

Hors d'œuvres

Tarte fine de légumes confits au thym
Tart of slow-cooked vegetables with thyme
18

Salade de cœur de laitue,
copeaux de légumes, herbes fraîches
**Heart of lettuce salad,
vegetable shavings, fresh herbs**
18

Velouté glacé de petits pois et menthe
Chilled pea and mint velouté
19

Loup mariné à cru aux agrumes
Raw sea bass marinated with citrus
20

Asperges vertes de Provence,
sabayon aux agrumes
Green asparagus from Provence, citrus sabayon
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

«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

Epaule d'agneau de lait Axuria confite,
jus au serpolet
**Slow-cooked Axuria milk-fed lamb
shoulder with wild thyme sauce**
42 PAR PERSONNE

Côte de bœuf à la braise
Prime rib of beef 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

Crevettes sauvages à la braise
Wild prawns grilled on embers
34

Cabillaud en vapeur douce,
sauce aioli mousseuse
Gentle steamed cod with frothy aioli sauce
37

Saint-pierre rôti
Roasted John Dory
39

Loup entier grillé aux herbes
Whole grilled sea bass with herbs
45

Suprême de volaille fermière rôti,
sauce diable
Roasted farm chicken supreme with devil sauce
33

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

Profiteroles (2 PERS)
13 PAR PERSONNE

Clafoutis aux framboises
Raspberries Clafoutis
14

Charlotte aux fraises
Strawberries Charlotte
14

Baba au rhum
Rum baba
14

Fruits rouges au naturel,
crème mi-montée
Fresh red berries with semi-whipped cream
19



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

18

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