



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 ayons 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  Céleri 

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

2021 JURANÇON SEC "Champs des Vignes" *Domaine Cauhapé*

7,00€

2023 CHABLIS *Domaine Wenger*

13,00€

2023 TERRE SICILIANE "Sole y Vento" *Marco Bartoli*

15,00€

2024 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" *S. Montez*

22,00€

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 "Ghany" *G. Machon*

11,00€

2022 HAUTES CÔTES DE NUITS "Origine" *M. & P. Moë*

13,00€


























2022 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Cuvée Réservee" *A. Brunel*

18,00€

2016 SAINT-ÉMILION GRAND CRU *Pavillon de Taillefer*

24,00€

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



LES ENTRÉES

Gambero Rosso en carpaccio   	39€
Condiment avocat, vinaigrette passion et yuzu.	
Le Ceviche de Maigre de Ligne         	28€
Légumes croquants, leche du tigre au maïs et piment végétarien.	
Velouté de champignons des bois    	19€
Œuf Bio mi-cuit, ail noir, noisettes torréfiées.	
La Belle Burrata 300g    	24€
Tomates daterino, artichaut, 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 gratinés, Tartufata, Crèmeux de Topinambour, jus de viande.

Le Cabillaud nacré au beurre persillé     **29€**

Butternut rôti, tétragone, amandes fumées et vinaigrette acidulée

Le Veau Confit    

Purée d'oignons, gnocchi et champignons, jus de viande

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

Romaine, goujonnettes de poulet, haricots verts, bufflonne fumée, tomates datterino, Betterave, pickles d'oignons, sauce césar.

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€



Exo-coco  13€

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

L'Éclair au chocolat 11€

Pâte à choux crouillante, crème pâtissière cœur de Guanaja et fondant chocolat.

Le Tout Pistache  14€

Croustillant pistache, biscuit pistache, crémeux pistache, mousse pistache, glaçage pistache, ganache pistache

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€