



**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

CHARLES HEIDSIECK Brut Réserve

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 RULLY "Thivaux" L. Juillot

14,00€

2023 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" S. Montez

22,00€

2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de La Solitude

23,00€

2023 MEURSAULT Decelle & Fils

35,00€

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2024 LUBÉRON Château La Verrerie

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€

2022 NUITS-SAINT-GEORGES Decelle & Fils

26,00€

A PARTAGER (OU PAS !)

- Crevettes de Madagascar, sauce cocktail**    **22€**
Déjà décortiquée, prête 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 rustiques.
- 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**    **20g / 58€- 50g / 128€**
Blinis, crème aigrette.

LES ENTRÉES

- Chair de Tourteau Breton au Citron Caviar**    **42€**
Avocat, mayonnaise au curry, condiment concombre.
- Dorade Royale**    **26€**
En carpaccio, Vinaigrette aux agrumes, citron Kalamansi et piment doux.
- Fraîcheur Grec**    **19€**
Tomates, concombre, olives de Kalamata, oignon Tropéa, tzatziki, féta.
- La Belle Burrata 300g**     **24€**
Compoté d'aubergines, citrons confits, pesto.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »  **27€**

Risotto Carnaroli au petit pois frais, asperges, vierges de tomates, straciatella.

Le Filet de Bar des Côtes Française  **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  **29€**

Petits pois, maïs, navets, oignons et jus court.

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

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

Le Croque-Monsieur du MARLOE  **22€**

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

Le Tartare de Bœuf (origine France)  **29€**

Assaisonnement traditionnel servi avec frites ou salade.

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

Garniture au choix, jus au poivre.

Le Cœur d'Entrecôte Angus 300g/350g (origine UR, IE, AR)  **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 FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS

L'assiette de Fromages (3 pièces) 16€

La grande assiette de Fromages (7 pièces) 24€



Exo-coco     14€

Biscuit noix de coco, croustillant noix de coco, crémeux citron et compotée mangue-passion, mousse noix de coco.

Tarte au Citron     13€

Pâte sucrée, gelée de citron jaune, gingembre confit, 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

Assiettes de fraises et framboises  15€
Crème double.

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€