



BISTROT MARLOE
PARIS

Prix ttc Service compris

Carte Spéciale Saint Valentin



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

BOLLINGER "Spécial Cuvée" Brut

25,00€

MONGERY "Sélection" Brut Rosé

16,00€

LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

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 ROUGES AU VERRE

12 cl

2023 CROZES-HERMITAGE « esquisse » F.Faugier

9,00€

2022 MERCUREY "Les Bois de Lallier" Ph. Le Hardi

13,00 €

2018 SAINT-ESTÈPHE Tour de Marbuzet

14,00€

2019 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Les Anglaises" Domaine de La Biscarelle

26,00 €


A PARTAGER (OU PAS !)

Le Cœur de Saumon Fumé   

Crème double citronnée et ciboulettes.

24€

Le Croque-Monsieur du MARLOE  **18€**
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.

La Boite de Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari  **20g / 58€- 50g / 128€**
Blinis, crème aigrelette.

LES ENTRÉES


Chair de Tourteau breton au citron caviar  **42€**
Rémoulade de céleri, mayonnaise aux graines de wasabi, condiment pomme verte.


Terrine de foie gras maison  **29€**
Condiment poire, vanille, poivre de Madagascar et toast brioché.


Noix de Saint Jacques en Carpaccio  **35€**
Vinaigrette ponzu, orange sanguine et cédrat. (Supplément caviar 19€)

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Le Saint Pierre du Guilvinec  **38€**
Riz bomba aux légumes de saison et jus de crustacés à l'estragon.

Les Saint-Jacques des Côtes Françaises  **42€**
Purée de butternut, spaetzle à la tartuffata, artichaut, carbonara, pastrami N.Y.

Le Quasi de Veau (origine France)  **39€**
Crèmeux de topinambour et céleris, carottes, romanesco, gnocchi et pickles.





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 Côte de Cochon Capelin Rôtie et Poulpe Grillé (origine France)  **52€ / personne**
Garniture au choix, (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.