

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

Perrier-jouet	Grand Brut	16€
Charles Heidsieck	Brut réserve	16€
Maison Langlet	Brut œil de perdrix	16€

Vins Blancs 12cl

2016 A Minima Domaine Trapet	7€
2017 Vin de France « Chat Courbu »A. Brumont	8€
2019 Pouilly-Fuissé F.D'Allaines	13€
2018 Condrieu « Terroirs » F. Merlin	18€

Vin Rosé 12cl

2019 Luberon Château La Verrerie	8€
---	----

Vins Rouges 12cl

2015 ANJOU « Le Clos des Cosses » Bois-Brinçon	7 €
2017 Rully Joseph Drouhin	12€
2019 Morgon « Non-Filtré » Marcel	13€
2017 Pauillac Château Tour-Pibran	15€
2018 Volnay 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€

Cromesquis de pied de cochon

Relevé à la savora 13€

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€

Velouté de cèpes et croutons dorés

Noisettes torréfiées à la fleur de thym 19€

Queues de gambas en penko, mousseline Dubarry

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€

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées à la plancha

Minestrone de légumes liés au pistou de basilic, copeaux de Parmesan 36€

La belle salade César du MARLOE

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

Le Risotto aux girolles et sa poêlée de Sot l'y laisse

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

Le filet de canette de Challans aux figes de Solliès

*Betterave cuite en croute de sel et pleurotes mousseline de pomme de terre
Jus court à la mure 26€*

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€

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 Héléna

Sablé à la pistache, biscuit moelleux, crème à la ricotta aux fruits confits, crème de mascarpone à la pistache, rochers croustillants aux pistaches caramélisées 13€

Tarte Infiniment Praliné Noisette

Pâte sablée, biscuit aux noisettes, Praliné noisette fondant et croustillant, Crème onctueuse et crème chantilly aux noisettes du piémont torrifiées 13€

AUTRES DOUCEURS

Gâteau Basque

À la crème de Thierry BAMAS (MOF Pâtissier 2011) 11€

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€

AVEC NOS GARNITURES AUX CHOIX

Poêlées de Girolles Française 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