



Cocktails

CREATION

Nos cocktails promettent une expérience sensorielle unique mêlant un service soigné, incarnant l'esprit dynamique d'une équipe dédiée à votre satisfaction.

Le Marius

17

Prosecco, limoncello, sirop de lavande, eau gazeuse

Le Rosemary gin Sour

18

Gin, ananas, St-Germain, jus de citron vert, sucre, blanc œuf, romarin

Orangerie

19

Scotch Whisky, Cointreau, liqueur de miel, jus d'orange, citron vert, Ginger beer

Tonic provençal

18

Vodka, tonic, pamplemousse, thym frais

Pisco Eder Sour

18

Pisco, St-Germain, jus de citron vert



RESTAURANT & BAR

Marius

Sébastien Sanjou

MONACO

FRANÇAIS



Hors d'œuvres

Salade de couteaux
aux herbes fraîches
16

Loup mariné à cru
aux agrumes
20

Chou-fleur rôti,
garniture d'une grenobloise
22

Œuf en meurette
23

Artichauts violets
à la barigoule
24

Poêlée de champignons
des bois et fin velouté
28

Pot-au-feu de
foie gras frais
29

*La Provence en partage,
une cuisine authentique, goûteuse,
généreuse, festive & accessible.*

SEBASTIEN SANJOU



À partager pour 2 (*Prix par personne)

Capoun niçois
32

Retour de pêche
en bouillabaisse
38

Côte de bœuf
à la braise
45



Plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

Linguines aux palourdes
33

Côte de cochon fermier
en cocotte
35

Encornets à la sétoise
35

Volaille jaune fermière
légèrement fumée
à la sauge
36

Saint-Pierre rôti
38

Daube de joue de bœuf
"à la provençale"
39

Ris de veau au jus
44

Sole farcie
51

Desserts

Citron jaune givré au basilic
12

Charlotte aux poires
et vanille de Tahiti
13

Soufflé au chocolat
16

Baba au rhum
16

Cookie praliné minute (2PERS)
26

Ananas farci (2PERS)
36