



Composez votre menu sur mesure

HORS D'OEUVRES

Trio d'oeufs façon mimosa - 2,90 / Soupe de poissons à la Marius - 5 / Pâté en croûte - 5,50
Harengs & pommes à l'huile - 4,90 / Roulé de saumon et céleris façon Gravlax - 7,50
Demi-homard mayonnaise - 25 / Bouchées de St Jacques à la reine - 13,50
L'oeuf cocotte, crème de haddock - 4,90 / Marbré de foie gras, chutney de kakis - 10,50
Les 6 huitres - 12,50 / Les 9 huitres - 18 / Les 12 huitres - 24

EN SUITE

AFIN DE VOUS LAISSEZ LIBRE DANS LA COMPOSITION DE VOTRE « MENU SUR MESURE », NOS ACCOMPAGNEMENTS SONT PROPOSÉS À CÔTÉ, DE MANIÈRE À VOUS OFFRIR UNE CUISINE RESPONSABLE, AU PRIX LE PLUS JUSTE...

Nos poissons

Aile de raie façon Grenobloise - 12,90 / Dos de Cabillaud nacré, bouillon corsé - 14,50
Pavé de saumon mi-cuit à l'oseille - 14 / Rouget Grondin, sauce haricot tarbais - 14,50
Lotte rôtie piquée au chorizo rôti, crème de poivrons - 22,50
Homard breton entier grillé (env.500g), beurre du chef, les 100g - 11

Nos viandes

Tartare de boeuf - 11,80 / Hambourgeois Marius - 10,50 / Confit de canard au jus de veau - 15
Ballotine de pintade farcie aux blettes - 11,40 / Filet de boeuf sauce pleurotes - 25
Travers de porc du Pays Basque laqué au miel - 13,50 / Selle d'agneau rôtie au jus - 20
Coeur de ris de veau cuit en basse température, sauce pleurote - 24

A partager

Côte de boeuf tomahawk avec l'os, braisé au feu de bois, 1,2kg - 68

A coté

Salade aux noix - 2,50 / Pommes de terre rôties à la graisse de boeuf - 3
Pommes de terre confites à la graisse de canard - 3,50
Mousseline de butternut, crème de panais - 3,50 / Risotto d'épeautre au curé Nantais - 3,50

LES BOLS REPAS

Composez votre bol fraîcheur

4 ingrédients au choix - 9

Les légumineuses: pois chiches / lentilles / haricots rouges

Les légumes: poivrons / betteraves / carottes

Les céréales: quinoa / petit épeautre / riz rouge semi-complet de Camargue

Les oléagineux: olives / noisettes / graines de tournesol

Ajoutez votre protéine + 3

Les protéines: poulet en émincé / oeuf parfait



ENTRÉE SIGNATURE

L'Anguille fumée

Déclinaison en écume fumée, roulée au poireau et laitue de mer, cromesquis et pomelos - 14

PLATS SIGNATURES

Le lieu Jaune sauvage

Filet de lieu jaune rôti, mille-feuille de légumes de saison, beurre Victoria - 28

La saint Jacques bretonne

Noix de Saint Jacques juste saisies, brunoise de céleris à l'encre de seiche,

Emulsion marinière, beurre aux parfums d'agrumes - 28

Le Pigeon de Pornic

Suprême rôti, cuisse confite, cromesquis d'abats, choux rouge, jus de pigeon au Cognac - 33

Le Homard bleu

Queue de homard rôtie, riz vénéré sauvage, bisque de carcasse au beurre corail - 58

DESSERT SIGNATURE

Le Baba façon Pina Colada

Baba au Rhum infusé aux épices, crèmeux à la vanille et ananas rôti - 10

LES FROMAGES

Fabrication artisanale

ASSIETTE GOURMANDE A COMPOSER SELON VOS SOUHAITS

Curé nantais - 3 / Tome de vache - 3

Chèvre - 3 / Crémeux de Bourgogne aux truffes - 3 / La suggestion du moment - 3

LE COIN DU PÂTISSIER

Pâtisseries maison

Entremet miroir au chocolat sélection Valhrona - 6,90 / Feuilleté aux pommes façon Tatin - 4,90

Mille feuille à la banane caramélisée, crème légère vanillée - 6,90 / Paris-Brest - 5,90

Religieuse aux 2 chocolats - 4,90 / Kouign-Amann à notre façon & café ou thé - 3,50

Les 4 mignardises - 4,50 / Café ou thé Plaisir - 3,90 / Café ou thé & cookie Marius - 3,50

Café ou thé gourmand - 5,90 / Champagne gourmand - 13,90 / Irish Gourmand - 13,90

POUR LES PETITS

Jusqu'à 3 ans

Petit pot boeuf-mousseline - 2,50 / Petit pot aux légumes - 2 / Petit pot purée-raie - 2,50

Jusqu'à 10ans

Entrée: Soupe de poisson à la marius - 2 / Pâté en croûte - 2

Plats: Filet de raie - 5 / Steak haché maison - 5 / Ribs de volaille - 5

Au choix: Mousseline de butternut et panais / Pommes de terre Marius

Dessert: Trio de mignardises - 3 / Cookie aux pépites de chocolat - 2

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Poisson: Bateau Soleil Royal, la Poissonnerie du Môle / Huîtres: Frédéric Moulin aux Moutiers

Viande: Jean-Marc Héry, éleveur de limousines bio / Miel: L'abeille de Jade à Pornic

Fruits et légumes bio: Gaec Dureau à Chaumes en Retz / Café: Brûlerie de Pornic

Algues & aromates: Echos nature à la Plaine sur Mer / Pigeon de Pornic: Maison Cassard

Crèmerie: Gaec Marais champs à Bourgneuf / Fromage: Hélène Landron à Saint Père en Retz

Sel: Daniel Robard, paludier à Bourgneuf en Retz / Farine: Minoterie Soufflet à Pornic

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. CUISINE RESPONSABLE RÉALISÉE DANS L'ÉTABLISSEMENT MARIUS,
AVEC DES PRODUITS FRAIS, DE SAISON, LOCAUX, ET BIO DE PRÉFÉRENCE.