

Hors d'œuvres

Soupe de butternut
et graines de courge torréfiées
Butternut soup, torrefied gourd seeds

18

Pissaladière à la niçoise
Nice-style pissaladière

19

Loup mariné à cru aux agrumes
Raw bass marinated with citrus

20

Chou-fleur rôti,
garniture d'une grenobloise
Roasted cauliflower, grenobloise garnish

22

Tartare de truite de l'arrière-pays, concombre
Trout from inland tartare, cucumber

23

Artichauts violets à la barigoule
Purple artichokes 'à la barigoule'

24

Salade frisée au canard
vinaigrette aux graines de moutarde
**Frisée salad with duck
mustard seed vinaigrette**

24

Pot-au-feu de foie gras frais
Fresh foie gras pot-au-feu

27

«Ma Provence, le partage, l'authenticité,
la générosité et évidemment le goût»

«My Provence, sharing, authenticity,
generosity and of course, taste»

Sébastien Sanjou

À partager pour 2

To share for 2

Retour de pêche en bouillabaisse
Daily catch bouillabaisse

38 PAR PERSONNE

Côte de bœuf à la braise
Côte de boeuf on the embers

45 PAR PERSONNE

Plats Main

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

ALL OUR MAINS ARE SERVED WITH CEREALS, VEGETABLES & HERBS

Linguines aux palourdes
Linguine with clams

33

Encornets à la sétoise
Sète-style squid

35

Saint-pierre rôti
Roasted John Dory

38

Pavé de loup grillé aux herbes
Grilled bass with herbs

38

Sole soufflée
Souffléed sole

51

Coquelet à la braise, sauce diable
Cockerel on the embers, devil sauce

32

Côte de cochon fermier en cocotte
Farm pork chop in a cocotte

35

Daube de joue de bœuf à la provençale
Provençal beef stew (Daube)

39

Ris de veau au jus
Veal sweetbread with jus

44

Desserts

Citron jaune givré au basilic
Frozen lemon with basil

12

Charlotte aux poires et vanille de Tahiti
Pear and Tahitian vanilla charlotte

13

Tarte aux pommes
(Flambée au Grand Marnier +3)
Apple tart

(Flambéed with Grand Marnier +3)

13

Profiteroles (2 PERS)
13 PAR PERSONNE

Soufflé au chocolat
Chocolate soufflé

14

Baba au rhum
Rum baba

16

Taxes et service compris. Hiver 2025



Cocktails

CREATION

Le Marius

17

Prosecco, limoncello,
sirop de lavande, eau gazeuse
**Prosecco, limoncello, lavender syrup,
sparkling water**

Le Rosemary gin Sour

18

Gin, ananas, St-Germain,
jus de citron vert, sucre, blanc oeuf, romarin
**Gin, pineapple, St-Germain,
lime jus, sugar, egg white, rosemary**

Orangerie

19

Scotch Whisky, Cointreau, liqueur de miel,
jus d'orange, citron vert, ginger beer
**Scotch Whisky, Cointreau, honey liqueur,
orange juice, lime, ginger beer**

Tonic provençal

18

Vodka, tonic, pamplemousse,
thym frais
**Gin, pineapple, St-Germain,
lime jus, sugar, egg white, rosemary**

Pisco Eder Sour

18

Pisco, St-Germain, jus de citron vert
Pisco, St-Germain, lime juice



RESTAURANT & BAR

Marius

Sébastien Sanjou

MONACO