



**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 « Biauxmont »	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** 
Gratin, 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 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

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, 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 FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS

L'assiette de Fromages (3 pièces) **14€**

La grande assiette de Fromages (7 pièces) **22€**

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 



Selon arrivage

- Paris - Brest**     **12€**
Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.
- Eclair chocolat**     **9€**
Pâte à choux croustillante, crème pâtissière cœur de Guanaja et fondant chocolat.
- Tout vanille**     **13€**
Déclinaison autour de la vanille de Madagascar : crouillant, biscuit, crémeux et mousse.
- Peanuts**     **15€**
Sablé chocolat, biscuit chocolat aux éclats de cacahuète, caramel mou, mousse au chocolat, ganache montée à la cacahuète.
- Pavlova Pomme Aneth**    **12€**
Meringue, confit de pommes vertes et aneth, Granny Smith et chantilly à la vanille de Madagascar.
- Tarte chocolat**     **14€**
Pâte sucrée chocolat, grué de cacao caramélisé, crémeux chocolat 70%, ganache montée chocolat 62% et tuile au grué de cacao.

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€**