

Hors d'œuvres

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

**Heart of lettuce salad,
vegetable shavings, fresh herbs**

18

Tartare de boeuf, consommé glacé
Beef tartare, consommé glacé

19

Chou-fleur rôti, garniture grenobloise
Roasted cauliflower, grenobloise garnish

19

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

20

Artichauts violets à la barigoule
Purple artichokes 'à la barigoule'

22

Poêlée de cèpes frais
Pan-fried porcini mushrooms

28

Salade de poulpe au pistou
Octopus salad with pistou

32

«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

Seiche braisée à la tomate
Braised cuttlefish with tomatoes

37

Crevettes sauvages à la braise
Wild prawns on embers

38

Loup entier poché en bourride
Whole poached sea bass in bourride sauce

48

Rouget, lotte et daurade en bouillabaisse
**Red mullet, monkfish and sea bream in
bouillabaisse**

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

Figs violettes pochées au vin cuit
Purple figs poached in cooked wine

14

Fruits de saison au naturel, crème mi-montée
Fresh seasonal fruits semi-whipped cream

17

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

18

SUGGESTIONS DU MOIS

Blanc

Côtes de Provence
Château Paquette Forum Julii 2024
45

Chablis
Jean Dauvissat Saint Pierre 2024
49

Côtes du Rhône
Domaine Verzier Granite 2023
58

Sancerre
Henry Bourgeois Grande Réserve 2024
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 2023
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



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

