

MARLOE

Biarritz



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

Notre cuisine met à l'honneur les beaux produits frais de saison emblématiques des provinces basques, ainsi que de jolies découvertes sélectionnées au fil des années.

Dans une démarche éco-responsable, nous choisissons méticuleusement chacun de nos produits auprès de partenaires de confiance en mettant en avant leur engagement et leurs méthodes de culture, d'élevage et de fabrication raisonnées.

Parmi les producteurs, éleveurs, mareyeurs et artisans locaux partenaires du **MARLOE BIARRITZ** :

Primeur MOF **L'Orangerie** (Anglet)

Maraîcher **Ferme Dache Dise** (Tarnos)

Poissonniers **Ladimar** (Ohiartzun) & **Dima** (St Jean de Luz)

Volailleur **L'aile ou la cuisse** (Souraïde)

Bœuf de Galice **Goya** (Tolosa)

Fleurs et herbes **L'Autre Campagne** (St Martin de Seignanx)

Fromager **Beñat** (St Jean de Luz)

Artisan boulanger **Fernandez** (Biarritz)

Desserts **Thierry Bamas** (Anglet)







Liste des allergènes présents dans nos plats

Gluten  Œufs  Lait 

Crustacés  Poissons  Mollusques 

Arachides  Fruits à coque  Sésame  Soja 

Lupin  Céleri  Moutarde  Sulfites 



CHAMPAGNES AU VERRE

	12 cL
CHARLES HEIDSIECK Brut Réserve	13,00 €
DELAMOTTE Blanc de Blancs	19,00 €
LANGLET « Œil de Perdrix » <i>Légèrement rosé</i>	14,00 €

VINS BLANCS AU VERRE

		12 cL
2019 CÔTES DU RHÔNE « Les becs fins »	<i>Tardieu Laurent</i>	6,50 €
2020 PETIT CHABLIS « Hautérivien »	<i>I. & D. Pommier</i>	7,00 €
2020 LANGUEDOC « Les Bermudes »	<i>Domaine d'Eriane</i>	8,00 €
2017 MACON-SOLUTRÉ	<i>Domaine de la Garenne</i>	10,00 €
2020 CONDRIEU « Les Grandes Chaillées »	<i>S. Montez</i>	15,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2020 CÔTES DE PROVENCE	<i>Miraval</i>	8,50 €



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2019 BORDEAUX « L'Impertinent »		5,50 €
2019 CÔTES DU MARMANDAIS « Le Vin est une Fête »	<i>Eliau da Ros</i>	6,50 €
2019 CÔTES DU RHÔNE « La Part des Vivants »	<i>Domaine Garon</i>	7,00 €
2020 HAUTES CÔTES DE NUITS « Les Cabottes »	<i>Julien Cruchandeau</i>	12,50 €
2017 SAINT-ESTÈPHE	<i>Château Tour de Marbuzet</i>	13,00 €

VINS DOUX AU VERRE

12 cL

2018 JURANÇON « Symphonie de Novembre »	<i>Domaine Cauhapé</i>	10,00 €
2012 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoko</i>	15,00 €

8 cL

PORTO Tawny 10 ans	<i>Quinta do Noval</i>	12,00 €
VIEUX PINEAU CHARENTAIS 15 ans	<i>Guy Lhéraud</i>	9,50 €



À PARTAGER

Cromesquis « Ardi Gasna » 13,00 €

Fromage de brebis basque/ gel de dattes/ poudre de noix



Tarama « maison » 16,00 €

Poutargue « Barthouil »/ agrume/ crackers aux algues



Paleta Pata Negra 100% Bellota iberico 23,00 €

Pulpe de tomate à l'ail



Cecina de Boeuf « Wagyu » 23,00 €

Pain toasté / Beurre échiré



Cœur de saumon « Kaviari » 19,00 €

Beurre aux algues / Brioche toastée



LES ENTRÉES

Langoustines en Kadaïf 25,00 €
Émulsion de langoustine/ Citron confit/ Sucrine
& Caviar Français « Perle noire » Supp. 14 €



Tartare de bœuf de Galice 19,00 €
Echalotes confites et caviar de moutarde/ oignon
nouveau et nuage d'huître



Tourteau au Naturel 22,00 €
Crudo et lait d'asperges des Landes au raifort/
huile de pistache & billes de yuzu



Petits pois et fèves 17,00 €
Jaune d'œuf confit/ ajo blanco/ pecorino

 VÉGÉTARIEN



LES PLATS : SUGGESTION DU MARCHÉ

Merlu de ligne de St Jean « nacré » 23,00 €

Emulsion florentine/ Crudo d'asperges des landes -
Citron confit & fleurs de ciboulette/ Asperges sauvages



Kefta de bœuf « Herriko » 23,00 €

Semoule de chou-fleur/ Légumes et bouillon
de couscous/ Citron confit et dattes Medjoul

LE MENU DU MARCHÉ

29 €

*Uniquement au déjeuner
(sauf les jours fériés)*

Une suggestion du Marché au choix

&

Un dessert à la carte au choix



LES PLATS : PLATS SIGNATURE DU CHEF

Veau du « pays » cuit à basse température 29,00 €

Condiment olive & anchois/ crémeux de carottes/
jus de veau réduit et pan grattato



Langoustines au naturel 37,00 €

Arroz « Bomba » au jus de têtes / Condiment ail noir /
Agastache / Pichet de bisque mousseuse



Côte de bœuf de Galice « d'exception » 70,00 €

Affinée 40 jours par nos soins

pour 2 pers.

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



Turbot de Galice 35,00 €

Condiment « Grenobloise »/ ail des ours/ petits légumes
glacés



« Sot l'y laisse » de Volaille 39,00 €

Asperges vertes de Provence et Morilles/ jus de volaille
au vin d'Arbois légèrement crémé/ vieux Comté



LE MENU DÉGUSTATION

69 €

Au dîner uniquement, pour l'ensemble des convives de la table

Menu en cinq temps 69,00 €

Selon l'inspiration du chef et les saisons

Merci de nous faire part de vos allergies et intolérances

Avec l'accord mets & vins 109,00 €

LES FROMAGES

Chariot de Fromages 14,00 €

affinés chez Beñat à Saint Jean de Luz

Condiments de saison / Pain au levain naturel

dans le Menu du Marché :

+ 5 €

LE COIN DES PETITS

Pour les gastronomes en culotte courte, le chef propose tous les plats de la carte version demi-portion.

Nous sommes à votre écoute pour nous adapter au mieux à votre demande...

Merci de nous faire part de leurs allergies et intolérances

Demi-tarif



LES DOUCEURS

Notre Vacherin 11,00 €
Fraises de la ferme « Dache Dise » au jus/
Sorbet « maison » rhubarbe/ Meringue vanillée/
Fleurs et pollen frais de l'Autre Campagne
0

Crêpes Suzette 17,00 €
Flambées au Grand Marnier et Cognac
dans les Menus du Marché et Dégustation : + 6 €



Le gâteau au Chocolat chaud 11,00 €
à ma façon/ glace noisette/ noisettes cristallisées



Café Gourmand du MARLOE 11,00 €

Thé Gourmand du MARLOE 12,00 €

Les Glaces et Sorbets Thierry BAMAS

Sélection de glaces et sorbets Thierry Bamas 10,00 €
Champion du monde des desserts glacés



