

Bistrot de Marius

ENTREES DU MARCHE

Soupe de poissons de roche	11€
Couteaux gratinés	12€
Asperges mimosa	12€
Rillette de maquereaux	12€
Tomate à l'ancienne & mozzarella	14€
Petite friture du jour	14€
Tartare de saumon et daurade	15€
Ceviche de maigre	15€
Petit nems de langoustines	17€

PLATS DU MARCHE

Sardines de cuve grillées à la fleur de sel	18€
Filet de lieu rôti, sauce vierge	23€
Merlu plancha, beurre citronné	24€
Aile de raie, câpres et citron	25€
Saumon « Label rouge » poêlé	26€
Filet de daurade à la plancha	26€
Tataki de thon rouge au sésame	28€

SPECIALITES DU BISTROT

Linguine aux fruits de mer	26€
Aïoli de cabillaud aux légumes d'hiver	27€
Merlan Colbert	28€
Solettes de ligne	30€

VIANDES

Filet de bœuf au sautoir, béarnaise	33€
-------------------------------------	-----

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Riz Basmati	5€
Pomme purée	5€
Frites	5€
Mesclun de salade	6€
Epinards frais	7€

« Pêche du Jour »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

Entrée+Plat+Dessert 38€

(Uniquement le midi en semaine)

ENTREES

Asperges Mimosa
Couteaux gratinés

PLATS

Merlu plancha, beurre citronné
Saumon poêlé

DESSERTS

Cannelés, chantilly au rhum
Crème brûlée

DESSERTS

Glaces et sorbets	9€
Riz au lait à l'ancienne	9€
Cannelés et sa chantilly au rhum	10€
Crème brûlée	10€
Crumble poire et pomme	11€
Salade de fruit	13€
Fondant au chocolat d'Equateur	13€

MENU DES PETITS 14€

TOUS NOS POISSONS SONT SAUVAGES OU « AB »

Prix Net/Toutes taxes comprises.

Boissons non comprises

NOTRE TABLEAU DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE