



**BISTROT MARLOE  
PARIS**

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

## LES CHAMPAGNES A LA COUPE

12 cl

Taittinger

Brut réserve 16€

Charles Heidsieck

Blanc de Blanc 22€

Maison Langlet

Œil de Perdrix 16€

## LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2019 Bordeaux "Sauvignon Blanc Sauvignon Gris" Château Pierrail 7€

2020 Sancerre

P.Prieur & Fils 9€

2018 Petit Chablis « Hautérivien »

L&D Pommier 11€

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 Coteaux du Lyonnais "Traboules"

Guillaume Clusel 7 €

2019 Crozes-Hermitage « Les Galets»

Franck Faugier 9 €

2019 Mercurey "Vignes de Maillonges"

Laurent Juillot 12,50 €

2014 Pauillac

Château Tour Pibran 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

**La terrine de Foie gras de canard mariné au vin rouge et épices**   
Marmelade de figue, vanille et cardamome **24€**

**Velouté de champignons des bois**   
Œuf Bio mi-cuit, ail noir, condiment persil et estragon, tuile de pain de campagne **16€**

**La belle Burrata des Pouilles Truffée (250g)**   
Crèmeux d'artichauts, tomates confites, pignons de pin, huile d'olive **22€**

**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€

### Les Saint Jacques des Cotes Bretonne

Macaronis gratiné, Tartufata, Crémeux de Céleri-rave

36€

### Le Cabillaud de Guilvinec nacré au beurre persillé

Butternut rôtit, tétragone, amandes fumées et vinaigrette acidulée

25€

### Le fondant de veau confit aux oignons des cévennes

Champignons, mais, choux fleurs rôtit et condiment concombre

26€

### 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

Mesclun maraîcher, poulet fermier croustillant, cœur d'artichaut à la Romaine, tomates confites, bufflone fumée, pickles d'oignon rouge et sauce César

29€

#### 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



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

**Le Filet de biche Rôti**   

**39€**

Jus aux groseilles sauvages, mousseline de pomme de terre au beurre bordier

**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 rôti 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*


## LES GARNITURES EN SUPPLÉMENTS


**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

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

Tarte Hommage   

15€

Pâte sablée, biscuit imbibé à la poire, purée de marrons, compote de poires, crème Chantilly au marron et éclats de marrons

Paris-Brest Classique    

13€

Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, crème mousseline au praliné, éclats de noisettes caramélisées et morceaux de praliné

Ispahan   

14€

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et letchis

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   

À la crème de Thierry BAMAS (MOF Pâtissier 2011)

11€

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€