



**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 Celéri

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 Osciètre Prestige de la Maison Kaviari	  	
Blinis, crème aigrelette.	20g / 58€ - 50g / 128€	

LES ENTRÉES

Chair de Tourteau breton	  	42€
Guacamole d'avocat, coulis exotique, rafraîchis au citron vert.		
Crudo de Saumon Label Rouge	  	26€
Marinade au miso, fruit de la passion, baies roses.		
Velouté de champignons des bois	    	19€
Oeuf 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, goujonnnettes 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 Véritable 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€