



**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

Billecart Salmon	Brut réserve	16€
Charles Heidsieck	Blancs 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€
2019 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€
2020 Crozes-Hermitage « Les Galets" Franck	Faugier	9€
2020 Mercurey "Vignes de Maillonges"	Laurent Juillot	12,50€
2019 Saint-Estèphe	Château Tour de Marbuzet	14€
2019 Châteauneuf-Du-Pape	Tardieu-Laurent	20€

A PARTAGER (OU PAS !)

- Les Goujonnettes de Poisson de Petite Pêche** 
Mayonnaise au Yuzu 15€
- Le Saumon Fumé Norvégien** 
Crème double citronnée et ciboulette 21€
- 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 16€
- Fraicheur grecque** 
Tomates, concombre, feta, oignons rouges, olive de Kalamata,
Fromage blanc et menthe fraîche 17€
- La Belle Burrata des Pouilles (250g) ou (500g)** 
Crudaiola de tomates daterino, olives taggiasche, fraise et basilic. 22€/39€
- La Salade de homard Bleu** 
Sucrine cru et cuite, sauce cocktail allégée et pickles de légumes. 42€
- Carpaccio de poisson bleu (selon arrivage)** 
Vinaigrette au Yuzu, Grenade, œufs de truites et herbes fraîches. 25€

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Pâtes fraîches, pesto de basilic, pignons de pin, haricots verts, stracciatella **25€**

Le Filet de Bar des Côtes Françaises

Riz bomba aux légumes de saison condiment citron et jus de crustacés à l'estragon

37€

Le Cabillaud Nacré au Nori

Haricots beurre, courgettes snackées, houmous de poivrons et panisse

27€

La Bavette de Veau d'Aloyau (origine France)

Purée de patates douces, petits pois, et Pak Choi sauté

26€

L'Entrecôte ou Le faux-filet de Bœuf Dry aged (origine France)

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)

Romaine, suprême de volaille, haricots verts, tomates confites, courgettes grillées bufflone, œuf mi-cuit pickles d'oignons rouges 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 aigrelette

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

Assiettes de fraises et framboises 

Crème double

15€

Le véritable gâteau Basque    

À la crème de la maison Pariès

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€