



**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 CHABLIS C.Patrice	13,00€
2023 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" S. Montez	22,00€
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€
2023 IGP COLLINES RHÔDANNIENNES "Hauts de Monteillet" S. Montez	10,50€
2022 MERCUREY "Les Bois de Lallier" Ph. Le Hardi	13,00€
2018 SAINT-ESTÈPHE Tour de Marbuzet	14,00€
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€**  
Gratiné, 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**     
Blinis, crème aigrette. **20g / 58€- 50g / 128€**

## LES ENTRÉES


- Chair de Tourteau breton au citron caviar**    **42€**  
Rémoulade de céleri, mayonnaise aux graines de wasabi, condiment pomme verte
- Emincé de Dorade Royale**    **26€**  
Vinaigrette aux agrumes, citron Kalamansi et piment doux  
Supplément Caviar oscière Maison Kaviari + 22 €
- Fraicheur Grec**   **19€**  
Tzatziki, féta, tomates, concombre, olives de Kalamata, oignon Tropaé
- La Belle Burrata (300g)**     **24€**  
Artichaud, il Balsamico Trentino, amandes fumées et grenade


## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

**Le « Végétarien »**  **27€**  
Pâtes artisanale, pesto, brocoli, haricots verts, stracciatella.


**Filet de bar de ligne**  **42€**  
Asperges rôti, espuma au vin d'Arbois, jaune d'œuf confit et ail des ours  
**Supplément Morilles + 22 €**

**Le Cabillaud Nacré**  **29€**  
Fenouil, pomme de terre, tomates, câpres et olives Taggiasche


**Suprême de Volaille Normande** (origine France)  **29€**  
Petits pois, oignon botte, maïs, navet et jus court  
**Supplément Asperges et Morilles + 22 €**


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

**La Côte de Cochon Capelin Rôtie et Poulpe Grillé** (origine France)  **52€ / personne**  
Garniture au choix, **(pour 2 personnes)**

## 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, compotée 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€