



## Entrées

Bar sauvage mariné aux agrumes

19

Velouté de haricots Tarbais et  
magret de canard séché

16

Salade de couteaux aux herbes fraîches

20

Asperges blanches des Landes,  
sauce mousseline

20

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

22

Chou-fleur entier rôti,  
condiments grenobloises

16



## Plats

TOUT NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS  
DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

Pièce de bœuf maturée

28

Côtelettes d'agneau de lait de chez Axuria

32

Ris de veau au jus

34

Côte de cochon fermier

28

Thon rouge mi-cuit, sauce vierge

32

Merlu de Saint-Jean-de-Luz aux coques

26

## Fromages

Planche de fromages de pays de Benat

12

## Plats à partager pour 2

Aïoli comme on l'aime en Provence

56

## Desserts

Crème renversé au caramel

9

Savarin à l'Armagnac

10

Cookie praliné au poêlon

12

Poire en sangria

10

Tarte aux fruits

12

Riz au lait à la vanille de Tahiti

10

## Déjeuner

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

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. Printemps 2024