



BISTROT MARLOE
PARIS



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 

Ouvert du lundi au vendredi

De 12h à 14h30 et de 19h00 à 22h00

Prix TTC, Service compris

LES CHAMPAGNES À LA COUPE

12 cl

ALFRED GRATIEN Brut réserve	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 " <i>Champs des Vignes</i> " Domaine Cauhapé	8,00€
2024 AFRIQUE DU SUD - ELGIN VALLEY <i>Chardonnay House of Somms</i>	11,00€
2025 CHABLIS V. <i>Wengler</i>	13,00€
2024 CONDRIEU " <i>Les Grandes Chaillées</i> " S. Montez	22,00€
2025 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Domaine de Beurenard</i>	28.00€

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2025 LUBÉRON <i>La Verrerie</i>	9,00€
2025 CÔTES DE PROVENCE <i>Château Lacoste</i>	10,00€

LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BORDEAUX "L'impertinent" <i>Vignoble Perez</i>	7,00€
2024 COTES DU RHONE " <i>Sommelongue</i> " A. Brunel	9,00€
2024 HAUTES CÔTES DE NUIT <i>Domaine Moê</i>	13,00€
2019 SAINT ESTÈPHE <i>Château Haut-Marbuzet</i>	25,00€
2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Domaine de Beurenard</i>	28.00€

Bistrot Marloe Paris

Le Chef IGOR COMPAGNONI

A imaginé une carte de produits d'exception.

N'hésitez pas à nous consulter pour la disponibilité ou réserver un repas

Laetitia a également fait rentrer de jolis flacons qu'elle

Trépigne d'impatience de vous faire déguster !

Le Homard Breton

44€

Pâtes artisanales, légumes de saison et bisque de homard.

Le Filet de Bœuf de Montbéliard façon Rossini

59€

Purée de pomme de terre au beurre bordier, Sauce périgueux.

Le Cœur de Ris de Veau rôtis

48€

Purée de pomme de terre au beurre bordier jus de viande.

La Côte de Cochon Capelin Rôtie et Poulpe Grillé (origine France)

104€

Garniture au choix. (Pour 2 personnes)

À PARTAGER (OU PAS !)

Crevettes de Madagascar, sauce cocktail    **22€**

Déjà décortiquée, prête 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 aigrette.

20g / 58€- 50g / 128€

LES ENTRÉES

Crudo de Saumon Label Rouge    **25€**

Marinade au ponzu, pomme verte, baie roses.

Gambero Rosso en Carpaccio    **39€**

Condiment avocat, vinaigrette passion et yuzu.

Terrine de foie gras maison     **26€**

Compotée de poire, pomme, condiment airelles, et toast chaud.

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.

Gambas flambées au Cognac

42€

Riz bomba à la bisque de homard, petit pois et vierges de tomates.

Le Cabillaud Nacré

29€

Coco de Paimpol, moules de bouchots, salicornes, citrons confits.

Le Parmentier de Canard (origine France)

29€

Cœur de sucrine croquante, champignons, 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€



Tarte au Citron     13€

Pâte sucrée, gelée de citron jaune, gingembre confit, citron confit, biscuit amande et crémeux citron jaune.

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

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€