



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

45 € TTC / 40,91 € HT

Entrées / Starters

Petites fritures du moment
Small fry

Soupe de poissons de Roche
Rockfish soup

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

Tarte tatin
Tatin apple pie

Riz au lait comme autrefois
Rice pudding

6 avenue George V, 75008 Paris



MENU LA CRIÉE

56 € TTC / 50,91 € HT

Entrées / Starters

Petits nems de langoustines
Crunchy langoustine spring rolls

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

Plats / Main Courses

Filet de tacaud Breton
Breton pout fillet

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

Desserts / Desserts

Entremet passion et coco
Passion and coco Entremet

Fondant au chocolat d'Equateur
Ecuadorian chocolate fondant

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)

