

SOMMAIRE

POUR COMMENCER

- PETITS DÉLICÉS À PARTAGER • P1
- COQUILLAGES ET CRUSTAÇÉS • P1
- LES ENTRÉES • P2

LES PLATS

- LES PLATS VÉGÉTATIENS • P2
- LES POISSONS • P3
- STEAK HOUSE • P3
- LES PIÈCES DU BOUCHER • P4

- LES FROMAGES • P5

LES DESSERTS

- LES DESSERTS • P5
- LES P'TITS PLAISIRS • P6
- LES GOURMANDISES • P6

POUR LES ENFANTS • P7

LES MENUS

- FORMULE DÉJEUNER EXPRESS • P8
- MENU DÉCOUVERTE • P9
- MENU CARTE BLANCHE • P10
- MENU DÎNER EXPRESS • P11



MARIUS

LIEU ÉPICURIEN

CARTE
PRINTANIÈRE



PETITS DÉLICÉS À PARTAGER

- Accras de morue maison, à l'unité 1,50
- Paté de sardine au choix (Pesto / Curry), les 20g 1,80
- Dés de museau en vinaigrette persillée, les 40g 2,50
- Émincé de poulpe mariné, les 40g 3,50
- Petites sardines fumées à l'huile, les 40g 3,90

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

COCKTAIL DE CREVETTES 8,90
Crevettes roses décortiquées, sauce cocktail, lit de salade.

LES CREVETTES ROSES 8,90
Les 250g, mayonnaise maison.

LES BULOTS 8,90
Les 250g, mayonnaise maison.

LES HÛÎTRES, creuses n°3, de la baie de Bourgneuf :

- Les 6 12,00
- Les 9 17,00
- Les 12 22,00

L'ASSIETTE DE COQUILLAGES 12,90
3 huîtres creuses n°3, bulots (125g),
crevettes roses (80g), mayonnaise maison.

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER 35,00
Demi tourteau, 6 huîtres creuses n°3, bulots (250g),
crevettes roses (250g), mayonnaise maison.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.
TOUS LES PLATS SONT ÉLABORÉS EN CUISINE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.

HORS D'OEUVRE

L'OEUF MIMOSA 4,90
À notre façon, mayonnaise maison, jeunes pousses.

LA TERRINE DU CHEF 6,50
Au foie de veau, volaille et porc, cornichons, jeunes pousses.

✓ DÉLICE FERMIER 7,50
Duo de pommes et poires sautées au lard,
émulsion de chèvre, toast grillé. *Version Veggie*

LA SOUPE DE POISSON 7,80
Croûtons frottés à l'ail, emmental râpé, aioli maison.

✓ L'ŒUF PARFAIT 10,90
Velouté d'asperges blanches et son œuf poché,
crumble au sarrasin, crispy de lard fumé. *Version Veggie*

LE CRABE 12,90
Sablé parmesan et sa crème cheese à la Mascarpone et
Mozzarella façon cheesecake, émietté de chair de crabe,
zeste de citron vert, segments de pomelos.

LES PLATS VÉGÉTARIENS

LE WOK 14,90
Pâtes Soba et sarrasin et légumes croquants,
falafels, vinaigrette herbacée au soja et sésame.

LE RISOTTO 16,00
Aux asperges blanches.

L'HAMBOURGEOIS VEGGIE 17,00
Pain burger et sa galette végétale, oeuf miroir, cheddar,
gratin Dauphinois .

CÔTÉ MER

LE TARTARE DE LA MER	17,00
Duo de saumon et dorade royale marinés façon "Leche de tigre", pommes de terre Marius (Frites à notre façon).	
+ Jeunes pousses en vinaigrette	18,90
LE CABILLAUD	18,90
Dos de cabillaud et son wok de pâtes Soba et légumes, vinaigrette herbacée au soja et sésame.	
LES SAINT-JACQUES	24,00
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto aux asperges blanches.	
LA CHOUCROUTE DE LA MER	25,00
Au saumon, cabillaud, crevette rose, daurade royale, aiglefin fumé, pommes de terre et beurre blanc du chef.	

STEAK HOUSE

LE STEAK TARTARE	17,00
Pièce de boeuf Limousine coupé au couteau, pommes de terre Marius (Frites à notre façon).	
+ Jeunes pousses en vinaigrette	18,90
L'HAMBOURGEOIS MARIUS	17,90
Pain burger, steak haché de bœuf, salade Iceberg, cheddar, sauce poivrons fumés, lard fumé, Morbier.	
+ Pommes de terre Marius (Frites à notre façon).	
LE BIG M	19,90
Pain burger, 2 steaks hachés de bœuf, sauce signature, salade Iceberg, lard fumé, cheddar.	
+ Pommes de terre Marius (Frites à notre façon).	
Supplément sauce cheddar (Sur frites)	1,80

LE COIN DU BOUCHER

LA BAVETTE D'ALOYAU 19,90

Pièce de boeuf grillée au feu de bois, beurre à l'échalote, garniture au choix.

LE MAGRET DE CANARD 21,00

Rôti, sauce poivre, garniture au choix.

LE FILET DE BŒUF 25,90

Cuit au feu de bois, jus de veau forestier, garniture au choix.

PIÈCES D'EXCEPTIONS À PARTAGER :

ENTRECÔTE MATURÉE, (LES 100G) 12,00

À partager pour 2 personnes, cuite au feu de bois.
Garnitures et sauces au choix. (Minimum 500g).

FAUX-FILET MATURÉ (550G) 50,00

À partager pour 2 personnes, cuit au feu de bois.
Garnitures et sauces au choix.

LE BŒUF TOMAHAWK 75,00

Côte de bœuf (1,2kg) à partager pour 2 personnes, cuite au feu de bois.
Garnitures et sauces au choix.

GARNITURE AU CHOIX :

- Pommes de terre Marius (Frites à notre façon).
- Riz parfumé au bouillon de légumes.
- Gratin Dauphinois.
- Wok de légumes et pâtes Soba.
- Salade aux noix.

SAUCE AU CHOIX :

Beurre à l'échalote / Roquefort / Poivre.

LES FROMAGES

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE :

Une part au choix	4,90
Deux parts au choix	8,80
Trois parts au choix	11,80

Curé Nantais / Comté affiné / Tome de brebis / Brie de Meaux.

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	6,90
--------------------------	------

Tradition, sélection Valrhona.

LE CHEESECAKE	7,90
---------------------	------

Crumble sablé, crème cheese légère, coeur passion.

LE TIRAMISU	8,40
-------------------	------

Biscuit cuillère punché au café-Marsala, mousse mascarpone.

LE SUCCÈS CHOCOLAT	8,60
--------------------------	------

Biscuit cacao, mousse praliné et chocolat au lait, noix de pécan.

L'EXOTIQUE	8,80
------------------	------

Biscuit dacquoise coco, entremet ananas, mangue-coco.

LE LINGOT	8,90
-----------------	------

Crème glacée Cacahuète, sauce caramel, morceaux de cacahuètes torréfiées salées, enrobage chocolat lait.

LE MERVEILLEUX	8,90
----------------------	------

Crème glacée à la fleur d'oranger, insert meringue, enrobage chantilly, éclats de pistaches grillées.

LA PROFITEROLE	9,90
----------------------	------

Chou craquelin et sa glace vanille nappée au chocolat, chantilly maison.

LES PETITS PLAISIRS

LE MUFFIN 4,50

Au choix : Myrtille / Chocolat.
+ Crème glacée à la vanille.

LE DOUNUTS 4,50

Nature au sucre.
+ Crème glacée à la vanille.

LE FINGER FINANCIER 4,90

Au choix : Citron / Chocolat-Caramel / Framboise-Pistache.
+ Crème glacée à la vanille.

LES GOURMANDS DISENT...

LES 3 MIGNARDISES 7,90

- Cannelé financier framboise.
- Tropézienne à la vanille.
- Muffin chocolat-noisette fourré.

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,90

3 mignardises + Un café ou un thé au choix.

LE BAISER GOURMAND 13,90

3 mignardises + Un verre de Baiser doré du Pays de Retz.

LE PÉTILLANT GOURMAND 14,90

3 mignardises + Une coupe de pétillant du Pays de Retz.

LE CHAMPAGNE GOURMAND 17,90

3 mignardises + Une coupe de Champagne Marius.

L'IRISH GOURMAND 17,90

3 mignardises + Un Irish Coffee.

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 10 ans.

ENTRÉE + PLAT	11,00
PLAT + DESSERT	11,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	13,90

ENTRÉE AU CHOIX :

- Oeuf mimosa à notre façon.
- Terrine de campagne.

PLAT AU CHOIX :

- Dos de saumon, garniture au choix.
- Steak haché maison, garniture au choix.

GARNITURE AU CHOIX :

- Pommes de terre Marius (Frites à notre façon).
- Riz parfumé au bouillon de légumes.

DESSERT AU CHOIX :

- Donuts au sucre.
- Muffin au choix : Chocolat / Myrtille.
- Gaufre sucre, chantilly.
- Boule de glace vanille, chantilly.

POUR LES BÉBÉS

Jusqu'à 3 ans. Fait maison à la minute.

PETIT POT AU CHOIX	4,00
<ul style="list-style-type: none">• Boeuf haché, purée de pommes de terre.• Saumon, purée de pommes de terre.• Purée de légumes.	



MARIUS

LIEU ÉPICURIEN

CARTE
DE PRINTEMPS





MENUS

DÉJEUNER EXPRESS

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20€ / PERS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 22€ / PERS

CHAQUE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE AU CHOIX

ŒUF MIMOSA à notre façon.

OU

TERRINE DU CHEF, jeunes pousses en vinaigrette.

OU

LA SUGGESTION DU MOMENT



PLAT AU CHOIX

LA CHAUDRÉE DU MÔLE :

Poissons du jour cuits à la plancha,
pommes de terre et carottes fondantes, crème de haddock.

OU

HAMBOURGEOIS (BURGER) AU CHOIX :

-> Au bœuf, pommes de terre Marius (Frites à notre façon).

-> Végétarien, gratin dauphinois.

OU

TARTARE AU CHOIX :

-> Steak tartare,

-> Tartare de la mer,

pommes de terre Marius (Frites à notre façon).

OU

LA SUGGESTION DU MOMENT



DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT tradition.

OU

LA SUGGESTION DU MOMENT

MENU DÉCOUVERTE

32€ / PERSONNE



ENTRÉE AU CHOIX

CREVETTES ROSES décortiquées, sauce cocktail, lit de salade.

OU

SOUPE DE POISSON, croûtons à l'ail, emmental râpé, aioli maison.

OU

DÉLICE FERMIER :

Aux pommes et poires sautées au lard, émulsion de chèvre, toast grillé.



PLAT AU CHOIX

L'HAMBOURGEOIS "BIG M"

Pain burger, 2 steaks hachés de bœuf, sauce signature, salade Iceberg, lard fumé, cheddar.

+ Pommes de terre Marius (Frites à notre façon).

OU

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud et son wok de pâtes Soba et légumes, vinaigrette herbacée au soja et sésame.

OU

LA BAVETTE D'ALOYAU

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, beurre à l'échalote, garniture au choix :

Pommes de terre Marius / Grarin Dauphinois /

Wok de légumes et pâtes Soba / Riz parfumé.



DESSERT AU CHOIX

LE CHEESECAKE

Crumble sablé, crème cheese légère, coeur passion.

OU

LE TIRAMISU

Biscuit cuillère punché au café-Marsala, mousse mascarpone.

OU

LE SUCCÈS CHOCOLAT

Biscuit cacao, mousse praliné et chocolat au lait, noix de pécan.

MENU CARTE BLANCHE

44€ / PERSONNE



ENTRÉE AU CHOIX

L'ASSIETTE DE COQUILLAGES

3 huîtres creuses n°3, bulots (125g),
crevettes roses (80g), mayonnaise maison.

OU

LE CRABE

Sablé parmesan et sa crème cheese à la Mascarpone et Mozzarella,
émietté de chaire de crabe, zeste de citron vert, segments de pomelos.

OU

L'ŒUF PARFAIT

Velouté d'asperges blanches et son œuf poché,
crumble au sarrasin, croustillant de lard fumé.



PLAT AU CHOIX

LES SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto aux asperges blanches.

OU

LA CHOUCROUTE DE LA MER

Au saumon, cabillaud, crevette rose, daurade royale,
aiglefin fumé, pommes de terre, beurre blanc du chef.

OU

LE FILET DE BOEUF

Cuit au feu de bois, jus de veau forestier, garniture au choix :
Pommes de terre Marius / Gratin Dauphinois /
Wok de légumes et pâtes Soba / Riz parfumé.



DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

jeunes pousses en vinaigrette.

OU

DESSERT AU CHOIX

À sélectionner parmi la carte des desserts.

DÎNER EXPRESS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 25€ / PERS

CHAQUE SOIR DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FERIÉS

ENTRÉE AU CHOIX

ŒUF MIMOSA à notre façon.

OU

TERRINE DU CHEF, jeunes pousses en vinaigrette.

OU

LA SUGGESTION DU MOMENT



PLAT AU CHOIX

LA CHAUDRÉE DU MÔLE :

Poissons du jour cuits à la plancha,
pommes de terre et carottes fondantes, crème de haddock.

OU

HAMBOURGEOIS (BURGER) AU CHOIX :

-> Au bœuf, pommes de terre Marius (Frites à notre façon).

-> Végétarien, gratin dauphinois.

OU

TARTARE AU CHOIX :

-> Steak tartare,

-> Tartare de la mer,

pommes de terre Marius (Frites à notre façon).

OU

LA SUGGESTION DU MOMENT



DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT tradition.

OU

LA SUGGESTION DU MOMENT