



# BISTROT DE MARIUS

## ENTRÉES

## PLATS

### *Côté Mer*

Œufs mayonnaise, émietée de crabe 16

Rillettes de thon à l'estragon 11

Saumon Mariné, Crème ciboulette & blinis 18

Carpaccio de daurade au citron confit 16

Poireaux tièdes, vinaigrette moutarde à l'ancienne 11

Taboulé de quinoa, langoustines vapeur 24

Friture du jour 16

Tartare de saumon label rouge et huîtres creuses de  
bretagne 14

Soupe de poissons de roche 12

Couteaux gratinés, beurre persillé 14

Ravioles de crevettes, coco et citronnelle 19

Moules marinières du mont St Michel, frites 22

Saumon « label rouge » vapeur, tombée d'épinards 24

Cabillaud à l'huile d'olive, écrasée

de pommes de terre au basilic 23

Maquereau plancha, tomate au miso 22

Sardines de cuve grillées à la fleur de thym 19

Linguine aux fruits de mer 26

Poulpe grillé, vierge de légumes 28

Papillote de merlan cuit vapeur 24

### *Côté Terre*

Cocotte de volaille aux petits légumes 21

Burger de bœuf 19

Bavette à l'échalote, frites maison 23

## DESSERTS

Pomme au four, sorbet coing 9

Moelleux au chocolat, glace vanille 9

Mille-feuille, vanille & praliné noix de pecan 12

Crème caramel 9

Figues rôties, glace vanille 12

Glaces et sorbets (1 boules) 4

Pruneaux au vin rouge et faisselle de Rians 12



# BISTROT DE MARIUS

## NOS HUÎTRES PAR 6

Fines de Claire N°3 18

Spéciales Gillardeau N°5 « Papillon » 23

Spéciales Gillardeau N°2 29

Creuses de Bretagne N°3 22

## L'ASSIETTE D'HUÎTRES

3 Fines de Claires N°3, 3 Creuses de Bretagne N°3 18

## L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

6 Fines de Claires N°3, 3 Creuses de Bretagne N°3, Bulots, 3

Crevettes roses Label Rouge, 3 Palourdes, 2 Langoustines,

Crevettes grises 55

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots (la portion) 12

Crevettes grises (la portion) 12

Crevettes roses Label Rouge (6 pièces) 14

Palourdes (6 pièces) 18

Langoustines vapeur (6 pièces) 23

Clams (6 pièces) 22