



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€
PERRIER JOUËT Blanc de Blancs	25,00 €
MONGERY "Sélection" Brut Rosé	16,00€

LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2021 JURANÇON SEC "Champs des Vignes" <i>Domaine Cauhapé</i>	7,00€
2024 AFRIQUE DU SUD - ELGIN VALLEY Chardonnay <i>House of Somms</i>	11,00 €
2023 CHABLIS <i>Domaine Wenger</i>	13,00€
2024 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" <i>S. Montez</i>	22,00€

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2024 LUBÉRON Château La Verrerie	8,50€
2025 CÔTES DE PROVENCE "fantastique » Cru classé Château Sainte-Marguerite	15,00€

LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BORDEAUX "L'impertinent" <i>Vignoble Perez</i>	7,00€
2023 CROZES-HERMITAGE "Ghany" <i>G. Machon</i>	11,00€
2023 ALSACE Pinot Noir <i>Domaine Mader</i>	13,00€
2022 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Les Cailloux" <i>A. Brunel</i>	18,00€
2016 SAINT-ÉMILION GRAND CRU <i>Pavillon de Taillefer</i>	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   

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.

Asperges blanches françaises       **25€**

Œuf Bio mimosa, vinaigrette aux graines de moutarde, sabayon au yuzu.

La Belle Burrata 250g     **24€**

Tomates daterino, artichaut, olives taggiasche, pesto.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien »     **27€**

Pâtes artisanales, aubergines, sauce tomate aux câpres et basilic, pecorino romano.

Filet de Bar des Côtes françaises (Supplément Morilles + 22 €)      **42€**

Asperges vertes, sauce carbonara, jaune d'œuf confit, ail des ours.

Pavé de Saumon Label rouge     **29€**

Purée de petits pois, choux romanesco, navet daïkon, sauce vierge de tomates acidulées.

Le Veau Confit     **29€**

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

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

Romaine, goujonnettes 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)    **58€ / personne**

Garniture au choix, sauce béarnaise. (Pour 2 personnes)

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 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 croustillante, 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€