

Marius

ENTRÉES

STARTERS

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE DE MÉDITERRANÉE, SAUCE ROUILLE 22€
Mediterranean fish soup, rouille mayonnaise

**GREEN BOWL : SUCRINE, ASPERGES VERTES, FÈVES, OIGNONS ROUGES,
ŒUF MOLLET, AVOCAT, GRAINES DE COURGE 22€**
Salad, asparagus, beans, red onions, soft boiled egg, avocado, pumpkin seeds

**CARPACCIO DE TOMATES, ANCHOIS, BASILIC, OIGNON ROUGE
HUILE D'OLIVE DU VAL DE BOIS À GASSIN 24€**
Tomato carpaccio, anchovy, basil, red onion and local olive oil

SALADE CAESAR 24€
Roasted chicken Caesar salad

BLUE BOWL : GAMBAS, AVOCAT, BOULGOUR, TOMATES CERISES, GRENADE 29€
Blue bowl : king prawns, avocado, boulgour, cherry tomatoes, pomegranate

Marius

COTÉ TERRE

COUNTRY SIDE

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE CUIT AU FOUR, JUS À L'ESTRAGON 39€
Baked oven farm chicken supreme, tarragon juice

FILET DE BŒUF CHAROLAIS AU 3 POIVRES (SICHUAN, TIMUT, POIVRE NOIR) 46€
Charolais filet of beef with three peppers

GARNITURES AU CHOIX / SELECTION OF SIDES

COTÉ MER

SEA SIDE

PAVÉ DE CABILLAUD, LÉGUMES VAPEURS, SAUCE VIERGE OU AÏOLI 35€
Piece of cod, steamed vegetables, virgin dressing or garlic mayonnaise

FILET DE LOUP SAUVAGE, JUS DE BOUILLABAISSÉ 43€
Wild seabass filet, bouillabaisse juice

GARNITURES AU CHOIX / SELECTION OF SIDES

Marius

SNACKING

**Au pain blanc ou pain complet / With whole bread or white bread*

CLUB SANDWICH AU POULET RÔTI 26€
Roasted chicken club sandwich

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ 28€
Smoked salmon club sandwich

CHEESEBURGER 29€
Cheeseburger

LES PÂTES

PASTA

CONCHIGLIONI À LA TOMATE PROVENÇALE 24€
Conchiglioni pasta with provencal tomato sauce

MAFALDINE AUX GAMBAS 29€
Mafaldine with prawns

Marius

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

9€

RATATOUILLE CONFITE
CANDIED RATATOUILLE

FRITES
FRENCH FRIES

SALADE DE MESCLUN
MIX OF SALADS

RIZ SAUVAGE
WILD RICE

MÉLANGE CROQUANT DE LÉGUMES DE SAISON
CRUNCHY SEASONAL VEGETABLE

FRITES DE PATATES DOUCES
SWEET POTATOE FRIES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE NATURE
MASHED POTATOES

Pour l'ensemble des plats et/ou en supplément - Supplement of side dishes

Marius

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS ARTISANAUX 16€
Assorted fine cheese plate

DESSERTS

DESSERTS

TARTE AUX CITRONS BIO 13€
Organic lemon tart

TROPÉZIENNE MAISON 13€
Homemade Tropicane

CHOUX CHANTILLY, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, AMANDES TORRÉFIÉES 13€
Whipped cream puff pastry, butter salted caramel, roasted almonds

GLACES ARTISANALES VAROISES 13€
3 Parfums aux choix : Fraises, vanille, chocolat, café, citron, châtaigne, caramel beurre salé, mangue, spéculos

SELECTION OF TRADITIONALLY ICE CREAM 13€
3 Scoops : Strawberry, vanilla, chocolate, coffee, lemon, chestnut, butter salted caramel, mango, speculos

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS COUPÉS 14€
Fresh fruits plate

CAFÉ GOURMAND 16€

Marius

PAUSE SUCRÉE DE 16 H

AFTERNOON SWEET BREAK

CRÊPE AU SUCRE 8€
Crepe with sugar

CRÊPE CONFITURE ARTISANALE DE GASSIN OU NUTELLA 10€
Crepe with local artisanal jam or Nutella

**GLACE VANILLE, FRUITS ROUGES, CRUMBLE DE SPÉCULOS,
AMANDES EFFILÉES, CHANTILLY MAISON 17€**
*Vanilla ice cream, red fruits, speculos crumble, almonds and
homemade whipped cream.*

**SORBET CITRON, MERINGUE, FRUITS ROUGES,
CRÈME CITRON, AMANDES TORREFIÉES, CHANTILLY MAISON 17€**
*Lemon sorbet, meringue, red fruits, lemon cream, roasted almonds,
homemade whipped cream*

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS COUPÉS 14€
Fresh fruits plate