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
78

Côte de bœuf Charolaise à la braise
Charolais beef prime rib on the embers
130

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 boeuf grillé,
béarnaise mousseuse
Grilled beef tenderloin
with foamy béarnaise
46

Desserts

Citron jaune givré au basilic et à l'huile d'olive
Frozen lemon with basil and olive oil
12

Riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé
Vanilla rice pudding, salted butter caramel
12

Profiteroles
Profiteroles
12

Figues violettes pochées au vin cuit
Purple figs poached in cooked wine
14

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

Cookie praliné minute
crème glacée à la vanille (2pers)
Minute cookie praline, ice cream vanilla (2pers)
18

Taxes et service compris. Ete 2025

SUGGESTIONS DU MOIS

Blanc

Côtes de Provence
Château Paquette Forum Julli 2023
45

Chablis
Jean Dauvissat Saint Pierre 2024
49

Côtes du Rhône
Domaine Verzier Granite 2023
58

Sancerre
Henry Bourgeois Grande Réserve 2023
62

Meursault
Joseph Drouhin 2023
200

Rosé

Côtes de Provence
Château Paquette Angelico 2024
48

Côtes de Provence
Château Sainte Roseline Lampe de Meduse 2024
52

Côtes de Provence
Domaine de la Rouillière 2024
56

Côtes de Provence
Château de Selle Domaine OTT 2024
85

Côtes de Provence
Château d'Esclans Garus 2022
250

Rouge

Côtes du Rhône
Domaine Garon La Part des Vivants 2022
44

Côteau Varois
Bastide Des Oliviers Sans Souffre 2022
55

Chinon
Grosbois Gabare 2021
58

Saint-Estephe
Château Ormes de Perz 2018
97

Marsannay
Domaine Sylvain Pataille La Montagne 2021
105

VINS AU VERRE (12 cl)

Blanc

Provence
Château du Rouët
8

Provence
Château Paquette
12

Bourgogne
Jean Dauvissat Saint Pierre
15

Loire
Pouilly fumé Léon Pabiot
16

Rosé

Provence
Château du Rouët
8

Provence
Château Paquette
12

Provence
Château Sainte Roseline
14

Provence
Domaine OTT Château de Selle
16

Rouge

Provence
Château du Rouët
8

Côtes du Rhône
La Part des Vivants
12

Provence
Bastide des Oliviers
14

Prosecco

Riccadonna
15

Champagne

Brut
19

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

CHAMPAGNES

Brut

Bergère
Brut Origine
75

Clandestin
Boreal
115

Agrapart
7 crus
129

Seleque
Soliste Goutte d'Or
180

Blanc de Blancs

Etienne Calzac
Rocheforts 1er cru
120

Ruinart
Blanc de Blancs
240

Franck Boville
Grand cru Blanc de Blancs
378

MAGNUM

Ruinart
Blanc de Blancs
450

Rosé

Sélèque
Solessenc
95

Leflaive Verzenay
180

Notre sélection de vins et champagnes est disponible sur demande
Our selection of wines and champagnes is available upon request

EVENTS

Le Deck

MONACO

Le Deck :

Your events redefined

Découvrez nos espaces exclusifs
pour vos évènements

Discover our exclusive spaces
for all your events

Contact :

+377 97 97 95 96

events@mariusmonaco.com

RESTAURANT & BAR

Marius

Sebastien Sanjou

MONACO