



HORS D'ŒUVRES

Carpaccio de légumes et poires

légumes de saison et poires finement
tranchés, vinaigrette au citron
15

Champignons marins

pleurotes rôties, algues et bouillon
de champignons
16

Œuf fermier

œuf mollet tiède, fromage frais de
chèvre et marmelade de courge
19

Chou-fleur rôti, grenobloise

chou-fleur rôti, sauce à base de câpres,
oignons rouges, citron et persil
19

Loup mariné

loup de Méditerranée mariné à cru,
huile d'olive-citron, agrumes et aneth
20

Artichauts

artichauts violets cuisinés aux aromates,
chorizo et coriandre
22

Poulpe au pistou

tentacule de poulpe à la braise, pistou,
olives noires et tomates séchées
32

À PARTAGER POUR 2

Tempura de légumes

primeurs de Provence croustillants,
mayonnaise vegan
28

Aïoli

comme on l'aime en Provence, cabillaud
poché, légumes de saison, aïoli mousseux
78

Côte de bœuf

cœur de côte de bœuf charolaise à la
braise, grattons au jus
130

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de
céréales, légumes & herbes

Linguines al pesto

linguine vertes, pesto de basilic, ail,
pignons de pin et parmesan
29

Milanaise de turbot

filet de turbot pané et croustillant, sauce tartare
39

Crevettes

grosses crevettes cuites au barbecue,
sauce vierge de radis et citron vert
38

Bouillabaisse à notre façon

rouget, lotte et daurade à la vapeur,
jus de bouillabaisse et rouille
55

Aile de raie

Cuit à la vapeur douce,
crème de champignons
40

Volaille fermière

suprême de volaille rôti, jus à la sauge
35

Ris de veau

ris de veau poêlés au beurre
mousseux puis glacés au jus
45

Quasi de veau

quasi de veau cuisiné à la braise,
jus à la graine de moutarde
44

DESSERTS

Citron jaune

givré, sorbet au citron, huile d'olive et basilic
12

Riz au lait à la vanille

Riz nano bio du Piémont cuisiné au lait
et à la vanille, caramel au beurre salé
12

Profiteroles

choux craquelins, crème glacée à la vanille
et chocolat chaud
14

Œuf à la neige

Crème anglaise à la cardamome verte
10

Cookie

cuit au poêlon, praliné noisette et crème
glacée à la vanille (2PERS)
18



Your event redefined

Découvrez nos espaces exclusifs
pour tous vos évènements

Discover our exclusive spaces for all
your events

Contact :

Eva Tillement
+377 97 97 95 96
commercial@mariusmonaco.com



RESTAURANT & BAR
Marius
Sebastien Sanjou
MONACO