



**BISTROT MARLOE
PARIS**

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

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€
2020 Mercurey "Vignes de Maillonges"	Laurent Juillot	12,50€
2019 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**     
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
- Les 6 Gros Escargots de Bourgogne en persillade**   15€
- L'aubergine Rôtie au vieux vinaigre balsamique de Modène**    
Feta, tomates confites, pesto de basilic et condiment fromage blanc 17€
- La Belle Burrata des Pouilles (250g)**    
Crèmeux d'artichauts, tomates confites, pignons de pin, huile d'olive 22€
- Langoustines Nacrées**   
Asperges blanche, laqué au yuzu, jaune d'œuf confit, hollandaise allégée 39€
- Ceviche de poisson bleu (selon arrivage)**     
Marinade lait de coco, citron vert, coriandre, oignons Tropea et chipotle 24€

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     14.50€

Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar

Tarte aux cerises     14€

Pâte brisée, crème d'amande à la pistache, cerises griottes et cerises noires, crumble à la cardamome

Montebello     14.50€

Biscuit dacquoise à la pistache, fraises fraîches et confiture de fraises

Tarte aux fraises    15€

Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone et fraises fraîches

Carrément chocolat     15€

Biscuit moelleux chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat, fine feuille de chocolat craquant.

LES AUTRES DESSERTS

Le véritable gâteau Basque     11€
À la crème de la maison Pariès

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€