

52



**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€
CHARLES HEIDSIECK 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>	8,00€
2024 AFRIQUE DU SUD - ELGIN VALLEY Chardonnay <i>House of Somms</i>	11,00€
2025 CHABLIS V.Wengler	13,00€
2024 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" <i>S. Montez</i>	22,00€
2025 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Domaine de Beurenard</i>	28.00€

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€
2024 IGP « la syrah à papa » <i>S.Montez</i>	9,00€
2024 HAUTES CÔTES DE BEAUNE <i>Domaine Montchovet</i>	13,00€
2019 SAINT ESTÈPHE Château Haut-Marbuzet	25,00€
2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Domaine de Beurenard</i>	28.00€





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**  **20g / 58€- 50g / 128€**
Blinis, crème aigrelette.

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.
- Assortiment de Tomates de Collection**  **22€**
Melon, crémeux de féta, tapenade d'olive de Kalamata.
- 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     **42€**
Purée de petits pois, navet daïkon, sauce vierge de tomates acidulées.




Pavé de Saumon Label rouge     **29€**
Spezzles verts, poivrons, lomo condiment tadziki.




Le Suprême de Volaille Fermier     **29€**
Coulis de piquillos, 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.

ES 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€