



**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€
2019 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Vieilles Vignes" Tardieu-Laurent	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€
2021 CROZES-HERMITAGE Domaine Combier	12,00€
2020 RULLY Maison Drouhin	13,00€
2018 SAINT-ESTEPHE 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 16€
- Le Saumon Fumé Norvégien**   
Crème double citronnée et ciboulette 22€
- 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 14€
- 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 19€

## LES ENTRÉES

- La terrine de foie gras du sud-ouest**   
Compotée de coing, gingembre, poivre de Sichuan et toast brioché 28€
- Velouté de butternut**   
Topinambour, châtaignes, cecina de bœuf et noisettes torréfiées 18€
- 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 27€

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### Le « Végétarien »

Pâtes artisanales, mélange forestier, pesto d'épinard, pecorino au poivre **26€**

### Les Saint Jacques des Côtes françaises

Macaronis gratiné, Tartufata, Crémeux de Céleri-rave **42€**

### Le Cabillaud Nacré au beurre fumé et sarrasin

Lentilles du puy, artichauts, coques et citrons confits **29€**

### Supreme de Pintade (origine France)

Beurre de casette, Fenouil sauté, crème de maïs et jus court **29€**

### 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 **32€**

#### 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)

16€

La grande assiette de Fromages (7 pièces)

24€

## LES PIÈCES ET LES PRODUITS D'EXCEPTION

La boîte de Caviar Oscietre 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

50€

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**     **13€**



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 : croustillant, biscuit, crémeux et mousse.

**Peanuts**     **14€**

Sablé chocolat, biscuit chocolat aux éclats de cacahuète, caramel mou, mousse au chocolat, ganache montée à la cacahuète.

**Tarte au citron meringuée**    **13€**

Pâte sucrée, gelée de citron jaune et gingembre confits, crème citron jaune et meringue légère au miel et au citron.

**Tarte chocolat**     **14€**

Pâte sucrée chocolat, moelleux chocolat, crémeux chocolat 70%, ganache montée chocolat 62% et praliné au 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**    **13€**

**Le Thé gourmand du MARLOE**    **14€**