



Entrées

Tagliatelles de concombre,
truite de Banka fumée
16

Bar mariné aux agrumes
18

Soupe de melon et basilic,
féta et magret séché
15

Carpaccio de bœuf,
pesto de roquette et parmesan
14

Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac
de la Ferme Jeansarthe
18

Artichauts à la barigoule
19

Plats à partager pour 2

Aïoli comme on l'aime en Provence
59

Côte de bœuf à la braise
85

Déjeuner

LUNDI, JEUDI ET VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS
BOISSONS NON INCLUSES

PLAT DU JOUR
18

ENTRÉE & PLAT DU JOUR
OU

PLAT & DESSERT DU JOUR
29

ENTRÉE, PLAT & DESSERT DU JOUR
35

Prix net en euro

Taxes et service compris. Selon les dispositions régies par le décret n°2025-141 du 13 février 2025, le restaurant Marius ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande Été 2025



Plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

Echine de cochon fermier, sauce Tximitxurri
23

Magret de canard laqué à la braise
31

Ris de veau au jus
36

Thon mi-cuit, sauce vierge
39

Merlu de Saint-Jean-de-Luz aux coques
29

Sardines grillées à la plancha, herbes fraîches
25

Fromages

Planche de fromages de pays de Benat
12

Desserts

Citron givré, basilic et huile d'olive
8

Chocolat liégeois
12

Nougat glacé, fruits confits
9

Charlotte aux fraises et à la rhubarbe
10

Cookie praliné au poêlon
POUR DEUX
20

Profiteroles à la vanille
15

Pour les plus jeunes

JUSQU'À 12 ANS

PLAT & DESSERT
12