

VOTRE ÉVÉNEMENT AU *Bistrot de Marius*

BISTROT TRADITIONNEL
AUX COULEURS MÉDITERRANÉENNES



Marée haute avenue Georges V ! Le Bistrot de Marius propose **une cuisine en direct de la mer**. Une **escale marine inattendue** au coeur du triangle d'Or.

Dans une ambiance décontractée, l'atmosphère sobre et élégante du décorateur Pierre-Yves Rochon affiche les couleurs méditerranéennes.

6 avenue George V, 75008 Paris



**SALLE
MARIUS**

**CAPACITÉ
TOTALE**

30-35
REPAS ASSIS

90
REPAS ASSIS



LES PETITS PLUS DE VOTRE MENU

SOME EXTRAS FOR YOUR MENU

Cocktail maison

House cocktail

7€ TTC / 5,83€ HT

Coupe de Champagne « Lanson »

Glass of Champagne

12€ TTC / 10€ HT

Café / thé

Coffee / tea

3,50€ TTC / 3,18€ HT

6 avenue George V, 75008 Paris



MENU DU BISTROT DE MARIUS

42 € TTC / 36,36 € HT

Entrées / Starters

Petites fritures du moment
Small fry

Rémoulade de crabe
Crab remoulade

Plats / Main Courses

Saumon plancha, purée maison
Sautéed salmon with homemade mashed potatoes

Aïoli de cabillaud et riz basmati
Cod Aioli and basmati rice

Desserts / Desserts

Crème Caramel
Crème caramel

Île flottante
Floating Island

6 avenue George V, 75008 Paris



MENU LA CRIÉE

56 € TTC / 50,91 € HT

Entrées / Starters

Tartare de saumon au citron caviar
Salmon tartar with caviar lemon

Petits nems de langoustines
Crunchy langoustine spring rolls

Assiette d'huîtres d'Isigny n°3
Plate of 6 oysters « Isigny n°3 »

Plats / Main Courses

Saint pierre breton, haricots verts
Saint Pierre with green beans

Merlan de ligne Colbert
Colbert whiting, mashed potatoes

Suprême de poulet, pomme purée
Chicken supreme, with mashed potatoes

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Fondant au chocolat d'Equateur
Ecuadorian chocolate fondant

Mille-feuille aux fraises
Strawberries mille-feuille

6 avenue George V, 75008 Paris



MENU DE L'ÉCAILLÉ

85 € TTC / 76,06 € HT

Pour 30 personnes maximum

Le Plateau Dégustation / Degustation Plate

2 spéciales Isigny n°3, 2 Fines de claires n°2, 2 belons n°3, 3 crevettes roses,
1/2 tourteau, 2 langoustines, bulots

2 special Isigny n°3, 2 green oysters n°2, 2 belon oysters,
3 prawns, 1/2 crab, 2 langoustines, whelks

Dessert / Dessert

Crème caramel

Crème caramel

Boissons / Drinks

1 verre vin blanc – Sélectionné par notre Sommelier

1 glass of white wine – Selected by our Sommelier

1/2 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse)

1/2 bottle of (still or sparkling) water

6 avenue George V, 75008 Paris



NOS FORFAITS BOISSONS

OUR DRINKS PACKAGES

Package #1

10 € TTC / 8,56 € HT

1 verre de vin (rouge ou blanc) ou 1 soft par personne

1 glass of (red or white) wine or 1 soft per person

& 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

1/2 bottle of mineral water

Package #2

15 € TTC / 12,73 € HT

1/3 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne

1/3 bottle of (red or white) wine per person

& 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

1/2 bottle of mineral water

Package #3

18 € TTC / 13,64 € HT

1/3 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne

1/3 bottle of (red or white) wine per person

& 1/2 bouteille d'eau minérale par personne

1/2 bottle of mineral water

6 avenue George V, 75008 Paris

CONTACT & ACCÈS

VOS CONTACTS

Service Commercial

Céline Villette

01.45.63.07.15

06.33.01.38.43

commercial@richard-paris.com

INFORMATIONS

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30
Puis de 19h30 à 23h00

6, avenue George V, 75008 Paris

Métro Alma-Marceau (ligne 9 – RER C)

Parking Indigo (19, avenue George V)

