



**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

2016 Vin de France « Mozaïk" (Val de Loire - Chenin blanc)	Piton- Paillé	7€
2020 Macon-Chaintré "Les Champs"	Domaine Berthier	9€
2020 Menetou-salon	P. Gilbert	11€
2018 Condrieu « Terroirs »	François Merlin	18€
2019 Meursault	Decelles & Fils	26€

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

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

LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2017 Côtes de Provence	La Navicelle	7€
2019 Crozes-hermitage"Les Galets" Franck	Faugier	9€
2019 Mercurey "Vignes de Maillonges"	Laurent Juillot	12,50€
2017 Tour Marbuzet	Château Tour de Marbuzet	14€
2019 Châteauneuf-Du-Pape	Tardieu-Laurent	20€

A PARTAGER (OU PAS !)

- Les Goujonnettes de Poisson de Petite Pêche**  14€
- Le Saumon Fumé Norvégien à la Ficelle** 
Crème double citronnée et ciboulette 20€
- Le Cœur de Bonite**  19€
Condiment soja, citron vert, cébette et gingembre
- Le Croque-Monsieur du MARLOE**  14€
Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster
- Le Tarama Maison au Piment Fumé**  13€
Focaccia artisanale
- L'assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota**  32€
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate
- ### LES ENTRÉES
- Les 6 Gros Escargots de Bourgogne en persillade**  15€
- L'aubergine Rôtie au vieux vinaigre balsamique de Modène**  17€
Feta, tomates confites, pesto de basilic et condiment fromage blanc
- La Belle Burrata des Pouilles (250g)**  22€
Crémeux d'artichauts, tomates confites, pignons de pin, huile d'olive
- Langoustines Nacrées**  39€
Asperges blanche, laqué au yuzu, jaune d'œuf confit, hollandaise allégée
- Ceviche de poisson bleu (selon arrivage)**  24€
Marinade lait de coco, citron vert, coriandre, oignons Tropea et chipotle

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Pâtes fraîches, pesto de basilic, pignon de pin, haricots vert, stracciatella **24€**

Le Filet de Bar des Côtes Françaises

Asperges Vertes, Cecina de Bœuf, Jus Marbré. **37€**

Le Cabillaud Nacré à l'Huile Infusé au Saveurs Orientale

Poivrons façon piperade, houmous, pois-gourmand et panisse **26€**

La Bavette de Veau d'Aloyau (origine France)

Purée de patates douces, petits pois, et Pak Choi sauté **26€**

La Belle Entrecôte de Bœuf De Galice (Origine Espagne)

Frites ou Pommes de terre nouvelles, sauce Béarnaise **46€**




Le Croque-Monsieur du MARLOE

Gratiné au four, Salade verte vinaigrette au vieux vinaigre balsamique **19€**

La Grande Salade du MARLOE (origine France)




Mesclun maraîcher, poulet 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 

Moutarde  Sulfites  Celeri 

LES PIÈCES ET LES PRODUITS D'EXCEPTION

La boîte de Caviar Oscière prestige de la maison Kaviari   
Blinis, crème aigrette **20g / 55€**
50g / 125€

Le Filet de Bœuf de Montbéliard, sauce au poivre (origine France)   
Garniture au choix **49€**

La Belle Côte de Bœuf (origine France, Irlande ou Allemagne selon arrivage)  
Sauce Béarnaise (pour 2 personnes) **58€ / 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 (origine France)   
Piquillos et pimientos del Padrón (pour 2 personnes) **49€ / 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 | DE | NL | IE | UY | AR

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 



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    	14€
<i>Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar</i>	

Baba Classique    	13€
<i>Pâte Briochée Imbibée au sirop au vieux rhum brun agricole et crème chantilly,</i>	

Montebello    	14€
<i>Biscuit dacquoise à la pistache, fraises fraîches et confiture de fraises</i>	

Tarte aux fraises   	14€
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone et fraises fraîches</i>	

Carrément chocolat    	15€
<i>Biscuit moelleux chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat, fine feuille de chocolat craquant.</i>	

LES AUTRES DESSERTS

Le véritable gâteau Basque    	11€
<i>À la crème de la maison Pariès</i>	

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€
--	-----