



## Entrées

Salade de couteaux aux herbes fraîches

16

Bar mariné aux agrumes

20

Tomates anciennes, gaspacho

16

Poireaux, sauce ravigotte

16

Pot-au-feu de foie gras frais  
de chez Robert Dupérier

28

Vitello tonnato

17

## Plats à partager pour 2

Aïoli comme on l'aime en Provence

58

Côte de boeuf à la braise

80

## Dejeuner

LUNDI, JEUDI ET VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

BOISSONS NON INCLUSES

ENTRÉE & PLAT DU JOUR

OU

PLAT & DESSERT DU JOUR

29

ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR

35



## Plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS  
DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

Bavette à l'échalotte

25

Côte de cochon fermier

28

Ris de veau au jus

36

Magret de canard fermier laqué

29

Thon rouge mi-cuit, sauce vierge

38

Merlu de Saint-Jean-de-Luz aux coques

29

Sardines grillées aux herbes

24

## Fromages

Planche de fromages de pays de Benat

12

## Desserts

Crème renversée au caramel

10

Profiteroles à la vanille

15

Cookie praliné au poêlon

POUR DEUX

20

Fraise de la ferme Etchelecu, Melba

13

Tarte aux fruits

14

Pêches pochées, verveine

9

Mousse Txocolat Sao Tomé

10

Prix net en euro

Taxes et service compris. Selon les dispositions régies par le décret N°2002-1465  
en date du 17/12/2000, le restaurant Marius ainsi que ses fournisseurs s'engagent  
et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes. Eté 2024