



DÉJEUNER EN SEMAINE 65 €

Entrée / Plat ou Plat / dessert

Un verre de vin (sélection du sommelier)
Eau minérale et café avec petits fours sucrés

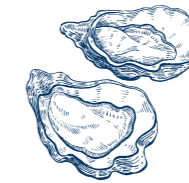
ET AUSSI

Entrecôte grillée Black Angus (origine U.S) 52 €

Grilled rib steak Black Angus (U.S)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	24
<i>«Crème brûlée» with vanilla from Madagascar</i>	
Tarte au citron revisitée	25
<i>Lemon tarte revisited</i>	
Soufflé au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar	20
<i>Hot chocolate «soufflé», vanilla ice-cream</i>	
Soufflé au framboise, sorbet framboise	20
<i>Hot framboise «soufflé», raspberry sorbet</i>	
Fruits rouges, sorbet fromage blanc	25
<i>Red berries, yogurt sorbet</i>	
Glaces et sorbets maison	15
<i>Homemade ice cream & sorbet</i>	



HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

6 Huîtres Plates 0	48
6 Huîtres Creuses de Bretagne N°3	27
6 Huîtres Fines de Claire de Marenne N°3	36
6 Huîtres Spéciales « Papillons »	36
6 Huîtres Spéciales de Marennes N°2	48
6 Praires grosses	36
Homard Breton à la vapeur	78
Langoustines d'Ecosse à la vapeur	45
Bulots	16
Bigorneaux	8

L'ASSIETTE DE MARIUS 65 €

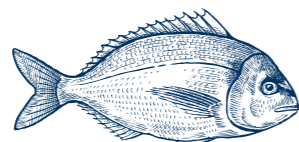
6 huîtres Spéciales Papillons, poisson cru ou fumé,
coquillages & crustacés à la vinaigrette

*6 oysters Special n°5, smoked or raw fish,
seashells & crustaceans*

L'INCONTOURNABLE PLATEAU 165 €

Coquillages & Crustacés à partager

Seashells & crustaceans to share



POISSONS CRUS

Sardines marinées à l'huile d'olive et citron	24
<i>Sardines marinated in olive oil & lemon</i>	
Carpaccio de saumon frais au basilic	39
<i>Fresh salmon carpaccio with basil</i>	
Bar cru mariné à l'huile d'olive vierge	39
<i>Seabass carpaccio marinated with olive oil</i>	
Tartare de maquereau à l'aneth au poivre rose	42
<i>Mackerel tartar with pink pepper dill</i>	
Bar et saumon en tartare	46
<i>Seabass & salmon tartar</i>	

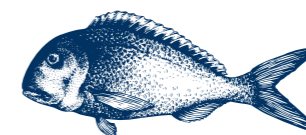


ENTRÉES

Soupe de poissons de roche	28
<i>Rock fish soup</i>	
Anchois frais mariné à l'huile d'olive	32
<i>Fresh anchovies in olive oil</i>	
Petite friture de rougets	36
<i>Deep fried red mullets</i>	
Petite friture de calmars	42
<i>Deep fried squids</i>	
Jambon bellota « Guijuelo » et figues fraîches	42
<i>Bellota ham « Guijuelo »</i>	
Tourteau frais, avocat et jus de tomate	46
<i>Fresh crab out of the shell, avocado & tomato juice</i>	
Nems thaï aux Lagoustines et aux champignons parfumés	46
<i>Crunchy spring rolls with langoustines & perfumed mushrooms</i>	

LES SUGGESTIONS DU CHEF LAURENT AUDIOT

6 Praires grosses	36
<i>6 clams</i>	
Trompettes de la mort à l'ail et persil	46
<i>Trumpet mushrooms with garlic and parsley</i>	



LA PÊCHE DU JOUR

Sardines de cuve grillées, huile d'olive, origan et piment d'Espelette	28
<i>Grilled sardines, olive oil, oregano & red hot chilli pepper from Espelette</i>	
Moules de bouchot du Mont-Saint-Michel à la marinière	38
<i>Mussels from the Mont-Saint-Michel «à la marinière»</i>	
Filets de rouget à la plancha, haricots verts frais	59
<i>Grilled red mullet fillets, fresh green beans</i>	
Filet de Turbot poêlé aux artichauts	69
<i>Turbot filet stoved with artichokes</i>	

LES SPÉCIALITÉS DE MARIUS

Linguine au homard Breton	58
<i>Linguine with lobster from Britany</i>	
Saint-Pierre entier rôti au beurre demi-sel	69
<i>Whole John Dory roasted in semi-salted butter</i>	
Sole de petit bateau meunière ou grillée	75
<i>Sole fish «meunière» or grilled</i>	
Bar de ligne grillé ou en croûte de sel à partager à 2 ou à 3	75 /pers.
<i>Grilled or in a salt crust seabass to share with 2 or 3</i>	