SNACKING ET BISTRO DU MIDI

HAMBURGERS

LE PUR BURGER 10 €
Buns, steak haché façon bouchère, cheddar, sauce barbecue, oignons frits, salade, tomate

THE "ONE" BURGER 10 €
Buns, steak haché de poulet façon bouchère, tomate séchée, confit d'oignons, salade

FISH & CHEESE BURGER 10 €
Buns, filet de colin pané, cheddar, sauce tartare, salade, tomate

BURGER SAVOYARD 10 €
Buns, steak haché façon bouchère, bacon, beaufort, moutarde au miel, tomate, salade

LE "HEALTHY" BURGER 10 €
Buns, galette aux lentilles, fromage fouetté nature, feta, poivrons, salade

LE BURGER ROSSINI 15 €
Buns, steak haché façon bouchère, foie gras, confit d'oignons, mélange de champignons forestiers

PÂTES

FETUCCINE BOLOGNAISE 10 €

FETUCCINE CARBONARA 10 €

FETUCCINE PESTO 10 €

MAC&CHEESE AU BEAUFORT 10 €

CROZETS AUX LARDONS 12 €
lardons et tomme de Savoie

CÔTÉ SAVOIE

TARTIFLETTE 25 €

BOITE CHAUDE 28 €
Mont d'Or fondu servi avec pommes de terre et charcuterie, salade verte

SALADES

MERIBEL 10 €
Poulet rôti, brocoli, riz blanc, julienne de butternut, sauce saté aux cacahuettes, oigons frits, coriandre fraîche

MARIUS 10 €
Saumon, quinoa, avocat, ananas grillé, houmous, edanamé, sauce soja

TREMPLIN 10 €
Poulet rôti, quinoa, tartare de concombre, carottes grillées au cumin, avocat, oeuf poché, mix de graînes et fruits secs, sauce soja au sésame

3 VALLEES 10 €
Falafel, boulgour, carottes, tomate séchée au basilic,avocat, tzatziki, mix de graînes et fruits secs, sauce soja au sésame

SOUPE

GRATINÉE À L'OIGNON 9 €

SANDWICHES

MARIUS CLUB 10 €
Pain noir aux graines, beurre, emmental tranché, jambon blanc supérieur

CROQUE MONSIEUR 15 €
Pain de campagne toasté, jambon cuit, beaufort ,crème de beaufort, servi chaud

HOT DOG 9 €
Pain à Hot Dog, saucisse fumée, cheddar rouge râpé, ketchup, moutarde, oignons frits

LE GRILL

PAVÉ DE SAUMON AU GRILL 18 €

ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE 30 €
Sauces au choix poivre ou bleu

1/4 DE POULET RÔTI FERMIER LABEL ROUGE 25 €

TOMAHAWK DE VEAU (300G) 35 €

CÔTES D'AGNEAU GRILLEES(250 G) 24 €

Accompagnements des viandes au choix : frites, purée de pomme de terre, poêlée de légumes de saison

DESSERTS

TARTELETTE AUX MYRTILLES 11€

CRÊME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON 11€

MOUSSE AU CHOCOLAT 11€

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES 10 €

FONDANT CHOCOLAT ET GLACE VANILLE 11 €

PRIX NETS TTC, TAXES ET SERVICE COMPRIS, ORIGINE DES VIANDES : FRANCE ET CE

LE DÎNER

L'APERITIF

PLANCHE DE FROMAGE *OU* DE CHARCUTERIES 20 €

PLANCHE DE FROMAGE *ET* CHARCUTERIES 26 €

LES PLATS

LES POISSONS

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA 28 €
Beurre à la vanille,purée de carottes aux citrons confits

DOS DE SAUMON À L'UNILATÉRALE EN COÛTE DE SÉSAME 25 €
Crémeux de panais

BOURRIDE DE LOTTE 32 €
Fondue de légumes glacés à la salamandre

DOS DE CABILLAUD RÔTI 28 €
Farandole de légumes sauce aîoli

LES VIANDES

SUPRÊME DE CANETTE "PERLE DES DOMBES" RÔTI 22 €
Jus corsé au thym et crèmeux de panais

BALLOTINE DE SUPRÊME DE VOLAILLE "NOIRE" 28 €
Farce fine aux morilles, jus au thym, écrasée de pommes de terre

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU 26 €
Préparé traditionnellement, câpres, échalotes, cornichons, persil, sauce ketchup

LES ENTRÉES

OEUF BIO "PARFAIT" FAÇON MEURETTE 14 €
Poêlée de champignons shitaké, Mouillettes toastées

TERRINE DE CAMPAGNE "MAISON" 14 €
Terrine à la volaille, pistaches et pickles de légumes

VELOUTÉ DE POTIMARRON 14 €
Huile de noisette et espuma au lard grillé

GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ AUX HERBES FRAÎCHES 20 €
Agrumes, quenelle de tzatziki

6 HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°2 22 €
Accompagnées de leur vinaigre d'échalote et pain de campagne toasté, beurre demi-sel

SALADE CÉSAR AU POULET RÔTI 17 €
Salade romaine, tomates cerise, poulet rôti, copeaux de parmesan, croutons et sauce césar

LES VIANDES SUR LE GRILL

L'ENTRECÔTE (250G) ANGUS ABERDEEN MATURÉE 33€
Origine ECOSSE

FILET DE BOEUF RACE CHAROLAISE (180G) 39 €
Origine FRANCE

TOMAHAWK DE VEAU (300G) 35 €

1/4 DE POULET FERMIER LABEL ROUGE 25 €
Origine FRANCE

CÔTES D'AGNEAU (300 G) 25 €
Origine FRANCE

Toutes les viandes sont servies avec garniture et sauce
Au choix :

- Gratin de macaronis
- Poêlée de légumes de saison
- Salade mesclun
- Purée de pommes de terre

Sauces :

- Poivre
- Chimichuri

SUPPLÉMENT GARNITURE 8€

MARIUS RESTAURANT

PRIX NETS TTC, TAXES ET SERVICE COMPRIS, ORIGINE DES VIANDES : FRANCE ET CE

LE DÎNER SUITE...

SPECIALITES DE SAVOIE

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES (MINIMUM 2 PERSONNES)
30€ PAR PERSONNE
Accompagnée de pommes de terre, mesclun et charcuteries de Savoie

RACLETTE FERMIÈRE SAVOYARDE (MINIMUM 2 PERSONNES)
32€ PAR PERSONNE
Accompagnée de pommes de terre, mesclun et charcuteries de Savoie

BOITE CHAUDE MONT D'OR MINI AOP (MINIMUM 2 PERSONNES)
36€ PAR PERSONNE
Accompagnée de pommes de terre, mesclun et charcuteries de Savoie

LES PATES ET RISOTTO

Toutes les sauces sont faites maison
Pâtes fraîches

BOLOGNAISE	16 €
CARBONARA	16 €
PESTO	16 €
RISOTTO CARNAROLI	18 €

Crème au cèpes

LES FROMAGES

L'ASSIETTE DES 3 FROMAGES DE SAVOIE	13€

MARIUS
RESTAURANT

LES DESSERTS

PAVLOVA GLACÉE ET SORBET FRUITS ROUGES	12 €
BABA AU VIEUX RHUM ET CITRON VERT	12 €
FONDANT AU CHOCOLAT ET SON COEUR COULANT, CRÊME ANGLAISE	12 €
PROFITEROLES À LA VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY	12 €
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	11 €
SUGGESTION DU JOUR	10 €

PRIX NETS TTC, TAXES ET SERVICE COMPRIS, ORIGINE DES VIANDES : FRANCE ET CE