

# Le bistrot du Fondateur de l'Arôme\*

\*Restaurant étoilé depuis 2009

Ouvert du Lundi au vendredi  
De 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30

## *Les vins au verre*

### *Champagne*

12cl

<b>Perrier-Jouët</b>	Grand Brut réserve	16€
<b>Charles Heidsieck</b>	Brut réserve	16€
<b>Maison Langlet</b>	Brut Rosé	16€

### *Vins Blancs*

12cl

<b>2018 Côte du Rhône « Bec Fins »</b>	L.Tardieu	7€
<b>2015 Jurançon Sec « Cuvée Marie »</b>	C.Hours	8€
<b>2017 Pouilly-Fuissé Vieilles vignes</b>		13€
<b>2017 Condrieu « Terroirs »</b>	F. Merlin	18€

### *Vin Rosé*

12cl

<b>2018 Luberon</b>	La Verrerie	8€
---------------------	-------------	----

### *Vins Rouges*

12cl

<b>2016 Beaujolais-Village « Les Vignes de Thulon »</b>	G.Clusel	7€
<b>2018 Crozes Hermitage</b>	Laurent Combié	11€
<b>2017 Macon-Cruzille</b>	Guillot Broux	13€
<b>2015 Saint-Estèphe</b>	Château Tour-Marbuzet	15€
<b>2018 Volnay</b>	Domaine Huber-Verdereau	19€

*Après l'Arôme... Le Marloe !*

**MAR** pour Eric Martins  
Propriétaire et fondateur du restaurant l'Arôme 1\*

**LOE** pour Thomas Boullault  
Chef du restaurant l'Arôme depuis 2007.

Marloe, contraction des noms MARTins et BouLLAULT  
et anagramme de l'Arôme

C'est l'association de deux amis  
Amoureux du métier et de la vie qui donne naissance au  
Marloe en septembre 2012

## **EN TAPAS OU EN ENTREE A PARTAGER (OU PAS !)**

**Les 6 Gros Escargots de Bourgogne en persillade 15€**

**Cœur de saumon fumé impérial**

*Crème aigrelette, beurre aux algues, toast chaud 19€*

**Le beau croque-monsieur du grand père Leroy**

*Soufflé au four, déjà taillé et prêt à déguster ! 14€*

**Le tarama de tourteau et ses gressins au romarin 13€**

**L'assiette de Paletta 100 % Iberico Bellota**

**De chez José Darosa**

*Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate 31€*

**Les crevettes de Madagascar, sauce cocktail**

*Et en plus déjà décortiquées ! 19€*

## **LES ENTREES**

**La salade de tomates et burrata de chez Dubois**

*« Carta Musica » à l'huile d'olive et romarin 19€*

*(Suggéré également en plat à 29€)*

**Le velouté de petits pois rafraîchi à la menthe**

*Brousse de brebis et chorizo Bellota, vieux vinaigre balsamique 14€*

**Les Asperges Blanches Reine de Sologne**

*À la crème de framboise 17€*

## NOS SUGGESTIONS

### **Le « Végétarien »**

*Risotto Carnaroli aux petits pois et giroles françaises  
Copeaux de vieux parmesan 25€*

### **Filet de bar à l'huile d'olives de Kalamata**

*Petits artichauts poivrade, citron confit & basilic 34€*

### **Les joues de Lotte cuisinées au beurre demi-sel,**

*Risotto Carnaroli aux petits pois et giroles françaises  
Copeaux de vieux parmesan 27€*

### **La belle salade César du MARLOE**

*Volaille fermière grillée et crevettes BIO de Madagascar  
Copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois 32€*

### **La belle entrecôte de bœuf**

*Frites Maison, sauce Béarnaise 42€*

### **Suprême de volaille fermière, courgettes multicolores de Douchy,**

*Jus infusé au gingembre et salade d'herbes fraîches 25€*

### **Le fameux croque-monsieur du grand père Leroy**

*Soufflé au four et sa salade verte à la crème de xérès 19€*

**GARNITURES EN SUPPLEMENTS 9€**

## FROMAGES AFFINES DE CHEZ MME DUBOIS

### **Feranyo**

*Fromage de Brebis de la Vallée D'Ossau-Iraty*

*Confiture de cerise noire 12€*

### **POUR FINIR EN DOUCEUR**

#### **Cœur coulant au chocolat Guanaja**

*Crème glacée à la Vanille de Madagascar 1€*

#### **Assiette de fraises et framboises**

*Pot de crème double de chez Dubois 15€*

#### **Gâteau basque**

*Par Thierry Bamas (MOF Pâtissier 2011) 11€*

### **COUPE DE GLACES ET SORBETS**

9€

*(Les 3 boules au choix)*

**Café gourmand 12€**

**Thé gourmand 13€**

# NOS PIÈCES ET PRODUITS D'EXCEPTION

## *Suggestions en plat*

### *Pièce de bœuf Dry Aged*

*Pièce de bœuf Dry aged, maturation de 6 à 8 semaines  
Toutes nos viandes de bœuf sont nourries à l'herbe et au lin  
Ce qui donne une viande finement persillée*

## **La Côte de bœuf, sauce béarnaise (pour 2 ou 3)**

*55€/pers*

### **AVEC NOS GARNITURES AUX CHOIX**

- Frites maison*
- Cœur de sucrine, vinaigrette citron*
- Cassolette de pomme de terre grenailles à la fleur de sel*
- Mousseline de pomme de terre au beurre Bordier*
- Salade verte à la crème de xérès*
- Légumes du moment*