



**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

ALFRED GRATIEN 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€
2021 ALSACE PINOT GRIS "Les Princes Abbées" Domaine Schlumberger	9,00€
2022 CHABLIS J.Dauvissat	14,00€
2023 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" S. Montez	22,00€
2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de la solitude	23,00€

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl





2023 CÔTES DE PROVENCE Château La Coste	8,50€
---	-------

LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BORDEAUX "L'Impertinent" Vignoble Perez	7,00€
2023 CROZES HERMITAGE « Cuvée L » L.Combier	10,00€
2022 HAUTES CÔTES DE BEAUNES Domaine Montchovet	13,00€
2017 SAINT-JULIEN Duluc de Branaire	15,00€
2019 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Les Anglaises" Domaine de La Biscarelle	26,00€

A PARTAGER (OU PAS !)

- Crevettes de Madagascar, sauce cocktail**    **22€**
Déjà décortiquée, prêt à déguster.
- Le Saumon Fumé Norvégien**    **24€**
Crème double citronnée et ciboulettes
- Toast de Foie Gras maison (6 pièces)**     **19€**
Déjà tranché prêt à déguster.
- L'Assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota**   **32€**
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate.
- Le Tarama de Tourteaux**        **19€**
Gressins rustique
- Le Croque-Monsieur du MARLOE**     **16€**
Gratin, déjà taillé et prêt à déguster.
- Les 6 Gros Escargots de Bourgogne**   **18€**
En persillade.
- 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
- Dorade Royale (Supplément Caviar oscière Maison Kaviari + 22 €)**    **26€**
En carpaccio, Vinaigrette aux agrumes, citron Kalamansi et piment doux.
- Fraicheur Grec**    **19€**
Tomates, concombre, olives de Kalamata, oignon Tropéa, tzatziki, féta,
- La Belle Burrata**    **24€**
Artichaud, amandes fumées et grenade, Balsamico di Trentino,


LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »    **27€**





Pâtes artisanale, pesto, brocoli, haricots verts, stracciatella

Le Filet de Bar des Côtes Française (Supplément Morilles + 22 €)    **42€**

Asperges, jaune d'œuf confit, ail des ours, espuma de lard fumé au vin d'Arbois

Le Cabillaud Nacré     **29€**

Fenouil sauté, pomme de terre, tomates, câpres et olives Taggiasche

Le Suprême de Volaille Normande (Supplément Morilles + 22 €)     **29€**

Petits pois, maïs, navets, oignons et jus court

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

Romaine, goujonnette de poisson, haricots verts, bufflone, datterino, Pickles d'oignons, sauce tartare

Le Croque-Monsieur du MARLOE     **22€**




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

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)   



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

La Côte de Cochon Capelin Rôtie et Poulpe Grillé (origine France)   

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€