



**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	

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

## LES ENTRÉES

<b>La Salade de Homard Breton</b> 	<b>42€</b>
Guacamole d'avocats, sauce cocktail allégée, graines de wasabi	
<b>Le Tartare de Dorade Royale</b> 	<b>26€</b>
Condiment fromage blanc, cornichons, jus exotique.	
<b>Le Velouté de Zucca Violino</b> 	<b>19€</b>
Speck, Copeaux de châtaignes, perlé à l'huile de cazette.	
<b>Le Pâté en Croute</b> 	<b>21€</b>
Canard et Foie Gras.	


## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

<b>Le « Végétarien »</b> 	<b>27€</b>
Risotto Carnaroli, piquillos, artichauts, tétragone.	
<b>Le Filet Bar des Côtes Françaises</b> 	<b>42€</b>

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€**