

## DÉJEUNER *Hors week-end*

65

### **Entrée/Plat ou Plat/Dessert**

Un verre de Vin, Sélection du Sommelier  
Eau Minérale & Café Petits Fours Sucrés

## DESSERTS

<b>Soufflé au chocolat Guanaja 70% &amp; glace Vanille Bourbon</b> Chocolate Guanaja soufflé & vanilla ice cream	22
<b>Tarte citron basilic</b> Lemon tart with basil	19
<b>Pavlova aux fraises, chantilly et noix de coco</b> Pavlova with strawberries, sweet whipped cream & coco nut	20
<b>Crumble framboises, sorbet yaourt</b> Raspberries crumble, yogurt sorbet	21
<b>Fruits rouges, sucre ou chantilly</b> Red fruits with sweet whipped cream	22
<b>Crèmes glacées &amp; Sorbets Maison</b> Home made ice-cream and sorbets	15

## HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

6 Fines de Claire de Marenne N°3	21
6 Creuses de Bretagne	21
6 Spéciales de Marennes N°2	36
6 Spéciales Papillons	24
6 Grosses Palourdes	36
Clams (la pièce)	6
Homard Breton à la vapeur	69
Bigorneaux	8
Bulots	16

## L'ASSIETTE DE MARIUS 65

6 huîtres Spéciales Papillons, poisson cru ou fumé, coquillages & crustacés à la vinaigrette  
6 oysters Special n°5, smoked or raw fish, seashells and crustaceans

## L'INCONTOURNABLE PLATEAU 165

Coquillages & Crustacés à partager  
Seashells and crustaceans to share

**\*\* Nous vous proposons la vente à emporter sur toute notre carte \*\***

## POISSONS CRUS

<b>Carpaccio de Saumon frais au basilic</b> Fresh Salmon carpaccio with basil	34
<b>Bar cru à l'huile d'olive vierge</b> Marinated seabass in olive oil	34
<b>Bar et saumon en tartare</b> Seabass & salmon tartar	38

## ENTRÉES

<b>Soupe de poissons de roche</b> Rockfish soup	29
<b>Palourdes du Golfe à la marinière</b> Shoulder Clams <i>à la marinière</i>	36
<b>Asperges, sauce mousseline</b> Asparagus, mousseline dressing	38
<b>Tourteau frais vinaigrette</b> Crab meat with vinaigrette	38
<b>Nems croustillants de langoustines et champignons parfumés</b> Crunchy spring rolls with shrimps & perfumed mushrooms	42



## LES SUGGESTIONS DU CHEF LAURENT AUDIOT

<b>Langoustines de l'île de Skye à la vapeur</b> Steamed langoustines	42
<b>Homard breton à la vapeur</b> Steamed lobster	69

## PÊCHE DU JOUR

<b>Blanc de Saint Pierre rôti aux légumes printaniers</b> John Dory filet ,with spring vegetables	67
<b>Merlan de ligne Colbert</b> Fried whiting fish	49

## SPÉCIALITÉS DE MARIUS

<b>Linguine aux palourdes</b> Linguine with clams	46
<b>Loup grillé à partager, à l'écaille ou en croûte de sel</b> Grilled Seabass or in salt crust to share	69/pers
<b>Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel</b> Sole pan fried with salted butter	69

## ET AUSSI...

<b>Entrecôte grillée, sauce béarnaise (Black Angus - USA)</b> Grilled rib steak, bearnaise sauce	52
---	----