



BISTROT MARLOE PARIS

Ouvert du lundi au vendredi
De 12h à 14h30 et de 19h00 à 22h00

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 Côtes De Nuits	D. Duband	12€
2019	Morgon « Non Filtré »	Marcel Lapierre	13€
2016	Saint-Estèphe	Château Tour de Marbuzet	15€
2017	Châteauneuf-Du-Pape	Tardieu Laurent	20€

A PARTAGER (OU PAS !)

- Les Goujonnettes de poisson de petite pêche** 
Panure croustillante, mayonnaise maison au Tandoori **14€**
- Le Saumon fumé Norvégien à la ficelle** 
Crème double acidulée et ciboulette **20€**
- Le Cœur de Bonite de Méditerranée** 
Condiment soja, citron vert, cébette et gingembre **19€**
- Le Croque-monsieur du MARLOE** 
Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster **14€**
- Le Tarama maison au piment fumé** 
Focaccia artisanale **13€**
- L'assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota** 
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate **32€**

LES ENTRÉES

- Les Tomates anciennes crues et cuites** 
Crèmeux de brebis, olives Taggiasche, basilic & gaspacho au Pedro Jiménez **19€**
- La belle Burrata des Pouilles (250g) et ses condiments** 
Pesto, tomates confites, pignons de pin, huile d'olive et vieux balsamique **21€**
- Le Veau de lait et Homard breton en tartare** 
Câpres, salicornes, citron confit, sauce Tonnato **39€**
- Le Maigre de ligne de la Rochelle en Gravelax** 
Condiment fromage blanc, cornichons, échalotes, baies roses **21€**

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Pâtes artisanales, crudaiola di datterino, légumes et stracciatella

24€

Le Poulpe grillé

Fenouil sauté, citron confit, pommes de terre nouvelles et piquillos

29€

Le filet de Bar de Gravelines

Ecrasée de pomme de terre aux coquillages, sauce vierge acidulée

32€

Le Cabillaud de Guilvinec nacré au fenouil sec

Courgettes et aubergines, croustillant de pain aux herbes et amandes fumées

25€

Le Suprême de volaille fermière

Carottes fane, petits pois, purée d'oignons, jus épicié

24€

La belle entrecôte de Bœuf

Frites ou Pommes de terre nouvelles, sauce Béarnaise

43€

Le Croque-monsieur du MARLOE

Gratiné au four

Salade verte vinaigrette au vieux vinaigre balsamique




19€

La grande Salade du MARLOE

29€

Mesclun maraîcher, saumon fumé maison Kaviari, cœur d'artichaut à la Romaine, tomates confites, feta, pickles d'oignon rouge et graines de courge.

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

La Belle Côte de bœuf

Sauce Béarnaise (pour 2 personnes)

55€ / personne

Garniture au choix inclus

Pièce de bœuf Dry aged, maturation de 6 à 8 semaines

Nourries à l'herbe et au lin

Ce qui donne une viande finement persillée

La Côte de cochon Capelin rôtie et poulpe grillé

Piquillos et pimientos del Padrón (pour 2 personnes)

45€ / personne

Garniture au choix inclus

Le porc Capelin du cantal est une race nourrie aux châtaignes au cours

Du dernier mois, afin de donner à sa chair un goût fin et délicat



Viandes origine : FR | ES | DE | GB | NL | IE


LES GARNITURES EN SUPPLEMENTS


9€

- Les frites maison 

- La cassolette de pommes de terre nouvelles à la fleur de sel  

- La mousseline de pommes de terre au beurre Bordier 

- La salade verte au vieux vinaigre balsamique 

- Les légumes du moment 

MARLOE

LES FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS

L'assiette de Fromages (3 pièces)	14€
La grande assiette de Fromages (7 pièces)	22€




POUR FINIR EN DOUCEUR : CRÉATIONS PIERRE HERMÉ PARIS

Millefeuille infiniment vanille   	14€
Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar.	

La tarte Garance   	13€
Pâte brisée, crème d'amande à la cannelle de Ceylan, figues et framboises fraîches.	

La tarte Infiniment Praliné Noisette    	14€
Pâte sablée, biscuit noisette, praliné noisette fondant et croustillant, crème onctueuse et crème Chantilly aux noisettes, éclats de noisettes du Piémont	

La tarte Fraises & Loukoums à l'Eau de Rose   	14€
Pâte sablée, crème au citron vert et au basilic, fraises, chair de citron vert, Loukoums à l'eau de rose, meringue croquante	

Le Plaisir sucré   	15€
Biscuit dacquoise aux noisettes croquantes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly au chocolat au lait	

LES AUTRES DESSERTS

Le véritable gâteau Basque   	11€
À la crème de Thierry BAMAS (MOF Pâtissier 2011)	

La coupe de glaces et sorbets (Les 3 boules au choix)	10,50€
--	--------

Le Café gourmand du MARLOE   	12€
--	-----

Le Thé gourmand du MARLOE   	13€
---	-----