



**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

2017 ALSACE RIESLING "Riquewhir" Domaine Trapet	7,00 €
2021 ESPAGNE - RIAS BAIXAS "Albamar - Albarino" Bodega Albamar	11,00 €
2019 BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE "Biaumont" Domaine Goisot	13,00 €
2020 CONDRIEU "Terroirs" François Merlin	18,00 €
2018 MEURSAULT "Les Chevalières" Xavier Monnot	28,00 €

## LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

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

## LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BEAUJOLAIS-VILLAGE "Lantigné - La Savoye" Raphaël Chopin	7,50€
2019 SAINT-JOSEPH J-C. Marsanne	11,00 €
2020 BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Manuel Olivier	12,50€
2018 SAINT-ESTÈPHE Château Tour de Marbuzet	14,00 €
2020 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de La Solitude	20,00 €
2017 VOLNAY Domaine de Bellène	24,00 €

## 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 6 Gros Escargots de Bourgogne**   
En persillade 16€

## LES ENTRÉES

- La terrine de foie gras du sud-ouest**   
Compotée de coing, gingembre, poivre de Sichuan et toast brioché 27€
- Velouté de butternut**   
Topinambour, châtaignes, cecina de bœuf et noisettes torréfiées 17€
- La belle burrata des Pouilles truffée (250g)**   
Radicchio de treviso, tapenade d'olive kalamata et grenade 27€
- Tartare de daurade royale et saumon fumé**   
Condiment fromage blanc, cornichon, coulis mangue-papaye 25€

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### Le « Végétarien »

Pâtes artisanales, mélange forestier, pesto d'épinard, pecorino au poivre **25€**

### Les Saint Jacques des Côtes françaises

Macaronis gratiné, Tartufata, Crémeux de Céleri-rave **38€**

### Le Cabillaud Nacré au beurre fumé et sarrasin

Lentilles du puy, artichauds, coques et citrons 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, Irlande)

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, betterave, 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** **10,50€**  
(Les 3 boules au choix)
- Le Café gourmand du MARLOE**    **12€**
- Le Thé gourmand du MARLOE**    **13€**