



**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€

Montgery Cuvée Sélection

Brut rosé

16€

## LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2019 JURANÇON SEC « chant des vignes » Domaine Cauhapé

7,50€

2021 CÔTES DE PROVENCE "Milia" Clos de l'Ours

9,50€

2021 CHABLIS "La Meulière" Domaine de La Meulière

13,00€

2022 CONDRIEU "Terroirs" François Merlin

19,00€

2021 MEURSAULT Domaine Decelle & Fils

32,00 €

## LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2021 CÔTES DE PROVENCE "L'accent" Clos de l'Ours

8,50€

## 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€

2018 SAINT-ESTÈPHE Tour de Marbuzet

15,00 €

2021 CÔTE-RÔTIE F. Merlin

23,00 €

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 aison Kaviari**   
Blinis, crème aigrette 20g / 58€  
50g / 128€

## LES ENTRÉES

- Le Ceviche de Maigre de Ligne**   
Légumes croquants, leche du tigre au maïs et piment végétarien 28€
- Terrine de foie gras maison**   
Compotée de figues au porto ruby, coings et toast brioché 29€
- La belle Burrata des Pouilles (250g)**   
Romanesco, cerises et oignons au vinaigre balsamique 26€
- Ravioles de Langoustines et crevettes.**   
Bouillon de crustacés, gingembre, menthe, cébette et shiso vert. 42€

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### Le « Végétarien »

Paccheri, tomates et ricotta, aubergines, scarmoza et amandes fumées. **27€**

### Les Encornets

Riz noir sauvage, ragout au noir de sèche, capres et citron. **42€**

### Le Cabillaud Nacré au Beurre de Piquillos

Coco de Paimpol, pesto d'herbes fraîches, coques et salicomes. **29€**

### Le Filet de Bœuf de Montbéliard (origine France)

Jus de viande au Poivre, Garniture au choix **49€**

### Le Parmentier de Canard (origine France)

Cœur de sucrine croquante, jus au miel et thym **29€**

### Le Cœur d'Entrecôte d'Argentine 300g/350g

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, pastrami newyorkais, haricots verts, tapenade d'olive, datterino, feta, Œuf mi-cuit pickles d'oignons rouges et sauce à la grec **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€



**Tarte aux figues**    

14€

Crumble noisette céréales, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, Confit de figue et figues françaises.

**Tout Vanille**    

14€

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

**Tarte au Citron**   

13€

Pâte sucrée, gelée de citron jaune, gingembre confits, citron confit, biscuit amande et crémeux citron jaune.

**Finger Chocolat-Praliné**    

14€

Croustillant duja-noisettes, biscuit chocolat, crémeux au praliné, mousse aux chocolats et ganache montée chocolat.

**Paris-brest**    

13€

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

## LES AUTRES DESSERTS

**Le Véritable Gâteau Basque**    

À la crème de la maison Pariès

12€

**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€