



**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 À LA COUPE

12 cl

PERRIER-JOUET Brut

19,00€

BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut

25,00€

MONGERY "Sélection" Brut Rosé

16,00€

## LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2023 JURANÇON SEC "Champs des Vignes" Domaine Cauhapé

7,00 €

2023 MACON-AZÉ Domaine de La Garenne

13,00 €

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

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 €

## À 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 tomates.

**Le Tarama de Tourteaux**       **19€**

Gressins rustiques.

**Le Croque-Monsieur du MARLOE**     **18€**

Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster.

**Les 6 Gros Escargots de Bourgogne**   **18€**

En persillade.

**La Boîte de Caviar Oscietre Prestige de la Maison Kaviari**    **20g / 58€- 50g / 128€**

Blinis, crème aigrette.


## LES ENTRÉES

**Chair de Tourteau breton**     **42€**

Guacamole d'avocat, coulis exotique, rafraichis au citron vert.

**Crudo de Saumon Label Rouge**    **26€**

Marinade au miso, fruit de la passion, baies roses.



**Velouté de champignons des bois**     **19€**



Œuf Bio mi-cuit, ail noir, noisettes torréfiées.

**La Belle Burrata 300g**    **24€**

Tomates daterino, olives taggiasche, 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, topinambour, pesto de cresson, fleur de cazette.

**Saint-Jacques des Côtes françaises**      **42€**

Macaronis gratiné, Tartufata, Crèmeux de Topinambour, jus de viande.

**Le Cabillaud Nacré**      **29€**

Lentilles du Puy, artichauds, coques, salicornes, citrons confits.

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

Champignon, purée de butternut, pakchoi et gnocchi.

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

Romaine, goujonnettes de poisson, haricots verts, bufflone fumée, tomates datterino, Betterave, pickles d'oignons, sauce tartare.

**Le Croque-Monsieur du MARLOE**     **24€**




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 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**

## LES FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS



**L'assiette de Fromages (3 pièces)** 17€

**La grande assiette de Fromages (7 pièces)** 26€



**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

**Le Vérable Gâteau Basque**  12€  
À la crème de la maison Pariès.

**La Coupe de Glaces et Sorbets** 12€  
(Les 3 boules au choix)

**Le Café Gourmand du MARLOE**  13€

**Thé Gourmand du MARLOE**  14€