



**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

LAURENT-PERRIER « la cuvée » 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" *Domaine Cauhapé*

7,00€

2024 AFRIQUE DU SUD - ELGIN VALLEY Chardonnay *House of Somms*

11,00€

2023 MACON "Les Genevrières" / SERVY DOUHAY

13,00€

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

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" *Vignoble Perez*

7,00€

2024 IGP « la syrah à papa » *S. Montez*

9,00€

2022 BOURGOGNE « LES POISEUILS » *Sevy Douhay*

13,00€

2023 CÔTIE ROTIE "Fortis" *S. Montez*

24,00€

2019 SAINT ESTÈPHE Château Haut-Marbuzet

25,00€

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€**

Focaccia Artisanale.

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 aigrelette.

20g / 58€- 50g / 128€

LES ENTRÉES

Le Ceviche de Dorade royal  **28€**

Légumes croquants, leche du tigre au maïs et piment végétarien.

Langoustines en carpaccio  **39€**

Condiment avocat, vinaigrette passion et yuzu.





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, navet daïkon, sauce vierge de tomates acidulées.




Le Suprême de Volaille Fermier     **29€**
Coulis de poivrons, Courgettes, olives de Kalamata, panisse et jus de viande




La Grande Salade du MARLOE (origine France)      **29€**
Romaine, goujonnettes de poulet, haricots verts, bufflone fumée, tomates datterino, Courgettes, 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 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€



Le Fraisier     15€

Biscuit amande, crème mousseline à la vanille de Madagascar, fraises fraîches et chantilly à la vanille de Madagascar

L'Éclair au chocolat 11€

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

Paris-brest     13€

Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.

LES AUTRES DESSERTS

Assiettes de fraises et framboises  15€
Crème double.

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€