

The logo for BISTROT MARLOE is a dark blue rectangle with the words "BISTROT" and "MARLOE" stacked vertically in a gold, serif font.

BISTROT  
MARLOE

# 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>Billecart-Salmon</b>	Brut réserve	16€
<b>Charles Heidsieck</b>	Brut réserve	16€
<b>Maison Langlet</b>	Brut œil de perdrix	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>2018 Pouilly-Fuissé</b>	F.D'Allaines	13€
<b>2018 Condrieu « Terroirs »</b>	F. Merlin	18€

### *Vin Rosé* 12cl

<b>2019 Luberon</b>	Château La Verrerie	8€
---------------------	---------------------	----

### *Vins Rouges* 12cl

<b>2015 Anjou Village « le clos des cosses »</b>	Bois-Brinçon	7€
<b>2016 Lubéron</b>	La Verrerie	11€
<b>2017 Rully</b>	Joseph Drouhin	12€
<b>2019 Morgon « Non-Filtré »</b>	Marcel	13€
<b>2015 Saint-Estèphe</b>	Château Tour-Marbuzet	15€
<b>2018 Volnay</b>	Domaine Huber-Verdereau	19€

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

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

**Cœur de saumon fumé impérial**

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

**Le beau croque-monsieur du Marloe**

*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 Homard**

*Cœur de sucrine croquant, avocat grillé, julienne de mangue à l'aneth 38€*

**Carpaccio de Dorade royale à la grecque**

*Féta et olives de Kalamata, câpres à queue 14€*

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

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

*(Suggéré également en plat à 32€)*

**Queues de gambas en penko, mousseline Dubarry**

*Caramel de kikkoman, citron vert 21€*

## NOS SUGGESTIONS

### **Le « Végétarien »**

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

### **Tagine de cabillaud sauvage**

*Coco de Paimpol et chorizo Ibérique, tomates confites 25€*

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

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

### **Fregola Sarda aux gambas et girolles de Sologne**

*Servi crémeux et lié au vieux parmesan 39€*

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

*Volaille fermière grillée et crevettes BIO de Madagascar  
Copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois 34€*

### **Le Risotto aux cèpes et sa poêlée de Sot l'y laisse**

*Servi crémeux et lié aux vieux parmesans  
Salade d'herbes à l'huile de noisette 39€*

### **La belle entrecôte de bœuf**

*Frites Maison, sauce Béarnaise 42€*

### **La pièce de Bœuf sélectionnée par notre boucher**

*Mousseline de pomme de terre au beurre Bordier 34€*

### **Pluma Iberico Bellota aux saveurs de wasabi**

*Tomates de collection snackées à la plancha et oignons nouveaux 29€*

### **Le fameux croque-monsieur du Marloe**

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

**GARNITURES EN SUPPLEMENTS 9€**

## FROMAGES AFFINES DE CHEZ MME DUBOIS

**L'assiette de fromage 14€**

**La grande assiette 22€**

### **POUR FINIR EN DOUCEUR - SIGNATURE PIERRE HERME PARIS -**

#### **Ispahan**

*Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis 13€*

#### **Tarte Infiniment Vanille**

*Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar 13€*

#### **Plaisir Sucré**

*Biscuit dacquoise aux noisettes croquantes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly au chocolat au lait 13€*

#### **Tarte Garance**

*Une tarte de saison composée de pâte brisée, de framboises, de figues crues et cuites et d'une crème d'amande à la cannelle de Ceylan 13€*

#### **Tarte Infiniment Citron Noir**

*Pâte sablée, biscuit cuillère, crème et gelée aux citrons noir, citrons confits, crème Chantilly au citron noir 13€*

### **AUTRES DOUCEURS**

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

*Pot de crème double de chez Dubois 15€*

#### **Coupe de glaces et sorbets**

*(Les 3 boules au choix) 9€*

**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 1, 2 ou 3)**

*55€/pers*

**La Côte de veau de 500g rôties  
Aux herbes des garrigues et son jus**

*55€/pers*

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

**Belle Poêlées de Cèpes Français cuisiné en persillade 19€**

*-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*