



DÉJEUNER EN SEMAINE 68 €

Entrée / Plat ou Plat / dessert

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

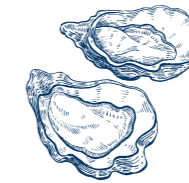
ET AUSSI

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>	
Soufflé au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar	22
<i>Hot chocolate «soufflé», vanilla ice-cream</i>	
Soufflé à la framboise, sorbet framboise	22
<i>Hot framboise «soufflé», raspberry sorbet</i>	
Millefeuille à la vanille et au caramel au beurre salé	20
<i>Vanilla Napoleon cake, caramel with salted butter</i>	
Vacherin à la vanille et aux fruits rouges	20
<i>Vacherin with vanilla and red fruits</i>	
Glaces et sorbets maison	15
<i>Homemade ice cream & sorbet</i>	



HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

6 Huîtres Spéciales Utah Beach N°5	27
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
6 Palourdes	36
Bouquet de Saint-Gilles-Croix-de-Vie	45
Langoustines à la vapeur	45
Homard Breton à la vapeur (600g)	82
Bigorneaux	8
Bulots	16

L'ASSIETTE DE MARIUS 65 €

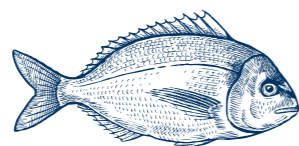
6 huîtres Spéciales Papillons, poisson cru ou fumé,
coquillages & crustacés à la vinaigrette

*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

Carpaccio de saumon frais au basilic	39
<i>Fresh salmon carpaccio</i>	
Tartare de maquereau à l'aneth et au poivre rose	42
<i>Mackerel tartar with pink pepper dill</i>	
Bar et saumon en tartare	45
<i>Seabass & salmon tartar</i>	



ENTRÉES

Soupe de poisson de roche	28
<i>Rock fish soup</i>	
Coques sautées à la fleur de thym	38
<i>Clams with fresh thyme</i>	
Trompettes de la mort à l'ail et persil	45
<i>Trumpet mushrooms with garlic and parsley</i>	
Nems thaï aux langoustines et aux champignons parfumés	45
<i>Crunchy spring rolls with langoustines & perfumed mushrooms</i>	
Salade d'artichaut foie gras et truffes fraîches	48
<i>Artichoke salad with foie gras</i>	
Salade de homard Breton	48
<i>Breton Lobster salad</i>	

LES SUGGESTIONS DU CHEF LAURENT AUDIOT

Oursin de Galice (pièce)	4
<i>Galician sea urchin</i>	
Bouquet de Saint-Gilles-Croix-de-Vie	45
<i>Shrimps «Bouquet» from «Saint-Gilles-Croix-de-Vie»</i>	
Scampi Fritti	45
<i>Scampi fritti</i>	



LA PÊCHE DU JOUR

Linguine aux coques	48
<i>Linguine with cockles</i>	
Merlan de ligne colbert	56
<i>Deep fried whiting fish «Colbert»</i>	
Coquilles Saint-Jacques rôties aux endives	58
<i>Roasted scallops with endive</i>	
Filet de bar grillé aux artichauts	69
<i>Grilled seabass fillet with artichokes</i>	

LES SPÉCIALITÉS DE MARIUS

Linguine et homard Breton	58
<i>Linguine & lobster from Brittany</i>	
Sole de petit bateau meunière ou grillée	78
<i>Sole fish «meunière» or grilled</i>	
Loup grillé ou en croûte de sel à partager à 2 ou à 3	78 /pers.
<i>Grilled seabass or salt crust to share with 2 or 3</i>	