

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

ARTICHAUTS VIOLETS FINEMENT COUPÉS, CITRON, COPEAUX DE PARMESAN 22€
Purple artichokes cutted in thin slices, olive oil, lemon and shaved parmesan

**BURRATINA, VARIÉTÉS DE TOMATES, BASILIC &
HUILE D'OLIVE DU VAL DE BOIS À GASSIN** 24€
Burratina, selection of tomatoes, basil and local olive oil

FARCIS DE LÉGUMES PROVENÇAUX (TOMATE, COURGETTE, OIGNON BLANC) 23€
Stuffed vegetable, provençal receipe (tomato, zucchini, white onion)

SALADE CAESAR 24€
Roasted chicken Caesar salad

PLANCHE DE PATA NEGRA 29€
Planche of Pata Negra ham

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

**MÉDAILLONS DE HOMARD BLEU DE BRETAGNE, SALADE DE FENOUIL CROQUANT,
TOMATES CONFITES ET VINAIGRETTE DE NOISETTE** 38€
Blue lobster medallions, salad of crunchy fennel, candied tomatoes, and nut dressing

Marius

COTÉ TERRE

COUNTRY SIDE

AGNEAU CONFIT DE L'AVEYRON À L'ESTRAGON, JUS À L'AIL 39€
Candied lamb from Aveyron with tarragon and garlic juice

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE DE BRESSE CUIT AU FOUR 39€
Baked oven farm chicken supreme

FILET DE BŒUF CHAROLAIS AU 3 POIVRES (SICHUAN, TIMUT, POIVRE NOIR) 46€
Angus 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 SAINT-PIERRE, JUS DE VIANDE À LA SAUGE 43€
Fish filet john dory, meat juice with sage

FILET DE LOUP SAUVAGE, JUS DE BOUILLABAISSE 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 PASTRAMI 26€
Pastami 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

LINGUINE AUX GAMBAS 29€
Linguine with prawns

Marius

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

9€

RATATOUILLE CONFITE
CANDIED RATATOUILLE

ENDIVE VAPEUR
STEAMED ENDIVE

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 // À LA TRUFFE NOIRE DU VAR (+ 10€)
MASHED POTATOES // WITH REGIONAL BLACK TRUFFLE (+ 10€)

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

TARTELETTE FRUITS ROUGES, CRÈME MOUSSELINE ET PRALINE 13€
Red fruits tartlet mousseline cream and pralin

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

TARTELETTE CHOCOLAT MI-AMER, PISTACHES TORRÉFIÉES & CRÈME CHOCOLAT AU LAIT 13€
Half bitter chocolate tartlet, pistachio, milk chocolate cream

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 : Chocolate, vanilla, chestnut, butter salted caramel, coffee, strawberry, spéculos, lemon, raspberry, mango

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS COUPÉS 14€
Fresh fruits plate

CAFÉ GOURMAND 16€

Marius

PAUSE SUCRÉE DE 16H

AFTERNOON SWEET BREAK

CRÊPE MAISON AU SUCRE 8€
Homemade crepe sugar

CRÊPE MAISON, CONFITURE ARTISANALE DE GASSIN OU NUTELLA 10€
Homemade crepe, 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