



ET AUSSI

Entrecôte grillée Black Angus (origine U.S) 54 €
Grilled rib steak Black Angus (U.S)

DESSERTS

Assiette de fruits exotiques	26
<i>Plate of exotic fruits</i>	
Millefeuille caramélisé, vanille de Madagascar et caramel au beurre salé	22
<i>Caramelized Napoleon cake, vanilla from Madagascar & semi-salted butter caramel</i>	
Soufflé chaud à la framboise, sorbet framboise	24
<i>Hot raspberries souffle, raspberry sorbet</i>	
Soufflé au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar	24
<i>Hot chocolate «soufflé», vanilla ice-cream</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	20
<i>Egg cream with vanilla from Madagascar</i>	
Glaces et sorbets maison	15
<i>Homemade ice cream & sorbet</i>	



HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS *

Oursins (la pièce)	6
6 praires grosses	36
6 Huîtres plates 00 de Riantec	48
6 Huîtres Spéciales Kys Marine de Riantec N°4	36
6 Huîtres Fines de Claire de Marenne N°3	36
6 Huîtres Spéciales Gillardeau N°5	36
6 Huîtres Spéciales Gillardeau N°2	48
Langoustines de l'Île de Skye à la vapeur	48
Homard Breton à la vapeur	78
Bigorneaux	8
Bulots	16

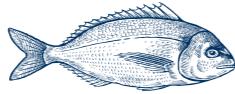
L'ASSIETTE DE MARIUS 65 €

6 huîtres, poisson cru ou fumé,
coquillages & crustacés
*6 oysters, smoked or raw fish,
seashells & crustaceans*

L'INCONTOURNABLE PLATEAU 165 €

Coquillages & Crustacés à partager
Seashells & crustaceans to share

*selon arrivages et saisons



LES SUGGESTIONS DU JOUR*

Coquillages farcis	32
<i>Stuffed shellfish</i>	
Oursins (pièce)	6
<i>Sea urchins (piece)</i>	

POISSONS CRUS*

Carpaccio de saumon frais au basilic	39
<i>Fresh salmon carpaccio with basil</i>	
Tartare de daurade royale, anchois et fines herbes	42
<i>Guilthead seabream tartar, anchovies & fine herbs</i>	
Bar et saumon en tartare	45
<i>Seabass & salmon tartar</i>	

ENTRÉES *

Soupe de poisson de roche	26
<i>Rock fish soup</i>	
Saumon d'Ecosse biologique fumé artisanalement	38
<i>Organic Scottish salmon, hand-smoked</i>	
Anguille fumée au bois d'olivier	38
<i>Eel smoked with olive tree wood</i>	
Jambon bellota « Guijuelo »	45
<i>Bellota ham « Guijuelo »</i>	
Vinaigrette de langoustines et artichauts	45
<i>Langoustines vinaigrette with artichokes</i>	
Morilles à la crème	45
<i>Morels with cream</i>	
Soupe miso et ravioles de langoustine	46
<i>Miso soup & langoustine ravioli</i>	
Nems thaï aux langoustines et aux champignons parfumés	46
<i>Crunchy spring rolls with langoustines & scented mushrooms</i>	

* selon arrivages et saisons



LA PÊCHE DU JOUR *

Saumon d'Ecosse grillé à l'oseille	52
<i>Grilled salmon from Scotland with sorrel</i>	
Haddock à la vapeur, légumes d'hiver	52
<i>Steamed haddock, winter vegetables</i>	
Coquilles Saint-Jacques poêlées, céleri et jus de truffes	54
<i>Pan-seared scallops, celery & truffle jus</i>	
Daurade royale à la plancha, beurre au basilic	67
<i>Gilthead seabream fillet «à la plancha», butter sauce with basil</i>	

LES SPÉCIALITÉS DE MARIUS *

Linguine, homard Breton	58
<i>Linguine with lobster from Britany</i>	
Homard Breton grillé au thym frais	79
<i>Gilled Breton lobster with fresh thyme</i>	
Sole de petit bateau meunière ou grillée	79
<i>Sole fish «meunière» or grilled</i>	
Loup grillé à l'écailler ou en croûte de sel à partager à 2 ou à 3	79/pers
<i>Grilled or in a salt crust seabass to share for 2 or 3</i>	



DÉJEUNER EN SEMAINE* 68 €

Hors week-end et jours fériés	
<i>Excluding weekends and public holidays</i>	
Entrée / Plat ou Plat / dessert	
<i>Starter & main course or main course & dessert</i>	
6 Huîtres Spéciales Kys Marine de Riantec N° 4	6 Special Kys Marine Oysters No. 4
Haddock à la vapeur	<i>Steamed haddock</i>
Crème brûlée à la vanille	<i>Vanilla «Crème brûlée»</i>
Un verre de vin - Sancerre AOC Blanc -2024	<i>Bailly Reverdy</i>

* selon arrivages et saisons