



**BISTROT MARLOE
PARIS**

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

Bistrot Marloe Paris

Toute l'équipe du MARLOE est heureuse de vous accueillir.

Le chef IGOR COMPAGNONI

A imaginé une carte avec plein de nouveautés

Que nous avons hâte de vous faire découvrir.




Laetitia a également fait rentrer de jolis flacons qu'elle

Trépigne d'impatience de vous faire déguster !



Viandes origine : FR | DE | NL | IE | UY | AR

Liste des allergènes présents dans nos plats

Gluten  Œufs  Lait 

Crustacés  Poissons  Mollusques 

Arachides  Fruits à coque  Sésame Soja  Lupin 

Moutarde  Sulfites  Celeri 

LES CHAMPAGNES A LA COUPE

12 cl

BRICE « Héritage » Extra-Brut	19,00€
BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut	25,00€
MONGERY "Sélection" Brut Rosé	16,00€

LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2018 PACHERENC-DU VIC BILH Sec Château Bouscassé	8,00 €
2023 IGP COLLINES RHODANNIENNES "Hauts de Monteillet" S. Montez	10,50 €
2023 PETIT CHABLIS C.Patrice	12,00€
2023 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" S. Montez	19,50€
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€
2023 CROZES-HERMITAGE « esquisse » F.Faugier	9,00€
2022 MERCUREY "Les Bois de Lallier" Ph. Le Hardi	13,00 €
2018 SAINT-ESTÈPHE Tour de Marbuzet	14,00€
2022 CÔTE-RÔTIE "Le Gallet Blanc" F. Villard	29,00€

A PARTAGER (OU PAS !)

- Le Tarama de Tourteaux**  **19€**
Gressins rustique
- La Stracciatella à la vinaigrette truffée**  **18€**
Tapenade de la maison kalios
- Le Cœur de Saumon Fumé**  **24€**
Crème double citronnée et ciboulettes.
- Les Goujonnettes de Poisson de Petite Pêche**  **16€**
Mayonnaise au Yuzu et Tobico.
- Le Croque-Monsieur du MARLOE**  **16€**
Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster.
- 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.
- Toast de Foie Gras maison (6 pièces)**  **19€**
Déjà tranché prêt à déguster.
- La Boîte de Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari**  **20g / 58€- 50g / 128€**
Blinis, crème aigrette.

LES ENTRÉES

- Chair de Tourteau breton au citron caviar**  **42€**
Rémoulade de céleri, mayonnaise aux graines de wasabi, condiment pomme verte
- Le Tartare de Dorade Royale**  **26€**
Condiment fromage blanc, cornichons, jus exotique.
- Le Velouté de Zucca Violino**  **19€**
Speck, Copeaux de châtaignes, perlé à l'huile de cazette.
- Le Pâté en Croute**  **21€**
Canard et Foie Gras.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »  **27€**


Pâtes artisanale, pesto, choux romanesco, haricots verts, stracciatella.

Les Saint-Jacques des Côtes Françaises  **42€**

Purée de butternut, spaetzle à la tartuffata, artichaut, carbonara, pastrami N.Y.

Le Cabillaud Nacré au Beurre Fumé  **29€**

Purée de butternut, spaetzle à la tartuffata, artichaut carbonara, pastrami N.Y.

La Grande Salade du MARLOE (origine France)  **29€**

Romaine, croquette de jambon ibérique et fromage, haricots verts, bufflone, datterino, Pickles d'oignons, sauce à la grec.

Le Croque-Monsieur du MARLOE  **22€**

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

Le Veau confit (origine France)  **29€**


Crèmeux de topinambour et céleris, carottes, romanesco, gnocchi et pickles.

Le Filet de Bœuf de Montbéliard (origine France)  **49€**

Garniture au choix, jus au poivre

Le Cœur d'Entrecôte d'Argentine 300g/350g  **48€**

Garniture au choix, sauce Béarnaise.

La Belle Côte de Bœuf (origine France, Irlande ou Allemagne selon arrivage)  **58€ / personne**



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



La Côte de Cochon Capelin Rôtie et Poulpe Grillé (origine France)  **52€ / personne**

Garniture au choix, **(pour 2 personnes) 52€ / 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€



Caramel Pécan     14€

Biscuit noix de pécan, crémeux caramel, mousse vanille, glacage craquant dulcey

Forêt Noire     14€

Biscuit chocolat, crémeux vanille de Madagascar, compote de griotte, cerise Amarena

Tarte au Citron     13€

Pâte sucrée, gelée de citron jaune, gingembre confits, citron confit, biscuit amande et crémeux citron jaune.

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     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€