

# 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

Petite friture du moment  
Small fry

Soupe de poissons de Roche  
Rockfish soup

### Plats / Main Courses

Saumon « Label rouge » poêlé, purée maison  
Sautéed salmon with homemade mashed potatoes

Aïoli de cabillaud et riz basmati  
Cod Aioli and basmati rice

### Desserts / Desserts

Crème brûlée du Bistrot  
Crème brûlée

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 daurade plancha  
Daurade fish

Linguine aux fruits de mer  
Linguine with seafood

### Desserts / Desserts

Cannelés et chantilly rhum vanille  
Cannelés

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 brûlée

Crème brûlée

### 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](mailto: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)

