



BISTROT MARLOE PARIS

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

LES CHAMPAGNES A LA COUPE

12 cl

Billecart-Salmon	Brut réserve	16 €
Charles Heidsieck	Brut réserve	16 €
Maison Langlet	Œil de Perdrix	16 €

LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2017 Bordeaux « Sauvignon Blanc et gris »	Ch Pierrail	7 €
2015 Alsace « A Minima »	D.Trapet	8 €
2018 Petit Chablis « Hautérivien »	L&D Pommier	12 €
2018 Condrieu « Terroirs »	F. Merlin	18 €
2018 Meursault	Decelle-Villa	25 €

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2019 LUBERON La Verrerie		8 €
--------------------------	--	-----

LES VINS ROUGES AU VERRE


12 cl


2019 Crozes-Hermitage « Equinoxe »	Maxime Graillet	9 €
2018 Hautes Cotes De Nuits	D Duband	12 €
2019 Morgon « Non Filtré »	Marcel Lapierre	13 €
2014 Pauillac	Château Tour-Pibran	15 €
2017 Châteauneuf-Du-Pape	Tardieu Laurent	20 €

LES TAPAS

A PARTAGER (OU PAS !)


Les Beignets de brandade de Cabillaud  **14 €**
Sauce tartare au herbes fraîches

Le Cœur de saumon fumé impérial
Crème aigrette, beurre aux algues, toast chaud  **20 €**


Les Crevettes de Madagascar, sauce cocktail  **19 €**
Et en plus déjà décortiquées !


Le fameux croque-monsieur du MARLOE  **14 €**
Soufflé au four, déjà taillé et prêt à déguster

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


L'assiette de Paletta 100 % Iberico Bellota  **32 €**
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate

LES ENTRÉES

Velouté de Petits Pois rafraîchi à la menthe  **14 €**
Brousse de brebis et chorizo Bellota, vieux vinaigre balsamique

La salade de Tomates multicolores  **19 €**
Burrata de chez Dubois, « carta musica » à l'huile d'olive et Romarin
Version plat 29 €

La salade de Homard Breton rafraîchi au gingembre  **38 €**
Guacamole d'avocats Hass au Balsamico Blanco, cœur de sucrine

Le Ceviche de Dorade Royale mariné au citron Combava  **21 €**
Œuf de saumon, pickles d'oignons rouges et mini concombre

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Risotto Carnaroli aux petits pois et girolles françaises

Lié au vieux parmesan

24 €

Les Encornets de petits bateaux sautés au Saté

Riz « Bomba » de Valence cuisiné comme une paëlla

29 €

Filet de Bar à l'huile d'Olives de Kalamata

Petits artichauts poivrade, citron confit & basilic

34 €

Le Cabillaud cuit nacré au piment d'Espelette

Vierge de petits légumes au basilic, citron confit au miel d'Acacia

25 €

Pluma Iberico Bellota aux saveurs de Wasabi

Tomates de collection snackées à la plancha et oignons nouveaux

27 €

La belle entrecôte de Bœuf

Frites ou Pomme de terre grenaille, sauce Béarnaise

43 €

Le quasi de Veau rôti aux herbes des garigues

Tombée de girolles et haricots beurre, jus court au fenouil sec

39 €

Le fameux croque-monsieur du Marloe




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

19 €






La grande salade César au poulet et crevettes Bio de Madagascar 34 €

Haricots verts et tomates Pachino, vieux parmesan       

* Liste des allergènes présents dans nos plats

Gluten  Œufs  Lait 

Crustacés  Poissons  Mollusques 

Arachides  Fruits à coque  Sésame  Soja  Lupin 

Céleri  Moutarde  Sulfites 

LES PIÈCES ET LES PRODUITS D'EXCEPTION

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 Belle Côte de bœuf

Sauce Béarnaise (pour 2 personnes)

110 €

Garniture au choix inclus









Viandes origine : FR | ES | IE | GB

☆☆☆

LES GARNITURES EN SUPPLEMENTS

9 €

- Les frites maison 
- Le cœur de sucrine, vinaigrette au citron
- La cassolette de pomme de terre grenailles à la fleur de sel  
- La mousseline de pomme de terre au beurre Bordier 
- La salade verte à la crème de xérès 
- Les légumes du moment 

MARLOE

LES FROMAGES AFFINES DE CHEZ MME DUBOIS

L'assiette de Fromages 14 €

La grande assiette de Fromages (7 pièces) 22 €

POUR FINIR EN DOUCEUR : CRÉATIONS PIERRE HERMÉ PARIS

La tarte infiniment Vanille    13 €

Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille,
ganache et crème à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar

Le Désiré    13 €

*Sablé breton, crème au citron, compote de fraises et de bananes,
Biscuit moelleux au citron, fraises des bois*

Le Plaisir sucré    13 €

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

LES AUTRES DESSERTS

Gâteau Basque

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

LA COUPE DE GLACES ET SORBETS

(Les 3 boules au choix) 9 €

Le Café gourmand du MARLOE    12 €

Le Thé gourmand du MARLOE    13 €