



**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€
2020 MONTAGNY 1 ^{ER} CRU " Domaine Drouhin "	14,00€
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** 
Foccacia 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 **18€**

LES ENTRÉES

- La terrine de foie gras du sud-ouest** 
Compotée de mangue, litchi et gingembre, poivre de Timut et toast brioché **28€**
- Velouté de butternut** 
Topinambour, châtaignes, cecina de bœuf et amandes fumée **18€**
- La belle burrata des Pouilles (250g)** 
Radicchio de trevise, tapenade d'olive kalamata et grenade **26€**
- Tartare de bar et saumon fumé** 
Pomelos, câpres, graines de moutarde, avocat et citron noir d'Iran **29€**
- Carpaccio de Saint Jacques** 
Vinaigrette à la truffe, amandons de cazette et jus réduit de volailles **39€**

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Risotto à la betterave, fromage frais de Mr Fabre, concombre et pleurotes **26€**

Les Saint Jacques des Côtes françaises

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

Le Cabillaud Nacré au Beurre de yuzu et graines de wasabi

Purée de patates douces, carottes nouvelles, Pak choi et oranges sanguines **29€**

Le Veau confit (origine France)

Crèmeux de légumes oubliés, artichaud, romanesco et pickles **29€**

L'entrecôte ou Le faux-filet de Bœuf 300g (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)

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 / 58€

50g / 128€

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)

52€ / 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.

Gâteau mimi     **14€**

Biscuits au amandes, confit mangue passion, mousse vanille et compotée d'ananas

Tout vanille     **13€**

Déclinaison autour de la vanille de Madagascar : croustillant, biscuit, crémeux et mousse.

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     **12€**

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    **13€**

Le Thé gourmand du MARLOE    **14€**