



Entrées

Terrine et petites gourmandises.

...

Tartare marin et coulant yuzu.

...

Chou-fleur aux notes amande et citron.



Plats

Veau fermier aux asperges,
parfum anis et fenouil.

...

Pêche de Méditerranée sur lit
d'endive et fraîcheur d'orange.

...

Pavé de maïs et jardin de blette.



Desserts

Chocolat et Ananas Victoria.

...

Assiette de fromage du Var

...

L'orange givré "maison"

*Menu Gourmet **

**au choix*

Entrée / plat ou plat / dessert.....42€

Entrée + plat + dessert.....53€

*Menu découverte**

**Version dégustation, dessert au choix*

2 entrées, viande, poisson, dessert

.....72€

Supplément fromage.....11€

Gastronome en culotte courte

En portion adaptée (jusqu'à 12ans).....14€

cuisine gastronomique, locavore,
faite-maison et de saison à partir
de produits producteurs de Région.

Le pain est pétri par nos soins avec une
farine locale

Prix nets, service compris

Hors boissons

Carte des boissons

Boissons sans alcool

808 50cl	3.00€
808 plate ou pétillante 75 cl	5.00€
Orangina 25 cl,	3.00€
Sirops	2.00€
Coca, Limonade	3.50€
Pomme	5.50€

Boissons alcoolisées

<u>Cidre bio artisanal</u>	6.00€
<u>Bière bio artisanale</u>	9.50€
<u>Whisky - 3 cl</u>	9.00€
"P&M" (Corse)	
<u>Pastis artisanal</u>	4.00€
<u>Vin d'orange - 7 cl</u>	5.00€
<u>Liqueurs -2 cl</u>	4.00€
<u>Eaux de vie - 3 cl</u>	
gin 44°N (Grasse)- 44%	9.00€
Vodka de raisin (Taradeau) 41%	3.50€

Vins

Proposition de vin en appellation Provence et une référence IGP Île de beauté

Fourchette de prix des bouteilles en 75 cl

Les rouges..... entre 31.00 et 117.50€

Les blancs..... entre 35.00 et 76.00€

Le rosé..... 35.00€

Sélection d'accord mets et vins en 50 cl et 14 cl

Boissons chaudes

Espresso, Allongé, Thé,...	2.50€
Double espresso	4.00€

samedi et dimanche

Service du midi

12h / 13h15

du jeudi au lundi

Service du soir

19h / 21h15

Réservation et information

04.94.95.14.31

www.restaurant-marius.net

Pas de chèque, ni Ticketrestaurant.

Merci de votre compréhension

