

## Hors d'œuvres

Salade de haricots verts de pays  
et salicornes à la truffe d'été  
*Green beans and samphire salad, summer truffle*  
18

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

Tomates de plein champs au basilic,  
fromage frais  
*Field tomatoes with basil, fresh cheese*  
19

Salade niçoise «Jacques Maximin»  
«Jacques Maximin» niçoise salad  
20

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

Petits farcis niçois  
*Stuffed Provençal Vegetables*  
22

Tartare de thon rouge  
de la pêche d'Olivier Bardoux  
*Bluefin Tuna Tartare from Olivier Bardoux's Catch*  
22

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

Aïoli comme on l'aime en Provence  
*Aïoli as we like it in Provence*  
36 PAR PERSONNE

Epaule d'agneau de lait Axuria confite,  
jus au serpolet  
*Confit Axuria milk-fed lamb shoulder,  
wild thyme jus*  
45 PAR PERSONNE

Côte de bœuf Charolaise à la braise  
*Charolais beef prime rib on the embers*  
55 PAR PERSONNE

## Plats Main

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES  
ALL OUR MAINS ARE SERVED WITH CEREALS, VEGETABLES & HERBS

Linguine au pistou  
*Linguine with Pistou*  
29

Encornet mijoté à la provençale  
*Provence-style simmered squid*  
34

Crevettes sauvages à la braise  
*Wild prawns on the embers*  
35

Saint-pierre rôti, jus de bouillabaisse  
*Roasted John Dory, bouillabaisse jus*  
42

Loup entier grillé aux herbes, sauce vierge  
*Grilled whole sea bass with herbs, virgin sauce*  
49

Suprême de volaille fermière rôti,  
jus à la sauge  
*Roasted free-range chicken supreme, sage jus*  
33

Filet de bœuf grillé, béarnaise mousseuse  
*Grilled beef tenderloin, foamy béarnaise*  
44

Ris de veau au jus  
*Veal sweetbread with jus*  
45

## Desserts

Citron jaune givré au basilic  
*Frozen lemon with basil*  
12

Clafoutis à l'abricot  
*Apricot batter pudding*  
12

Baba au rhum  
*Rum baba*  
12

Profiteroles (2 PERS)  
12 PAR PERSONNE

Tarte aux fraises et basilic  
*Strawberry and basil Tart*  
14

Fruits rouges au naturel, crème mi-montée  
*Fresh red berries, semi-whipped cream*  
17



## Cocktails

### CREATION

#### **Le Marius**

18

Gin XII, liqueur de pin, citron vert, jus d'abricot,  
émulsion thé hibiscus citronnée

*Gin XII, pine liqueur, lime, apricot juice, lemon  
hibiscus tea emulsion*

#### **Pantaia**

19

Mezcal, St-Germain,  
jus de pamplemousse, Ginger Ale, sel paprika,  
poivron frais

*Mezcal, St-Germain, grapefruit juice,  
ginger ale, paprika salt, fresh pepper*

#### **Mauresquita**

18

Tequila, Pastis Henry B., citron vert,  
feuille de sauge, Ginger Ale

*Tequila, Henry B. Pastis, lime,  
sage leaf, Ginger Ale*

#### **Florette**

18

Champagne, liqueur de pomme, grenade Pinta,  
framboise fraîche, jus de pêche, extrait de lavande

*Champagne, Pinta pomegranate liqueur, fresh  
raspberry, peach juice, lavender extraction*

#### **Qu'esaquao**

19

Vodka, liqueur de melon, sucre de canne,  
basilic frais, citron vert

*Vodka, melon liqueur, cane sugar, fresh basil, lime*



RESTAURANT & BAR

# Marius

Sebastien Sanjou

MONACO