



# 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