



**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

Montgery Cuvée Sélection

Brut réserve 16€

Joseph Perrier

Blanc de Blancs 22€

Maison Langlet

Ceil de Perdrix 16€

LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2017 ALSACE RIESLING "Riquewhir" Domaine Trapet

7,00 €

2020 TOURAIN "Sauvignon" Domaine des Souterrains

11,00 €

2021 CHABLIS "La Meulière" Domaine de La Meulière

13,00 €

2020 CONDRIEU "Terroirs" François Merlin

18,00 €

2020 CHASSAGNE-MONTRACHET "Vieilles Vignes" Domaine de Bellène

29,00 €

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2021 VDF "Petit Ours" M. Barrets

8€

LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BORDEAUX "L'Impertinent" Vignoble Perez

7,00 €

2020 MOULIN À VENT Château de Moulin à Vent

12,00 €

2021 HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine Montchovet

13,00 €

2017 PAUILLAC Château Tour Pibran

15,00 €

2019 CÔTE RÔTIE "Schistes" Clusel-Roch

22,00 €

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 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 18€
- La Boîte de Caviar Oscière Prestige de la maison Kaviari**   
Blinis, crème aigrette 20g / 58€
50g / 128€

LES ENTRÉES

- La Terrine de Foie Gras du Sud-Ouest**   
Condiment fruits rouges, citron vanille et toast brioché 28€
- Gaspacho d'Asperges Blanches Françaises**    
Poivrons, tomates confites, cazette 18€
- La belle Burrata des Pouilles (250g)**   
Romanesco, cerises et oignons au vinaigre balsamique 26€
- La Salade de Homard Bleu**      
Sucrine cru, avocat, concombre pickles et sauce cocktail allégée 42€

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Pates artisanales, tomates fraîches, courgettes, feta, capres, olives taggiasche et marjolaine **27€**

Le Filet De Bar des Côtes françaises

Petits pois, radis daïkon et sauce soubressade **42€**

Le Cabillaud Nacré à l'huile de tomates confites

Spaetzles vertes, asperges et condiment tzatziki **29€**

Le Filet de Bœuf de Montbéliard, Sauce au Poivre (origine France)

Garniture au choix **49€**

La Pieces de veau (origine France)

Compotée d'aubergines, carottes aux épices orientales et houmous **29€**

L'entrecôte ou Le Faux-filet de Bœuf 300g (origine France, Irlande)

Garniture au choix, 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 PIÈCES A PARTAGER

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 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)

16€

La grande assiette de Fromages (7 pièces)

24€



Paris - Brest    

13€

Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.

La Tarte aux fraises et Sureau    

14€

Pâte sablée, Fraises Fraîches, yahourt à la Grecque au Sureau, confit de Fraises au Sureau

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€