



**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

2022 ALSACE RIESLING « A Minima » Domaine Trapet

7,00€

2021 COTEAUX DU GIENNOIS "Alchimie" Domaine de Terres Blanches

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€

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€
- Crevettes de Madagascar** 
Sauce cocktail 21€
- 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 Tartare de Bar** 
Quinoa aux herbes, concombres, fruits de saison, coulis épicé. 28€
- Gaspacho de Tomates** 
Poivrons, concombre, oignons pickles, fromage frais de Mr Fabre 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 »

Pâtes artisanales, pesto Rosso à la ricotta, aubergines, mozzarella fumée et amandes fumées. 27€

Les Encornets ou Le Bar (selon arrivage)

Riz noir sauvage, ragout de moscardino, capres et citron. 42€

Le Cabillaud Nacré à l'huile de tomates confites

Spaetzles vertes, haricots beurre et condiment tzatziki. 29€

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

Garniture au choix 49€

La Pintade (origine France)

Déclinaison de courgettes, tomates confites, jus de volailles. 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, bonite marinée, haricots verts, tapenade d'olive, datterino, bufflone fumée, Œuf mi-cuit pickles d'oignons rouges et sauce tonnato 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€**

Déclina

son 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€