



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 

<b>CHARLES HEIDSIECK Brut Réserve</b>	<b>19,00€</b>
<b>BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut</b>	<b>25,00€</b>
<b>MONGERY "Sélection" Brut Rosé</b>	<b>16,00€</b>

## LES VINS BLANCS AU VERRE 12 cl

<b>2018 PACHERENC-DU VIC BILH Sec Château Bouscassé</b>	<b>8,00€</b>
<b>2023 RULLY "Thivaux" L. Juillot</b>	<b>14,00€</b>
<b>2023 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" S. Montez</b>	<b>22,00€</b>
<b>2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de La Solitude</b>	<b>23,00€</b>
<b>2023 MEURSAULT Decelle &amp; Fils</b>	<b>35,00€</b>

## LES VINS ROSÉS AU VERRE 12 cl

<b>2024 LUBÉRON Château La Verrerie</b>	<b>8,50€</b>
---	--------------

## LES VINS ROUGES AU VERRE 12 cl

<b>2020 BORDEAUX "L'Impertinent" Vignoble Perez</b>	<b>7,00€</b>
<b>2023 CROZES HERMITAGE « Cuvée L » L.Combier</b>	<b>10,00€</b>
<b>2022 HAUTES CÔTES DE BEAUNES Domaine Montchovet</b>	<b>13,00€</b>
<b>2017 SAINT-JULIEN Duluc de Branaire</b>	<b>15,00€</b>
<b>2022 NUITS-SAINT-GEORGES Decelle &amp; Fils</b>	<b>26,00€</b>

## À PARTAGER (OU PAS !)

<b>Crevettes de Madagascar, sauce cocktail</b> 	<b>22€</b>
Déjà décortiquée, prête à déguster.	
<b>Le Saumon Fumé Norvégien</b> 	<b>24€</b>
Crème double citronnée et ciboulettes.	
<b>Toast de Foie Gras maison (6 pièces)</b> 	<b>19€</b>

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**   

Blinis, crème aigrette.

**20g / 58€- 50g / 128€**

## LES ENTRÉES

**La Salade de Homard Breton**        **42€**

Sur un pain brioché, romaine, concombre, pomme granny, sauce cocktail.

**Dorade Royale**    **26€**

En carpaccio, vinaigrette à la tomate, punzu, fraises, citron vert.

**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€**

Ravioles de ricotta bufflonne, épinard, pesto de petits pois à la menthe, vierge à la tomate.

**Le Filet de Bar des Côtes Française**     **42€**

Riz bomba, jus des têtes de homard, émulsion yuzu.

<b>Le Cabillaud Nacré</b> 	<b>29€</b>
Courgettes grillées, haricots frais, tomates, câpres et olives Taggiasche.	
<b>Le Suprême de Volaille Normande</b> 	<b>29€</b>
Petits pois, maïs, navets, oignons et jus court.	
<b>La Grande Salade du MARLOE</b> (origine France) 	<b>29€</b>
Romaine, goujonnette de poisson, haricots verts, bufflone fumée, tomates datterino, Pickles d'oignons, sauce tartare.	
<b>Le Croque-Monsieur du MARLOE</b> 	<b>22€</b>
Gratiné au four, salade verte vinaigrette au vieux vinaigre balsamique.	
<b>Le Tartare de Bœuf</b> (origine France) 	<b>29€</b>
Assaisonnement traditionnel servi avec frites ou salade.	
<b>Le Filet de Bœuf de Montbéliard</b> (origine France) 	<b>49€</b>
Garniture au choix, jus au poivre.	
<b>Le Cœur d'Entrecôte Angus 300g/350g</b> (origine UR, IE, AR) 	<b>48€</b>
Garniture au choix, sauce béarnaise.	
<b>La Belle Côte de Bœuf</b> (origine France, Irlande ou Allemagne selon arrivage) 	<b>58€ / personne</b>
Garniture au choix. <b>(Pour 2 personnes) 58€ / personne</b>	
<b>La Côte de Cochon Capelin Rôtie et Poulpe Grillé</b> (origine France) 	<b>52€ / personne</b>
Garniture au choix. <b>(Pour 2 personnes) 52€ / personne</b>	
<b>LES GARNITURES EN SUPPLÉMENTS</b>	<b>9€</b>
<b>LES FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS</b> 	
<b>L'assiette de Fromages (3 pièces)</b>	<b>16€</b>
<b>La grande assiette de Fromages (7 pièces)</b>	<b>24€</b>

- Le Fraisier**     **15€**  
 Biscuit amande, crème mousseline à la vanille de Madagascar, fraises fraîches et chantilly à la vanille de Madagascar
- 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.
- Paris-brest**     **13€**  
 Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.

### 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€**