

# BISTROT MARLOE

Ouvert du lundi au vendredi  
De 12h à 14h30 et de 19h00 à 22h00

*Open from Monday to Friday  
To 12.00 pm at 14.30 pm & 7.00 pm to 10.00 pm*  
Prix ttc Service compris

## LES CHAMPAGNES A LA COUPE

12 cl

ALFRED GRATIEN Brut	19,00€
BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut	25,00€
MONGERY "Sélection" Brut Rosé	16,00€

## LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2012 ALSACE RIESLING "Riquewhir" Domaine Trapet	7,50€
2021 COTEAUX DU GIENNOIS "Édition N°1" P. Jolivet	9,00€
2022 PETIT CHABLIS I. & D. Pommier	12,00€
2022 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" S. Montez	19,00€
2022 MEURSAULT Domaine Decelle & Fils	36,00 €

## LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2022 IGP PAYS D'OC Le Petit Bathazar" (Cinsault) Balthazar	8.50 €
--	--------

## LES VINS ROUGES AU VERRE




12 cl




2020 BORDEAUX "L'Impertinent" Vignoble Perez	7,00€
2019 CÔTES DE PROVENCE "L'Agachon" Clos de L'Ours	10,50€
2022 HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Montchovet	12,00€
2018 SAINT-ESTÈPHE Tour de Marbuzet	14,00€
2022 CÔTE-RÔTIE "Le Gallet Blanc" F. Villard	29,00€






## TAPAS ET ENTREES A PARTAGER (OU PAS !)




- Le Tarama de Tourteaux**         
Gressins rustique 19€
- Le Saumon Fumé Norvégien**     
Crème double citronnée et ciboulettes. 24€
- Les Goujonnettes de Poisson de Petite Pêche**         
Mayonnaise au Yuzu et Tobico. 16€
- 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€
- Pâté en Croute**      
Canard et Foie Gras 21€
- Le Carpaccio de Dorade Royale**    
Vinaigrette au yuzu, ciboulette et piment d'Espelette. 26€
- La Boite de Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari**     
Blinis, crème aigrelette. 20g / 58€- 50g / 128€

### Liste des allergènes présents dans nos plats

Gluten  Œufs  Lait 

Crustacés  Poissons  Mollusques 

Arachides  Fruits à coque  Sésame  Soja  Lupin 

Moutarde  Sulfites  Celeri 

## LES PLATS ESTIVAUX

### Les Pâtes Artisanales « Végétarien »

Sauce tomate bio, légumes de saisons, olives de Kalamata et stracciatella. 27€

### La Belle Burrata des Pouilles (250g)

Tomates cru et cuites, pesto, pignon de pin, balsamique de Modène. 28€

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

Romaine, suprême de volailles, haricots verts, bufflone fumée, datterino, Œuf mi-cuit, parmigiano reggiano, et sauce cesar. 29€

### Le Croque-Monsieur du MARLOE

Gratiné au four, Salade verte vinaigrette au vieux vinaigre balsamique. 22€

### Le Tartare de Bœuf (origine France)

Assaisonnement traditionnel servi avec frites ou salade 29€

## LES POISSONS

### Le Filet Bar des Côtes Françaises

Poêlé d'haricots vert, courgettes, tomates et tadziki 42€

### Le Cabillaud au Beurre Persillé

Poêlé d'haricots vert, courgettes, tomates et tadziki 29€

### La Salade de Homard Breton

Sur un pain brioché, romaine, concombre, pomme granny, sauce cocktail 46€

## NOTRE SELECTION DE VIANDES A GRILLER

### Le Burger du Marloe (servi avec frites ou salade)

Steak haché de galice, cheddar, oignons grillés, pickles, bacon et ketchup basques. 32€

### Le Cœur d'Entrecôte d'Argentine 300g/350g

Garniture au choix, sauce Béarnaise. 48€

### La Belle Côte de Bœuf (origine France, Irlande ou Allemagne selon arrivage)

Garniture au choix, sauce Béarnaise. (Pour 2 personnes) 58€ / personne

## 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€



**Tout Vanille**     14€

Déclinaison autour de la vanille de Madagascar, croustillant, biscuit, crémeux et mousse vanille.

**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.

## LES AUTRES DESSERTS


**L'Assiette de Fruits Rouges**  16€

Crème double de la maison dubois.

**La Coupe de Glaces et Sorbets** 10,50€

(Les 3 boules au choix)

**Le Café Gourmand du MARLOE**    13€

**Thé Gourmand du MARLOE**    14€