

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

6 Fines de Claire de Marenne N°3	21
6 Creuses de la Pointe de Kermancy	21
6 Spéciales Papillon	24
6 Spéciales de Marennes N°2	36
6 Spéciales d'Utah Beach N°4	21
6 Spéciales Ostra Regal N°2	39
6 Plates N°O affinées dans la Rivière de Crac'h	39
6 Praires « Grosses »	24
Clams « Petits »	6
Bigorneaux	8
Bulots	16
Langoustines Bretonnes à la Vapeur	42
Crevettes grises des Sables d'Olonne	18
Bouquet de Saint-Gilles-Croix-de-Vie	36

Nos huîtres sont accompagnées de pain BIO, de beurre demi-sel & de condiment d'échalotes au vinaigre de

L'ASSIETTE DE MARIUS 65

6 Fines de Claire de Marenne N°3, Bouquet Breton,
Langoustines Vapeurs, Bar & Saumon en tartare

L'INCONTOURNABLE PLATEAU DE MARIUS 165

Assortiment de Coquillages & Crustacés à partager

POISSONS CRUS

Carpaccio de saumon au basilic Salmon carpaccio with basil	32
Bar & Saumon en tartare Seabass & Salmon Tartar	34
Bar cru à l'huile d'olive Seabass carpaccio with olive oil	32
Tartare de loup aux anchois et aux fines herbes Seabass tartar with anchovies and herbs	36

ENTRÉES

Soupe de poisson de roche Rockfish soup	26
Sardines de cuve grillées, poivre & sel Grilled sardines, salt & pepper	26
Petite friture de Rougets Salmon carpaccio with basil	32
Harengs "Matjes" marinés aux pommes de terre tièdes Marinated herring "Matjes", potatoes	32
Jambon « Pata Negra » Spanish ham "Pata Negra"	36
Nems croustillants aux Langoustines & aux champignons parfumés Shrimp spring rolls, mushrooms and vegetables	38
Tourteau frais décortiqué, avocat & sauce cocktail Fresh crab meat, avocado & cocktail sauce	42
Homard Breton & artichaut à la vinaigrette Breton lobster with artichoks & vinaigrette sauce	42



LES SUGGESTIONS DU CHEF LAURENT AUDIOT

Harengs "Matjes" marinés aux pommes de terre tièdes Marinated herring "Matjes", potatoes	32
Crevettes grises des Sables d'Olonne	18



LE DÉJEUNER

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
Un verre de Vin, Sélection du Sommelier
Eau Minérale & Café Petits Fours Sucrés

65

LA PÊCHE DU JOUR

Filet de Cabillaud à la vapeur, légumes de saison Steamed cod, winter vegetables	48
Saumon d'Ecosse "label rouge" poêlé à l'oseille Salmon from Scotland with sorrel	48
Merlan de ligne colbert, sauce tartare Fried whiting, tartar sauce	48
Coquilles saint jacques rôties, racines de cerfeuil et truffes fraîches Pan-fried scallops, chervil root and fresh truffle	54

LES SPÉCIALITÉS DE MARIUS

Linguine aux coques et au safran Linguine with shells and saffron	46
Loup grillé à partager, à l'écaille ou en croûte de sel Grilled Seabass or in salt crust to share	69/pers
Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel Sole pan fried with salted butter	69
Pièce de Bœuf du Jour Entrecôte grillée, sauce béarnaise (origine France) Grilled rib steak, bearnaise sauce	52

DESSERTS

Soupe de pamplemousse au Miel De fleurs & framboises Grapefruit soupe, honey & strawberries	19
Pomme au four, glace Vanille Bourbon Oven cooked apple, vanilla ice cream	20
Crème brûlée à la Vanille Bourbon, framboises & sorbet yaourt Vanilla « crème brûlée », raspberries & yogurt sorbet	20
Soufflé au chocolat Guanaja 70% et sa glace Vanille Bourbon Chocolate Guanaja soufflé & vanilla ice cream	21
Fraises des Bois de Malaga Wild strawberries	24
Autour des Fruits Rouges et sa Chantilly maison Red Fruits Berries	24
Crèmes glacées & Sorbets Maison Home made ice-cream and sorbets	15