



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

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, goujonnnettes de poulet, haricots verts, bufflone 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, crèmeux citron et compotée mangue-passion, mousse noix de coco.

L'Éclair au chocolat 11€

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

Le Tout Pistache ☕️ 🍞 🥫 14€

Croustillant pistache, biscuit pistache, crèmeux 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€