc, rosé ou rouge Mommessin Les Coteaux du Soleil Val de Montferran 12 cl, un demi 1664, Plancoët 50 cl, jus de fruit, Coca, Orangina ou Fuzetea 25 cl

Grandes salades Repas

- Cap à l'ouest** 15,50 €
salade, pomme de terre, tomate cerise, lardons, magret de canard fumé, mousson de canard, gésiers, toast grillé
- Salade Belasie** 15,50 €
nouilles chinoises, saumon mariné, avocat, concombre, petits pois, algue wakamé, sauce soja sucrée
- Salade campagnarde** 14,50 €
œuf poché, lardons, pommes grenaille, tomates cerises, Emmental, croûtons dorés, salade, vinaigrette
- César poulet XXL** 14,50 €
filet de poulet croustillant, salade, œuf dur, herbes, tomates cerises, croûtons à l'ail, parmesan, sauce césar, piment d'Espelette

Viandes & grillades

- Pavé de bœuf grillé** 16,00 €
(env. 180 g - cœur de rumsteck) sauce au choix
- Onolet de bœuf grillé** 18,00 €
(env. 250 g) sauce au choix
- Brochette d'onglet de bœuf grillée** 16,00 €
(env. 200 g) sauce au choix
- Entrecôte grillée** 21,00 €
(env. 250 g) sauce au choix
- Steak haché à cheval façon bouchère** (env. 150 g) 15,00 €
(haché par nos soins) œuf au plat, frites, salade
- Salade verte** 3,00 €

Sauce au choix :
roquefort, poivre, béarnaise façon Marius, beurre maître d'hôtel

Garniture :
légumes poêlés, penne, écrasé de pommes de terre, frites, salade

Viandes :
provenance France et UE

Tartares & Carpaccio

- Tartare classique façon Marius** 180 g 16,00 €
servi préparé avec frites
- Tartare Thai** 180 g 16,00 €
sauce soja, ail, huile de sésame, sésame, gingembre, algue wakamé
- Tartare saumon** 180 g 16,00 €
saumon mariné, juste aller-retour, frites, salade, citron
- Carpaccio de bœuf** 14,00 €
câpres, olives, parmesan, roquette, huile d'olive, citron, frites, servi en 2 assiettes

Burgers

- Le Cheese classique** 14,00 €
pain, steak haché, cheddar, pickles, oignons rouges, salade, tomate, sauce cocktail, frites
- Burger du moment** (voir ardoise) 14,50 €
- Le Savoyard** 14,00 €
pain, steak haché, fromage à raclette, oignons, lard, salade, sauce blanche, frites
- American burger** 14,00 €
pain, steak haché, lard fumé, cheddar, salade, pickles, tomate, oignons rouges, sauce cocktail, frites

Pizzas

- Savoiaro** 13,00 €
tomate, mozzarella fumée, fromage à raclette, jambon de pays, pommes de terre, crème fraîche, origan*
- Tartiflette** 13,00 €
crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pommes de terre
- Calzone (chausson)** 12,50 €
tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan*
- Marius** 12,50 €
crème fraîche, mozzarella, oignons, tomates cerises, jambon de pays, parmesan, pesto
- Regina** 12,00 €
tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan
- Vivaldi** 13,00 €
tomate, mozzarella, champignons, artichauts, aubergines, poivrons, pesto
- Formaggio** 13,00 €
tomate, mozzarella, raclette, gorgonzola, fromage de chèvre, origan*
- Paolo** 13,00 €
tomate, mozzarella, oignons rouges, saumon fumé, crème fraîche, julienne de poireaux, œufs de truite
- Margarita** 10,00 €
tomate, mozzarella fraîche, olives, pesto
- Roberto** 12,50 €
tomate, mozzarella, jambon de pays, fromage de chèvre, crème fraîche, pesto
- Pinocchio (pour enfant)** 8,00 €
tomate, mozzarella, jambon
- Napoli** 11,50 €
tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan
- Roma** 12,50 €
tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, olives, origan*
- Levantino** 12,50 €
tomate, mozzarella, oignons, merguez, viande marinée aux épices, sauce blanche
- Angelo** 13,00 €
tomate, mozzarella, oignons, poivrons, chorizo, merguez, olives, origan
- Diego** 13,00 €
tomate, mozzarella, poivrons, oignons, jambon de pays, chorizo, parmesan, origan*
- Texane** 13,00 €
crème fraîche, mozzarella, oignons, champignons, viande hachée, origan*
- Mexicaine** 13,00 €
tomate, mozzarella, oignons, poivrons, chorizo, viande hachée, origan*

Accompagnez votre pizza d'une salade verte 3,00 €
Supplément d'ingrédient 2,00 €
Supplément crevette, saumon 3,00 €

* Origan : marjolaine séchée

Woks

- Le Wok crevettes** 14,50 €
nouilles chinoises, crevettes, pois gourmands, oignons rouges, petits pois, pousses soja, sauce soja
- Le Wok poulet** 14,50 €
nouilles chinoises, poulet, pois gourmands, oignons rouges, petits pois, pousses soja, sauce soja
- Le Wok bœuf** 14,50 €
nouilles chinoises, bœuf, pois gourmands, oignons rouges, petits pois, pousses soja, sauce soja

Desserts & glaces

- Moelleux chocolat, glace vanille**... 6,50 €
- Crème brûlée** 6,00 €
- Crumble de saison** et sa glace vanille 6,50 €
- Brioche perdue caramel beurre salé** et sa glace vanille 7,00 €
- Mousse au chocolat** 6,00 €
- Île flottante** 5,00 €
- Tiramisu Breton** 6,50 €
mousse mascarpone, palet Breton, caramel beurre salé

Coupes glacées

- Liégeois chocolat** 7,00 €
deux boules de glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
- Liégeois Speculos** 7,00 €
une boule de glace café, une boule de glace speculos, éclats de speculos, chantilly
- Breizh caramel** 7,00 €
deux boules de glace caramel, caramel beurre salé, éclats de palet Breton, chantilly
- Dame Blanche** 7,00 €
deux boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly
- Coupe cookie** 7,00 €
glace vanille, glace chocolat, coulis de Nutella, brisure de cookie, chantilly
- Coupe Oreo** 7,00 €
biscuit Oreo, glace coco, glace chocolat, coulis de Nutella, chantilly
- Colonel** 7,00 €
deux boules de sorbet citron vert, vodka, citron
- After eight** 7,00 €
deux boules de glace menthe pépites de chocolat, Get 27, chantilly
- Créole** 7,00 €
une boule de glace rhum-raisin, une boule de coco, chocolat chaud, chantilly

Supplément d'ingrédient 1,50 €
Supplément boule de glace 2,00 €

Glaces

- une boule 2,50 €
- deux boules 4,60 €
- trois boules 6,50 €

Parfums :
Vanille / Caramel / Chocolat / Café / Fraise
Rhum-raisin / Menthe pépites chocolat
Framboise / Citron vert / Passion / Cassis / Coco

- Assiette de fromages** 7,50 €
- Café Gourmand** 6,70 €
- Thé Gourmand** 6,70 €
- Infusion Gourmande** 6,70 €

La cave

	La bouteille	Le pichet	Le pichet	Le verre
	75 cl	50 cl	25 cl	12 cl
Blanc				
IGP Oc Chardonnay Vigne Antique 22,00 €	14,90 €	7,20 €	3,80 €	
vin élégant et fruité, notes florales et agrumes				
IGP St Guilhem le désert Mommessin les coteaux du soleil 12,50 €	6,50 €	3,50 €		
vin léger et fruité, juste du plaisir				
Rosé				
IGP Île de beauté San Pieru 23,00 €	16,00 €	8,00 €	4,00 €	
rosé de soif par excellence, fruits blancs et rouges				
IGP St Guilhem le désert Mommessin les coteaux du soleil 12,00 €	6,50 €	3,50 €		
vin simple et fruité, on y revient				
Rouge				
AOP St Nicolas de Bourgueil Le Fresne 23,00 €	15,50 €	8,00 €	4,20 €	
vin léger et frais, soyeux, notes de petits fruits rouges				
IGP St Guilhem le désert Momessin 12,00 €	6,50 €	3,50 €		
vin léger et fruité pour tout le repas				
AOP Côtes de Bordeaux Blaye 23,00 €	15,50 €	8,00 €	4,10 €	
Château Haute Sauvetat vin structuré et gouleyant, notes de fruits rouges				
	La bouteille	Le pichet	Le pichet	
	75 cl	50 cl	25 cl	
Cidre				
Le val de la Chèvre Cidre fermier BIO Régis Tropée, La Bouëxière 12,00 €	9,00 €	5,00 €		
Pour les amateurs, n'hésitez pas à nous demander notre sélection de bouteille. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.				

Boissons chaudes

- Café** 1,90 €
- Grand Café** 3,60 €
- Décaféiné** 1,90 €
- Café crème** 2,10 €
- Chocolat chaud** 3,50 €
- Infusion ou thé** 3,50 €
sélection Dammann (menthe, ceylan, fruits rouges, caramel, verveine, tilleul)
- Cappuccino chantilly** 4,00 €
- Irish coffee** 7,00 €
- Café gourmand** 6,70 €
- Thé gourmand** 6,70 €
- Infusion gourmande** 6,70 €

Digestifs 4 cl

- Calvados** 7,00 €
- Armagnac** 7,00 €
- Cognac** 7,00 €
- Rhum ambré St James** 7,00 €
- Bailey's** 7,00 €
- Get 27** 7,00 €
- Get 31** 7,00 €
- Poire William's** 7,00 €
- Rum Don Papa** 8,00 €
- Autres** 7,00 €