






Composez votre menu sur mesure

## HORS D'OEUVRES

Trio d'oeufs-mayonnaise à la Marius - 3 

Velouté de butternut et son émulsion à la châtaigne - 5,50 

Maki végétal à l'avocat, vert de blette, velouté de cresson, oeufs de cabillaud au wasabi - 6,50 

Oeuf mollet façon Meurette : Sauce bourguignonne, oignons confits, lard fumé - 7,50 

Champignons de foie gras aux parfums de sous bois, terre végétale à la betterave - 14

Trou du cru rôti : Epoisse rôti, pain de mie maison grillé et copeaux de lard fumé, jeunes pousses - 12 

Cheesecake aux saumons fumé et mariné à la betterave, blinis maison, mousse légère citron-Aneth - 13

Salaison iodée : Carpaccio de noix de St Jacques, thon et sardine fumés, croustillant au Seigle - 15

Caviar "Alverta Royal" (30g) sur lit de glace pilée, Maison Petrossian, à partager,

Accord Vodka infusée au caviar, blinis maison et crème parfumée - 140

## COQUILLAGES ET CRUSTACES

Les 6 huitres - 11,50 / Les 9 huitres - 17 / Les 12 huitres - 21 / Demi-homard breton mayonnaise - 25

## POUR LES PETITS

Jusqu'à 3 ans

Petits pots maison : Boeuf-pomme de terre - 3 / Légumes d'Automne - 2,50 / Merlu-carottes - 3

Jusqu'à 10ans

Entrées : Velouté de butternut- 3 / Oeuf-mayonnaise - 3 / Saumon mariné, blinis - 8

Plats : Dos de merlu, mousseline de légumes - 6 / Steak haché maison, pommes de terre rôties - 6

## POUR LES VEGGIES

 Plats proposés aussi pour les végétariens : Ni viande, ni poisson, ni crustacé, ni mollusque...

 Plats proposés aussi pour les végétariens : Pas de produit d'origine animale...

# NOS VIANDES

Hambourgeois Marius, butternut rôtie, sauce gribiche - 11

Tartare de boeuf coupé au couteau, jeunes pousses en vinaigrette - 11

Mignon de porc cuit en basse température et sa déclinaison de courges - 15

Cuisse de canard de Bouaye, confit façon Parmentier - 15

Religieuse de joues de boeuf effilochées, mousseline de panais - 15

Ris de veau façon forestier, mousseline de pommes de terre - 25

Boeuf "Or rouge" : Pièce du boucher d'exception, légumes d'automne, sauce béarnaise en siphon - 23

Côte de boeuf Tomahawk à partager, braisée au feu de bois, sauce tartare, pommes de terre rôties - 68

# NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de saumon label rouge cuit à l'unilatéral, mousselines de carottes - 17

Ballottine de merlu et son trio de choux de couleurs - 14

Choucroute de la mer à la Marius - 23

Noix de St Jacques bretonnes juste saisies, légumes racines - 24

Crevette sauvage (170g), grillée au curry rose, mousseline de légumes d'Automne - 25

Homard breton entier grillé (env.500g), sauce corail, déclinaison de courges, les 100g - 11


# ACCOMPAGNEMENTS

TOUS NOS PLATS SONT TRAVAILLÉS AUTOUR D'UN LÉGUME D'AUTOMNE.


AFIN DE VOUS LAISSER LIBRE DANS LA COMPOSITION DE VOTRE « MENU SUR MESURE »,

LE CHEF VOUS PROPOSE D'AUTRES ACCOMPAGNEMENTS, SERVIS À CÔTÉ JUSTE POUR LE PLAISIR...

## A côté


 Salade aux noix - 2,50

Pommes de terre rôties à la graisse de canard - 3

 Coco de Paimpol cuits au bouillon de légumes - 3,50

# POUR LES VEGGIES

 Hambourgeois Marius version veggie - 11

 Oeuf mollet et son trio de mousselines d'automne, tombée de champignons - 11

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, MÊME LE PAIN EST FAIT MAISON !

Prix nets en euros, service compris.



## LES FROMAGES

**Fabrication artisanale produit en Pays de Retz, assiette à composer :**

Brin de noix - 3,50 / Le Machecoulais au lait de vache - 3 / Tomme de vache - 3  
Tomme de brebis - 3 / Le Rocher Nantais - 3 / La Suggestion truffée - 4,50

## LE COIN DU PÂTISSIER

### Pâtisseries maison

Paris-Brest à notre façon : Crème pralinée parfumée au rhum, croquant rhum-raisin - 6,50  
Cheesecake aux agrumes : Crème cheese au citron vert, marmelade bergamote et pamplemousse - 6  
Brioche feuilletée au chocolat : Namelaka sélection Valrhona, caramel à la fleur de sel, sarrasin - 6,50  
Saveurs Automnales : Biscuit noisette-pleurote, compotée de poires aux épices, crémeux Earl Grey - 7  
Toupie exotique : Banana bread, mousse légère mangue-citron vert, gianduja noisette, cacahuètes - 6,50  
Coupe Colonel à la Marius : Baba et son sorbet maison au citron vert, vodka infusée - 8  
Les 3 mignardises : Brioche feuilletée au chocolat, Cheesecake aux agrumes, Paris-Brest rhum-raisin - 5  
Café ou thé Plaisir - 3,50 / Café ou thé gourmand - 6,50 / Champagne ou Irish gourmand - 13

## LE COIN DU BOULANGER

### Viennoiseries maison

Brioche feuilletée - 2,50 / Brioche feuilletée à partager - 8 / Kouign Amann Marius - 2  
Torsade - 1,50 / Chausson aux pommes - 1,80 / Pain au chocolat - 1,20 / Croissant - 1,20  
Pain au raisins - 1,20 / Pain au chocolat aux amandes - 1,80 / Croissant aux amandes - 1,80

**Ajoutez votre confiture artisanale sélection Alain Milliat + 0,50**

## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Les vins blancs moelleux : Le baiser doré - 6 / Gewurztraminer vendanges tardives, 2009 - 11  
Les vins de liqueur : Vinosolis, cépage Tannat - 8 / Porto Ramos Pinto 2014 - 8  
Accord vins et fromages : Saumur blanc - 6 / Graves, 2016 - 7,50 / Saint Estèphe, 2015 - 11  
Les bulles plaisir : Coupe de champagne Marius - 10 / Petillant SVP - 6 / Pétillant rosé Jade or - 6