



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 €

2019 PULIGNY-MONTRACHET *J-M. Boillot*

39,00 €

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

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

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »

Risotto "Violone nano", sauce datterino, stracciatela, pesto à l'ail des ours.

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 fenouil, houmous, condiment aux épices orientale.

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€



Le Fraisier    

15€

Biscuit amande, crème mousseline à la vanille de Madagascar, fraises fraîches et chantilly à la vanille de Madagascar.

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

L'assiette de Fraises et Framboises 

16€

Crème double de la maison dubois.

Le Véritable Gâteau Basque    

12€

À la crème de la maison Pariès

La Coupe de Glaces et Sorbets

10,50€

(Les 3 boules au choix)

Le Café Gourmand du MARLOE   

13€

Thé Gourmand du MARLOE   

14€