



**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

Taittinger "Brut Réserve" Brut	18,00 €
Joseph Perrier Blanc de Blancs	22,00 €
Montgery Cuvée Sélection Brut rosé	16,00 €

## LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2021 RIESLING "Bruderbach" Domaine Loew	7,50 €
2017 TOURAINE CHENONCEAUX "ambassadeur du Roy »	9,50 €
2021 CHABLIS "La Meulière" Domaine de La Meulière	12,00 €
2022 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" S. Montez"	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 RÉGNIÉ "La Ronze" Raphaël Chopin	12,00 €
2021 MERCUREY « les vignes de Maillonges » DJuillot	13,50 €
2013 PESSAC-LÉOGNAN La Parde de Haut-Bailly	14,00 €
2018 NUITS ST GEORGES « vieilles vignes" D.Bellene	23,00 €

## A PARTAGER (OU PAS !)

<b>Les Goujonnettes de Poisson de Petite Pêche</b> 	
Mayonnaise au Yuzu et Tobico	16€
<b>Le Saumon Fumé Norvégien</b> 	
Crème double citronnée et ciboulettes	24€
<b>Le Croque-Monsieur du MARLOE</b> 	
Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster	16€
<b>La belle Burrata des Pouilles (250g)</b> 	
Romanesco, cerises et oignons au vinaigre balsamique	26€
<b>L'assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota</b> 	
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate	32€
<b>Les 6 Gros Escargots de Bourgogne</b> 	
En persillade	18€
<b>La Boîte de Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari</b> 	
Blinis, crème aigrelette.	
	20g / 58€
	50g / 128€

## LES ENTRÉES

<b>Carpaccio de Dorade Royale</b> 	
Clémentines, mangues, vinaigrette aux agrumes.	27€
<b>Terrine de foie gras maison</b> 	
Compotée de figes au porto Ruby, coings et toast brioché.	29€
<b>Velouté de céleri-rave</b> 	
Copeaux de châtaignes, champignons de paris, noisettes torréfiées	19€
<b>Ravioles de Langoustines et crevettes.</b> 	
Bouillon de crustacés, gingembre, menthe, Cébette et shiso vert.	42€

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### Le « Végétarien »

Pâtes artisanales liées aux butternut, brocolis, crème de gorgonzola, cazette.

27€

### Les Saint jacques

Fregola Sarda, crémeux de topinambours, perlée à huile de truffe noire.

42€

### Le Cabillaud Nacré au beurre de Noilly Prat

Poêlé de choux pointus, pak choï, pleurottes, sauce soja au gingembre et moules de bouchot.

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, champignons, 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

Gratin au four, Salade verte vinaigrette au vieux vinaigre balsamique.



22€

### La Grande Salade du MARLOE (origine France)

Romaine, veau mariné façon milanaise, haricots verts, tapenade d'olive, datterino, feta, Œuf mi-cuit pickles d'oignons rouges et sauce au 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) **54€ / 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€**



**Kum'zu**   

**14€**

Croustillant et biscuit aux amandes, mousse chocolat dulcey, crémeux yuzu et confit de kumquat.

**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-noisette, 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€**

**Thé Gourmand du MARLOE**   

**14€**