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

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

MOËT & CHANDON Impérial	21,00€
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 Cauhap*	8,00€
2024 AFRIQUE DU SUD - ELGIN VALLEY *Chardonnay House of Somms*	11,00€
2025 CHABLIS *V.Wengler*	13,00€
2024 CONDRIEU *"Les Grandes Chaillées" S. Montez*	22,00€
2025 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE *Domaine de Beaurenard*	28.00€

LES VINS ROSÉS AU VERRE — 12 cl

2025 LUBÉRON *La Verrerie*	9,00€
2025 CÔTES DE PROVENCE *Château Lacoste*	10,00€

LES VINS ROUGES AU VERRE — 12 cl

2017 MEDOC "Cru Bourgeois" Château Moulin de Canhaut	7.00€
2024 CROZES-HERMITAGE *L. Combier*	10.00€
2024 HAUTES CÔTES DE NUIT *Domaine Moê*	13,00€
2021 CASTILLON L'AURAGE *Famille Mitjaville*	22,00€
2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE *Domaine de Beaurenard*	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.

Lièvre à la Royale **69€**
Découvrez ce grand classique revisité selon la célèbre
Recette d'Antonin Carême,
Servi avec des tagliolini à la tartufata, une
Crème de truffe onctueuse.

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 Oscietre Prestige de la Maison Kaviari
Blinis, crème aigrelette. **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 fruits de saison, pomme, condiment airelles, et toast chaud.

La Belle Burrata 250g **24€**
Tomates daterino, artichaut, olives taggiasche, pesto.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le « Végétarien » **27€**
Ravioles aux Cèpes, Romanesco, Brocolis, Crème de Pecorino Safrané.

Saint-Jacques des Côtes françaises **42€**
Macaronis gratinés, Tartufata, Crémeux de Céleri, jus de viande.

La Dorade Royale **29€**
Julienne de légumes, Champignons, Coques, Piquillos.

Le Parmentier de Canard (origine France) **29€**
Cœur de sucrine croquante, champignons, jus de viande.

La Grande Salade du MARLOE **29€**
Goujonnettes de Poulet /Cœur de Saumon Fumé au Choix.
Romaine, haricots verts, bufflone fumée, tomates datterino, Betteraves, pickles d'oignons, sauce césar.

Le Croque-Monsieur du MARLOE ou Madame (supplément 4€) **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**

La Côte de Cochon Capelin et Poulpe Grillé *(origine France)*
Garniture au choix. (**Pour 2 personnes**) **52€ / personne**

LES GARNITURES **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€**

Clem & Gwen
CRÉATIONS GOURMANDES

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.

LES AUTRES DESSERTS

L'Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier **16€**
Glace aux œufs, génoise au Grand Marnier, meringue italienne.

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€**