

BISTROT  
MARLOE

# Le bistrot du Fondateur de l'Arôme\*

\*Restaurant étoilé depuis 2009

Ouvert du Lundi au vendredi  
De 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30

## *Les vins au verre*

### *Champagne* 12cl

<b>Billecart-Salmon</b>	Brut réserve	16€
<b>Charles Heidsieck</b>	Brut réserve	16€
<b>Maison Langlet</b>	Brut œil de perdrix	16€

### *Vins Blancs* 12cl

<b>2018 Côte du Rhône « Bec Fins »</b>	L.Tardieu	7€
<b>2015 Jurançon Sec « Cuvée Marie »</b>	C.Hours	8€
<b>2018 Pouilly-Fuissé</b>	F.D'Allaines	13€
<b>2018 Condrieu « Terroirs »</b>	F. Merlin	18€

### *Vin Rosé* 12cl

<b>2019 Luberon</b>	Château La Verrerie	8€
<b>2019 Cotes de Provence « A Flot »</b>	Domaine Navicelle	8€

### *Vins Rouges* 12cl

<b>2015 Anjou Village « le clos des cosses »</b>	Bois-Brinçon	7€
<b>2016 Lubéron</b>	La Verrerie	11€
<b>2017 Rully</b>	Joseph Drouhin	12€
<b>2019 Morgon « Non-Filtré »</b>	Marcel	13€
<b>2015 Saint-Estèphe</b>	Château Tour-Marbuzet	15€
<b>2018 Volnay</b>	Domaine Huber-Verdereau	19€

## **EN TAPAS OU EN ENTREE A PARTAGER (OU PAS !)**

**Les 6 Gros Escargots de Bourgogne en persillade 15€**

**Cœur de saumon fumé impérial**

*Crème aigrette, beurre aux algues, toast chaud 19€*

**Le beau croque-monsieur du Marloe**

*Soufflé au four, déjà taillé et prêt à déguster ! 14€*

**Le tarama de tourteau et ses gressins au romarin 13€**

**L'assiette de Paletta 100 % Iberico Bellota**

**De chez José Darosa**

*Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate 31€*

**Les crevettes de Madagascar, sauce cocktail**

*Et en plus déjà décortiquées ! 19€*

## **LES ENTREES**

**La Salade de Homard**

*Cœur de sucrine croquant, avocat grillé, julienne de mangue à l'aneth 38€*

**La salade de tomates et burrata de chez Dubois**

*« Carta Musica » à l'huile d'olive et romarin 19€*

*(Suggéré également en plat à 32€)*

**Le velouté de petits pois rafraîchi à la menthe**

*Brousse de brebis et chorizo Bellota , vieux vinaigre balsamique 14€*

**Le carpaccio de poule à la grecque**

*Féta et olives de Kalamata, câpres à queue 16€*

## NOS SUGGESTIONS

### **Le « Végétarien »**

*Risotto Carnaroli aux petits pois et girolles françaises  
Copeaux de vieux parmesan 27€*

### **Filet de bar à l'huile d'olives de Kalamata**

*Petits artichauts poivrade, citron confit & basilic 34€*

### **Poêlée d'encornet de petit bateau au saté,**

*Risotto Carnaroli aux petits pois et girolles françaises  
Copeaux de vieux parmesan 27€*

### **La belle salade César du MARLOE**

*Volaille fermière grillée et crevettes BIO de Madagascar  
Copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois 34€*

### **La belle entrecôte de bœuf**

*Frites Maison, sauce Béarnaise 42€*

### **La pièce de Bœuf sélectionnée par notre boucher**

*Mousseline de pomme de terre au beurre Bordier 34€*

### **Pluma Iberico Bellota aux saveurs de wasabi**

*Tomates de collection snackées à la plancha et oignons nouveaux 29€*

### **Le quasi de veau de lait aux herbes des garrigues**

*Tombée de girolles et haricots beurre, jus court au fenouil sec 39€*

### **Le fameux croque-monsieur du Marloe**

*Soufflé au four et sa salade verte à la crème de xérès 19€*

**GARNITURES EN SUPPLEMENTS 9€**

## FROMAGES AFFINES DE CHEZ MME DUBOIS

**L'assiette de fromage 14€**

**La grande assiette 22€**

### POUR FINIR EN DOUCEUR - SIGNATURE PIERRE HERME PARIS -

#### **Ispahan**

*Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis 13€*

#### **Tarte Infiniment Vanille**

*Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar 13€*

#### **Plaisir Sucré**

*Chocolat au lait, praliné feuilleté 13€*

#### **Tarte Audace**

*Crème d'amande à la rose, pêches fraîches, cumin 13€*

### AUTRES DOUCEURS

#### **Coupe de glaces et sorbets**

*(Les 3 boules au choix) 9€*

#### **Assiette de fraises et framboises**

*Pot de crème double de chez Dubois 15€*

**Café gourmand 12€**

**Thé gourmand 13€**

## NOS PIÈCES ET PRODUITS D'EXCEPTION

### *Suggestions en plat*

#### ***Pièce de bœuf Dry Aged***

*Pièce de bœuf Dry aged, maturation de 6 à 8 semaines  
Toutes nos viandes de bœuf sont nourries à l'herbe et au lin  
Ce qui donne une viande finement persillée*

### **La Côte de bœuf, sauce béarnaise (pour 1, 2 ou 3)**

*55€/pers*

#### **AVEC NOS GARNITURES AUX CHOIX**

- Frites maison*
- Cœur de sucrine, vinaigrette citron*
- Cassolette de pomme de terre grenailles à la fleur de sel*
- Mousseline de pomme de terre au beurre Bordier*
- Salade verte à la crème de xérès*
- Légumes du moment*