



**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

18,00 €

Joseph Perrier Blanc de Blancs

22,00€

Montgery Cuvée Sélection Brut rosé

16,00€

LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2020 VIN DE FRANCE "Sur Le Mont " Guillaume Clusel

7,50 €

2021 ARDECHE Chardonnay « Louis Latour »

9.50 €

2021 CHABLIS "La Meulière" Domaine de La Meulière

12,00 €

2022 CONDRIEU" Les Grandes Chaillées" S. Montez"

19,00 €

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2022 CÔTES DE PROVENCE La Mascaronne

8.50€

LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BORDEAUX "L'Impertinent" Vignoble Perez

7,00 €

2022 CROZES-HERMITAGE "Cuvée L" Domaine L. Combier

11,00 €

2018 SANCERRE P. Prieur & Fils

13,00 €

2013 PESSAC-LÉOGNAN La Parde de Haut-Bailly

14,00 €

2018 NUITS ST GEORGES « vieilles vignes" D.Bellene

23,00 €

A PARTAGER (OU PAS !)

- Les Goujonnettes de Poisson de Petite Pêche**  16€
Mayonnaise au Yuzu et Tobico
- Le Saumon Fumé Norvégien**  24€
Crème double citronnée et ciboulettes
- Le Croque-Monsieur du MARLOE**  16€
Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster
- La belle Burrata des Pouilles à la truffe (250g)**  31€
Artichaud, noisettes, grenade tapenade oignons au vinaigre balsamique
- L'assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota**  32€
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate
- Les 6 Gros Escargots de Bourgogne**  18€
En persillade
- La Boite de Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari**  58€ / 20g
128€ / 50g
Blinis, crème aigrelette.

LES ENTRÉES

- Carpaccio de Dorade Royale**  27€
Clémentines, mangues, vinaigrette aux agrumes.
- Terrine de foie gras maison**  29€
Compotée de poire, pomme, condiment airelles, et toast brioché.
- Velouté de lentilles du Puy**  19€
Œuf parfait, ail noir, noisettes torrifiées.
- Ravioles de Tourteaux et crevettes.**  42€
Bouillon de crustacés, gingembre, menthe, Cébette et shiso vert.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Pâtes artisanales, brocolis, crémeux de stracciatela, croustillant de pain.

27€

Les Saint jacques

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

42€

Le Cabillaud Nacré au beurre persillé

Artichaud et butternut rôtis, tomates, coques et salicornes.

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

48€

Le Croque-Monsieur du MARLOE

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



22€

La Grande Salade du MARLOE (origine France)

Romaine, croquette de jambon et fromage, 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 V 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€
Thé Gourmand du MARLOE   	14€