



**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

BRICE « Héritage » Extra-Brut	19,00€
BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut	25,00€
MONGERY "Sélection" Brut Rosé	16,00€

## LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2018 PACHERENC-DU VIC BILH Sec Château Bouscassé	8,00 €
2023 IGP COLLINES RHODANNIENNES "Hauts de Monteillet" S. Montez	10,50 €
2023 PETIT CHABLIS C.Patrice	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" Vignoble Perez	7,00€
2023 CROZES-HERMITAGE « esquisse » F.Faugier	9,00€
2022 MERCUREY "Les Bois de Lalier" Ph. Le Hardi	13,00 €
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 Boîte de Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari**  **20g / 58€- 50g / 128€**  
Blinis, crème aigrelette.

## 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€**

Pâtes artisanale, pesto, choux romanesco, haricots verts, stracciatella.

**Les Saint-Jacques des Côtes Françaises**     **42€**

Purée de butternut, spaetzle à la tartuffata, artichaut, carbonara, pastrami N.Y.

**Le Cabillaud Nacré au Beurre Fumé**     **29€**

Purée de butternut, spaetzle à la tartuffata, artichaut carbonara, pastrami N.Y.

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

Romaine, croquette de jambon ibérique et fromage, 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€



**Caramel Pécan**     14€


Biscuit noix de pécan, crémeux caramel, mousse vanille, glacage craquant dulcey

**Forêt Noire**     14€

Biscuit chocolat, crémeux vanille de Madagascar, compotée de griotte, cerise Amarena

**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.

## 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€