



## ET AUSSI

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

*Grilled rib steak Black Angus (U.S)*

## DESSERTS

Assiette de fruits exotiques ..... 26

*Plate of exotic fruits*

Millefeuille caramélisé, vanille de Madagascar et caramel au beurre salé ..... 22

*Caramelized Napoleon cake, vanilla from Madagascar & semi-salted butter caramel*

Soufflé chaud à la framboise, sorbet framboise ..... 24

*Hot raspberries soufflé, raspberry sorbet*

Soufflé au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar ..... 24

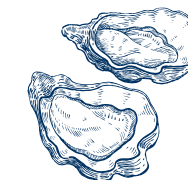
*Hot chocolate «soufflé», vanilla ice-cream*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar ..... 20

*Egg cream with vanilla from Madagascar*

Glaces et sorbets maison ..... 15

*Homemade ice cream & sorbet*



## 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,*

### L'INCONTOURNABLE PLATEAU 165 €

Coquillages & Crustacés à partager

*Seashells & crustaceans to share*

*\* selon arrivages et saisons*



## LES SUGGESTIONS DU JOUR\*

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

## POISSONS CRUS\*

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

## ENTRÉES \*

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

\* selon arrivages et saisons



## LA PÊCHE DU JOUR \*

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

## LES SPÉCIALITÉS DE MARIUS \*

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



## DÉJEUNER EN SEMAINE\* 68 €

Hors week-end et jours fériés

*Excluding weekends and public holidays*

Entrée / Plat ou Plat / dessert

*Starter & main course or main course & dessert*

6 Huîtres Spéciales Kys Marine de Riantec N° 4 6 Special Kys Marine Oysters No. 4

Haddock à la vapeur *Steamed haddock*

Crème brûlée à la vanille *Vanilla «Crème brûlée»*

Un verre de vin - Sancerre AOC Blanc -2024 Bailly Reverdy

\* selon arrivages et saisons