

Hors d'œuvres

Salade d'haricots verts de pays
et salicornes à la truffe d'été

Local green beans and samphire, summer truffle

18

Salade de cœur de laitue,
copeaux de légumes, herbes fraîches

**Heart of lettuce salad,
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» Salad Niçoise

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

«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

38 PAR PERSONNE

Côte de bœuf Charolaise à la braise
Charolais beef prime rib on the embers

58 PAR PERSONNE

Plats Main

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE CÉRÉALES, LÉGUMES & HERBES

ALL OUR MAINS ARE SERVED WITH CEREALS, VEGETABLES & HERBS

Linguines au Pistou
Linguine with Pistou

29

Encornet mijoté à la Provençale
Provence-style simmered squid

35

Crevettes sauvages à la braise
Wild prawns on embers

38

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

44

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

55

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

35

Ris de veau au jus
Veal sweetbread with jus

45

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

46

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 Basilic Tart

14

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

17

Taxes et service compris. Ete 2025



Cocktails

CREATION

Le Marius

18

Gin parfumé au thym, liqueur de pin, citron vert,
jus d'abricot, émulsion thé hibiscus citronnée

**Gin scented with thyme, pine liqueur, lime,
apricot juice, lemon hibiscus tea emulsion**

Florette

18

Champagne, liqueur de Chambord, framboise
fraîche, jus de pêche, extrait de lavande

**Champagne, Chambord Black Raspberry Liqueur,
fresh raspberry, peach juice, lavender extract**

Pantaia

19

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

**Mezcal, St-Germain, grapefruit juice,
Ginger Beer, paprika salt, fresh pepper**

Qu'esaquao

19

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

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

Mauresquita

19

Tequila, Pastis 51., citron vert,
feuille de sauge, Ginger Ale

**Tequila, Pastis 51, lime,
sage leaf, Ginger Ale**



RESTAURANT & BAR

Marius

Sebastien Sanjou

MONACO