



**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 avons 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  Celeri 

LES CHAMPAGNES A LA COUPE

12 cl

ALFRED GRATIEN Brut	19,00€
BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut	25,00€
MONGERY "Sélection" Brut Rosé	16,00€

LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2021 JURANÇON SEC "Champs des Vignes" Domaine Cauhapé	7,50€
2020 MONTLOUIS-SUR-LOIRE "Confluence" D. Moyer	9,50€
2022 BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE "Corps de Garde" J-H. & G. Goisot	12,00€
2023 CONDRIEU "Les Grandes Chaillées" S. Montez	19,50€
2022 MEURSAULT Domaine Decelle & Fils	36,00€

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2022 IGP PAYS D'OC Le Petit Bathazar" (Cinsault) Balthazar	8,50€
--	-------

LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BORDEAUX "L'Impertinent" = COMMANDE Vignoble Perez	7,00€
2022 CÔTES DU RHÔNE "Petit Ours" M. Barrets	9,00€
2019 BOURGOGNE Pinot Noir Isabelle & Denis Pommier	12,00€
2018 SAINT-ESTÈPHE Tour de Marbuzet	14,00€
2022 CÔTE-RÔTIE "Le Gallet Blanc" F. Villard	29,00€

A PARTAGER (OU PAS !)

Le Tarama de Tourteaux 	19€
Gressins rustique	

La Stracciatella à la vinaigrette truffée 	18€
Tapenade de la maison kalios	

- Le Cœur de Saumon Fumé**  **24€**
Crème double citronnée et ciboulettes.
- Les Goujonnettes de Poisson de Petite Pêche**  **16€**
Mayonnaise au Yuzu et Tobico.
- Le Croque-Monsieur du MARLOE**  **16€**
Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster.
- L'Assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota**  **32€**
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate.
- Les 6 Gros Escargots de Bourgogne**  **18€**
En persillade.
- Toast de Foie Gras maison (6 pièces)**  **19€**
Déjà tranché prêt à déguster.
- La Boite de Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari**  **20g / 58€- 50g / 128€**
Blinis, crème aigrette.

LES ENTRÉES

- La Salade de Homard Breton**  **42€**
Guacamole d'avocats, sauce cocktail allégée, graines de wasabi
- Le Tartare de Dorade Royale**  **26€**
Condiment fromage blanc, cornichons, jus exotique.
- Le Velouté de Zucca Violino**  **19€**
Speck, Copeaux de châtaignes, perlé à l'huile de cazette.

- Le Pâté en Croute**  **21€**
Canard et Foie Gras.

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

- Le « Végétarien »**  **27€**
Risotto Carnaroli, piquillos, artichauts, tétragone.
- Le Filet Bar des Côtes Françaises**  **42€**

Purée de patate douce, champignons, Pak Choï, maïs, sauce vierge.

Le Cabillaud Nacré  **29€**

Purée de patate douce, champignons, Pak Choï, maïs, sauce vierge.

La Grande Salade du MARLOE (origine France)  **29€**

Romaine, saumon fumé, haricots verts, bufflone, datterino, Pickles d'oignons, sauce à la grec.

Le Croque-Monsieur du MARLOE  **22€**

Gratiné au four, Salade verte vinaigrette au vieux vinaigre balsamique.

La Blanquette de Veau (origine France)  **29€**

Gnocchis, oignons grelots, champignons, carottes, pois gourmand.

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)  **58€ / personne**

Garniture au choix, sauce Béarnaise. (Pour 2 personnes)

LES GARNITURES EN SUPPLEMENTS **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) **16€**

La grande assiette de Fromages (7 pièces) **24€**



Tout Vanille     **14€**
Déclinaison autour de la vanille de Madagascar, croustillant, biscuit, crémeux et mousse vanille.

Tarte au Citron    **13€**
Pâte sucrée, gelée de citron jaune, gingembre confits, citron confit, biscuit amande et crémeux citron jaune.

Paris-brest     **13€**
Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.

Finger Chocolat-Praliné     **14€**
Croustillant duja-noisette, biscuit chocolat, crémeux au praliné, mousse aux chocolats et ganache montée chocolat.

LES AUTRES DESSERTS

Le Véritable Gâteau Basque     **12€**
À la crème de la maison Pariès

La Coupe de Glaces et Sorbets **10,50€**
(Les 3 boules au choix)

Le Café Gourmand du MARLOE    **13€**

Thé Gourmand du MARLOE    **14€**