



BISTROT MARLOE PARIS

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

LES CHAMPAGNES A LA COUPE

12 cl

Billecart-Salmon	Brut réserve	16 €
Charles Heidsieck	Brut réserve	16 €
Maison Langlet	Brut Rosé	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 €

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

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

LES VINS ROUGES AU VERRE


12 cl


2018 Beaujolais « Les vignes de Lantignié »	J-M Burgaud	7 €
2017 Crozes-Hermitage « Les Galets »	Les Hauts Chassis	12 €
2017 Rully	Maison Drouhin	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 
Sauce tartare au herbes fraîches **14 €**

Le Cœur de saumon fumé impérial
Crème aigrette, beurre aux algues, toast chaud  **19 €**

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


Le fameux 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 
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate **32 €**

LES ENTRÉES

Le velouté de Petits Pois rafraichi à la Menthe 
Brousse de brebis et chorizo Bellota, vieux vinaigre balsamique **14 €**

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

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

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

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Risotto Carnaroli aux girolles et asperges vertes

Lié au vieux parmesan et ail des Ours

24 €

Les Encornets de petits bateaux sautés au Saté

Riz « Bomba » de Valence cuisiné comme une paëlla

29 €

Le filet de Bar doré au four et Asperges verte de Mallemort

Sauce mousseline à l'orange sanguine

34 €

Le Cabillaud cuit nacré au piment d'Espelette

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

26 €

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

Le filet de bar aux Girolles



41 €

*Fricassée d'asperges blanches des Landes et gnocchis de pomme de terre
Jus marbré au vin d'Arbois*

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)

par pers 55 €

☆☆☆

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

Le Paris Brest au praliné    11€

Pâte à choux, mousseline pralinée et craquante

LA COUPE DE GLACES ET SORBETS

(Les 3 boules au choix) 9 €

Le Café gourmand du MARLOE    12 €

Le Thé gourmand du MARLOE    13 €