

# *Chez Marius*

LE MIDI

*Formule à partir* 13.00€

*du mardi au vendredi midi hors jours fériés*

**Formule Volaille**

**Formule Viande**

**Formule Poisson**

---

**Aïoli le vendredi midi**

---

**Bar à Huîtres**

**Salades Géantes**

**Pizzas**

**Plats Cuisinés**

**Viandes et Poissons**

**Desserts...**

# La Pizza de Marius 1973

CUITE AU FEU DE BOIS

<b>L'Anchois</b>	17.00€
<i>Pulpe de Tomate Italienne, Filets d'Anchois Miceli, Ail, Filet d'Huile d'Olive Extra Vierge, Olives Noires</i>	
<b>La Mozzarella</b>	17.50€
<i>Pulpe de Tomate Italienne, Mozzarella, Olives Noires</i>	
<b>La Fromage</b>	17.50€
<i>Pulpe de Tomate Italienne, Emmental, Olives Noires</i>	
<b>La Patron</b>	18.50€
<i>Pulpe de Tomate Italienne, Mozzarella, Saucisse Piquante du Charcutier Villani, Olives Noires</i>	
<b>La Calamar</b>	18.50€
<i>Pulpe de Tomate Italienne, Calamars, Chorizo, Olives Noires</i>	
<b>La Marius</b>	18.50€
<i>Pulpe de Tomate Italienne, Mozzarella, Jambon blanc, Champignons, Olives Noires</i>	
<b>L'Originale sans Sauce</b>	18.50€
<i>Mozzarella, Roquette, Jambon Cru, Olives Noires</i>	
<b>La Sucrée Salée</b>	18.50€
<i>Crème Fraîche, Chèvre, Miel, Mozzarella, Brisures de Noix, Olives Noires</i>	
<b>Camembert au Feu de Bois dans sa Pâte à Pizza</b>	18.50€
<b>Grosse Salade Verte à l'Ail et ses Croûtons</b>	10.00€

## Les Pâtes

<b>Pasta à la Marius</b>	32.00€
<i>Rigatoni, Sauce Tomate, Saucisse Italienne, Stracciatella, Boulette de Viande Maison</i>	
<b>Linguini aux Moules et Palourdes</b>	28.00€
<b>Risotto à la Crème de Truffe, Stracciatella</b>	28.00€
<b>Risotto à l'Encre de Seiche, Petites Seiches et Chorizo</b>	27.50€
<b>Risotto aux Légumes de Saison</b>	24.50€



# Les Entrées

<b>Moules Farcies et Gratinées en Persillade (8 Pièces)</b>	11.00€
<b>Jambon Cru de Parme, Pain de Campagne Maison, Condiments</b>	11.00€
<b>Soupe de Poissons de Roche</b> <i>Croûtons, Fromage, Rouille Maison</i>	12.50€
<b>Saumon Fumé Maison et ses Toasts</b>	16.50€
<b>Terrine de Foie Gras Maison,</b> <i>Pain de Campagne Maison, Confiture de Figues</i>	18.00€
<b>Poêlée de Seiches en Persillade Façon Marius</b>	13.00€
<b>Salade Caesar (Géante)</b> <i>Blancs de Poulet Croustillants, Œuf, Tomates de Saison, Copeaux de Parmesan, Salade Romaine, Pain Toasté et Sauce Caesar</i>	21.00€
<b>Salade Caesar aux Gambas (Géante)</b> <i>Grosses Crevettes Sauvages, Scampis Marinés, Tomates de Saison, Copeaux de Parmesan, Salade Romaine, Pain Toasté et Sauce Caesar</i>	24.00€

## Menu Bouillabaisse

52.00€

### Soupe de Poissons de Roche

*Croûtons, Fromage, Rouille Maison*

OU

### Seiches Sautées à l'Ail et au Persil de Marius

-----

### Loup Façon Bouillabaisse

*Filet de Loup, Soupe de Poisson de Roche, Moules, Palourdes, Pommes de Terre, Cuisson à l'Étouffé, Accompagné de Fromage, Croûtons et Rouille*

-----

### Dessert au Choix

*Hors Café Gourmand*

# *Caviar Petrossian*

FONDÉ À PARIS EN 1920

*Nous avons sélectionné le Caviar OSSETRA  
caractérisé par un bel équilibre  
entre une charpente iodée, des notes de fruits secs  
et des saveurs marines qui invitent au voyage.*

**Boîte de 30 g : 95.00€**

*Nos assiettes de Caviar sont accompagnées  
de CROUSTISSIAN au Seigle et d'un Shot de Vodka.*

*Le mariage de l'huître iodée et du caviar raffiné  
est une combinaison d'explosion de saveurs.*

## *Bar à Huîtres*

**Assiette Dégustation 23.50€**

*6 Huîtres au Choix Spéciales d'Isigny ou Fines de Claire  
2 Grosses Crevettes Sauvages  
2 Bulots Epicés*

**Les Spéciales d'Isigny de Normandie - Pleine mer N°2**  
**6 pièces : 16.00€**

**Les Fines de Claire - Marennes Oléron N°3**  
**6 pièces : 16.00€**

**Grosses Crevettes Sauvages, Mayonnaise Epicée**  
**4 pièces : 12.50€**



# Les Spécialités de Marius

<b>Epaule d'Agneau Confite en Effiloché, Jus d'Agneau,</b> <i>Écrasé de Pommes de Terre</i>	27.00€
<b>Filet Mignon de Porc Cuit à Basse Température,</b> <i>Sauce aux Morilles, Gnocchetti</i>	28.50€
<b>Pied et Paquets à la Provençale et ses Pommes Vapeur</b> <i>Tripes d'Agneau Roulées et Farcies de Petit Salé, Pied d'Agneau</i>	27.50€
<b>Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne Façon Marius,</b> <i>Ecrasé de Pomme de Terre</i>	27.50€
<b>Souris d'Agneau de 8 heures Confite, au Thym et Romarin,</b> <i>Semoule</i>	28.50€
<b>Encornet Farci à la Provençale, Rigatoni Sauce Tomate et Crustacés</b>	27.00€
<b>Loup Façon Bouillabaisse</b> <i>Filet de Loup, Soupe de Poisson de Roche, Moules, Palourdes, Pommes de Terre, Cuisson à l'Étouffée. Accompagné de Fromage, Croûtons et Rouille</i>	34.00€

## Poissons

POISSON AU FENOUIL SERVI ENTIER

NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE RISOTTO À LA BISQUE DE HOMARD

Pour toute découpe : prévenir votre serveur lors de la commande

<b>Dorade ou Loup de Corse selon Arrivage (350 g environ)</b> <i>Élevage Pleine mer</i>	29.00€
--	--------

## Viandes de qualité supérieure

<b>Pavé de Bœuf Simmental (Lardé), environ 700 g</b> <i>Pour 2 Personnes, Frites Fraîches Maison, Salade de Jeunes Pousses</i>	29.00€/personne
<b>Faux-Filet Simmental</b> <i>Frites Fraîches Maison, Salade de Jeunes Pousses</i>	29.00€

Prix nets / Service compris / Nous n'acceptons pas le règlement par chèque.

# Les Desserts

<b>Petites Chouquettes et sa Chantilly Maison, Fondantes et Délicates</b>	10.00€
<b>Mystère Maison</b> <i>Glace Vanille, Pralin, Meringue, Caramel, Chantilly Maison</i>	10.00€
<b>Brioche au Nutella ou Caramel Façon Pain Perdu, Glace Coco</b>	10.00€
<b>Gros Macaron Glacé à la Framboise</b> <b>du Grand Chef Pâtissier Philippe Urraca, Coulis &amp; Sorbet Citron</b>	10.00€
<b>Fondant au Chocolat noir, Cœur Coulant au Nutella, Glace Vanille</b>	10.00€
<b>Tatin Revisitée Façon Marius au Caramel au Beurre Salé</b> <i>Pommes Caramélisées, Glace Vanille, Biscuits, Chantilly, Caramel au Beurre Salé et Caramel</i>	10.00€
<b>La Fameuse Omelette Norvégienne Maison Flambée au Grand Marnier</b>	10.00€
<b>Profiteroles</b> <i>Glace Vanille, Nappées de Chocolat Chaud, Chantilly Maison</i>	10.00€
<b>Emincé d'Ananas Frais au Fruit de la Passion, Sorbet Mangue</b>	10.00€
<b>Crème Brûlée au Caramel Beurre Salé</b>	10.00€
<b>Assortiment de Glaces ou Sorbets (3 Boules)</b> <i>(Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Calisson de Provence, Mangue, Noix de coco, Citron, Framboise)</i>	9.00€
<b>Café Gourmand</b> ( <i>Demandez à votre serveur</i> )	12.00€

## Menu Enfant

15.00€

**Brochette de Nuggets de Poulet Maison, Frites Fraîches Maison**

-----

**Glace**