



**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

Charles Heidsieck	Brut réserve	16€
Charles Heidsieck	Blanc de Blancs	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€
2019 Côtes du Rhône	Domaine Jamet	9,50€
2017 Bourgogne Côtes D'Auxerre « Biaumont »	Domaine Goisot	13€
2019 Condrieu « Terroirs »	François Merlin	18€
2018 Meursault « les chevalières »	Xavier Monnot	28€

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2019 Luberon	La Verrerie	8€
--------------	-------------	----

LES VINS ROUGES AU VERRE







12 cl

2020 Beaujolais-Village	Raphaël Chopin	7,50€
2019 Saint-Joseph	J.C Marsanne	11€
2020 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Manuel Olivier	12,50€
2018 Saint-Estèphe	Château Tour de Marbuzet	14€
2020 Châteauneuf-Du-Pape	Tardieu-Laurent	20€
2017 Volnay	Domaine de Bellène	24€

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**   
Focaccia artisanale **13€**
- L'assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota**  
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate **32€**
- Les 6 Gros Escargots de Bourgogne**  
En persillade **16€**

LES ENTRÉES

- La terrine de foie gras du sud-ouest**   
Compotée de poire, gingembre, poivre de Sichuan et toast brioché **26€**
- Salade de lentilles et quinoa**     
Fromage de Mr Fabre, betterave, concombre, pain pita **17€**
- La belle burrata des Pouilles (250g) ou (500g)**    
Crudaïola de tomates daterino, olives taggiasche, grenade et basilic. **22€/39€**
- La salade de homard Bleu**       
Sucrine cru et cuite, sauce cocktail allégée et pickles de légumes. **42€**
- Carpaccio de saumon**  
Fruit de la passion, coriandre, pickles et sauce ponzu au sésame **25€**

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Risotto de Fregola Sarda, crème d'oignons, pesto de cresson, stracciatella **25€**

Le Filet de Bar ou L'Encornet

Ecrasé de charlotte, capres, condiment poivrons fumé miso **37€**

Le Cabillaud Nacré à la Soubressade

Coco de Paimpol, moules de bouchot, salicornes et citron confits **29€**

Supreme de Pintade (origine France)

Beurre de casette, Fenouil sauté, crème de maïs et jus court **28€**

L'entrecôte ou Le faux-filet de Bœuf (origine France)

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




Le Croque-Monsieur du MARLOE

Gratin 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, butternut snackée, 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 4 à 6 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

2000 feuilles praliné

Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes du Piémont, crème mousseline au praliné	15€
--	-----

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

Ispahan

 14€

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

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€