



**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

2024 IGP VAL DE LOIRE "Parcelles" - Sauvignon Blanc R. David

7,00€

2023 CHABLIS V. Wengler

13,00€

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€

2020 CÔTES DE PROVENCE "L'Agachon" (Cinsault - Carignan) Clos de L'Ours

11,00€

2022 HAUTES CÔTES DE NUITS Domaine Moë

13,00€

2017 SAINT-JULIEN Duluc de Branaire

15,00€

## A PARTAGER (OU PAS !)

- Crevettes de Madagascar, sauce cocktail**  **22€**  
Déjà décortiquée, prête à déguster.
- 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**   
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.
- Crudo de Saumon Label Rouge**  **26€**  
Marinade au miso, fruit de la passion, baies roses.
- Fraîcheur Grec**  **19€**  
Tomates, concombre, olives de Kalamata, oignon Tropéa, tzatziki, féta.
- La Belle Burrata 300g**  **24€**  
Compoté d'aubergines, citrons confits, pesto.

## LES GARNITURES EN SUPPLÉMENTS

**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 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.

**Le Cabillaud Nacré**      **29€**

Coco de Paimpol, moules de bouchots, salicornes, citrons confits.

**Le Suprême de Volaille Normande**     **29€**

Poêlée de poivrons et pommes de terre grenailles, houmous.

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

Romaine, goujonnette de poisson, haricots verts, bufflonne fumée, tomates 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.

**Le Quasi de Veau et Girolles, Sauce au vin d'arbois**     **48€**

Mousseline de pommes de terre au beurre Bordier

**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 FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS



**L'assiette de Fromages (3 pièces)**

**16€**

**La grande assiette de Fromages (7 pièces)**

**24€**



**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€**