



**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   
Foccacia 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

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

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

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	

Infiniment Citron   	14€
Pâte sablée au citron, crème et gelée au citron, crème légère au citron, citron légèrement confit, meringue croustillante au citron	

Mont Blanc hommage    	14€
Pâte sablée, crème d'amande à la poire, meringue croustillante, compote de poires, crème Chantilly au marron, vermicelles de marrons à la poire.	

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    	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€
--	-----