



**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	18,00 €
JOSEPH PERRIER Blanc de Blancs	22,00 €
MONTGERY Cuvée Sélection Brut rosé	16,00 €

## LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

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 IGP PAYS D'OC Le Petit Balthazar" (Cinsault) Balthazar	8,50 €
---	--------

## LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BORDEAUX "L'Impertinent" Vignoble Perez	7,00 €
2022 CÔTES DU RHÔNE "Poignée de raisins" Domaine Gramenon	11,00 €
2018 SANCERRE P. Prieur & Fils	13,00 €
2013 PESSAC-LÉOGNAN La Parde de Haut-Bailly	14,00 €
2018 VOLNAY Maison Drouhin	25,00 €

## A PARTAGER (OU PAS !)

- Les Goujonnettes de Poisson de Petite Pêche**   
Mayonnaise au Yuzu et Tobico. **16€**
- Le Saumon Fumé Norvégien**   
Crème double citronnée et ciboulettes. **24€**
- Le Croque-Monsieur du MARLOE**   
Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster. **16€**
- 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€**
- Toast de Foie Gras maison (6 pièces)**   
Déjà tranché prêt à déguster. **19€**
- La Boite de Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari**   
Blinis, crème aigrelette. **20g / 58€**  
**50g / 128€**

## LES ENTRÉES

- La Belle Burrata des Pouilles (250g)**   
Condiment caponata, pesto, pignon de pin, balsamique de Modène. **26€**
- Carpaccio de Dorade Royale**   
Clémentines, piment doux, vinaigrette aux agrumes. **27€**
- Pâté en Croute de Canard et Foie Gras**   
Jeunes pousses vinaigrette truffé. **21€**
- Chair de Tourteaux**   
Jus de concombre au lait de coco, fraîcheur de romaine, navet et pomme granny, mayonnaise au curry. **39€**

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### Le « Végétarien »

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

27€

### Le Filet Bar des Côtes Françaises

Petits pois, asperge verte choux fleurs rôtis au curcuma, sauge.

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€

### La Volaille Laquée au Miso (origine France)

Asperges blanches rôtis, champignon, crémeux de maïs et ail des ours.

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, rôtis de veau à l'italienne, haricots verts, 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) **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€



<b>Kum'zu</b>   	14€
Croustillant et biscuit aux amandes, mousse chocolat dulcey, crémeux yuzu et confit de kumquat.	

<b>Tout Vanille</b>   	14€
Déclinaison autour de la vanille de Madagascar, croustillant, biscuit, crémeux et mousse.	

<b>Tarte au Citron</b>   	13€
Pâte sucrée, gelée de citron jaune, gingembre confits, citron confit, biscuit amande et crémeux citron jaune.	

<b>Finger Chocolat-Praliné</b>    	14€
Croustillant duja-noisette, biscuit chocolat, crémeux au praliné, mousse aux chocolats et ganache montée chocolat.	

<b>Paris-brest</b>    	13€
Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.	

## LES AUTRES DESSERTS

<b>Le Véritable Gâteau Basque</b>    	12€
À la crème de la maison Pariès	

<b>La Coupe de Glaces et Sorbets</b> (Les 3 boules au choix)	10,50€
---	--------

<b>Le Café Gourmand du MARLOE</b>   	13€
<b>Thé Gourmand du MARLOE</b>   	14€