

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>	12,50 €



À PARTAGER

L'œuf du Marloe à la truffe 13,00 €

Râpé de truffe d'été/ pousses de moutarde/ noisettes



Tarama « maison » 16,00 €

Poutargue « Barthouil »/ agrume/ crackers aux algues



Paleta Pata Negra 100% Bellota iberico 23,00 €

Pulpe de tomate à l'ail/ Tourte de meule toastée



Cœur de saumon « Kaviari » 19,00 €

Beurre aux algues / Brioche toastée



Caviar Oscière « 30 gr » 88,00 €

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/

Blinis maison



LES ENTRÉES

Carpaccio de poisson « sauvage » de la criée de St Jean 18,00 €

Oignon rouge nouveau et fleur d'ail/
citron vert et pousse de coriandre/ Dashi glacé



Tartare de bœuf de Galice 19,00 €

Echalotes confites et caviar de moutarde/ cébette/
Mesclun de l'autre campagne

Avec Caviar français « Perle Noire » *Supp. 18 €*



Les Tomates de la ferme Dache Dise

Fumées au bois d'olivier/ Vinaigrette de pépins et 18,00 €

olives séchées/ Burrata de Bilbao/

Fleurs de l'Autre Campagne



La Salade de Homard du Marloe 33,00 €

Romaine snackée/ Parmesan/ Condiment d'ail confit/

Croûtons dorés/ Jaune d'œuf Gravlax/ Sauce César



LES PLATS : SUGGESTION DU MARCHÉ

Saint-Pierre de St Jean rôti 23,00 €

Les carottes de la ferme Dache Dise braisées & jus réduit
à l'anis / Gremolata à l'amande douce



Épaule d'Agneau confite 8h 23,00 €

Aubergine « Baba Ganoush »/ Pois chiche & Abricot/
Sumac/ Jus corsé



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 €

Aubergines de la ferme rôtie laquée/ Condiment pois
chiche & Tahini/ Jus de veau à l'anguille fumée



Homard breton au naturel 39,00 €

Arroz « Bomba » au jus de têtes / Condiment ail noir /
Fleur d'Afrai / 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



Gnocchis maison de Cresson & Girolles 23,00 €

Jaune d'œuf/ Amandes fraîches/
Émulsion végétale et poivre de Timut



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 Demi-tarif

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



LES DOUCEURS

Notre Pavlova 11,00 €

Fraises de la ferme « Dache Dise »/
Jus fraise & citron vert/ Sorbet « maison » rhubarbe/
Meringue et crème vanillées / Fleurs et pollen frais



Crêpes Suzette 17,00 €

Flambées au Grand Marnier et Cognac
dans les Menus du Marché et Dégustation :

+ 8 €



Crèmeux chocolat au lait & Tonka 11,00 €

Crumble Sarrasin/ chips choco noir/ glace Cacahuète



Fraises et Framboises de la ferme « Dache Dise » 10,00 €

Crème fouettée



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



