

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
LANGLET Pinot Meunier	13,00 €
DELAMOTTE Blanc de Blancs	19,00 €
CHARLES HEIDSIECK Brut Rosé	14,00 €

## VINS BLANCS AU VERRE

	12 cL
2021 RUEDA « Basa »	<i>Telmo Rodriguez</i> 5,50 €
2020 PETIT CHABLIS « Hautérivien »	<i>I. &amp; D. Pommier</i> 8,00 €
2020 DOURO « Duas Quintas »	<i>Ramos Pinto</i> 6,80 €
2020 MONTLOUIS sec « Confluence »	<i>Damien Moyer</i> 10,00 €
2020 CONDRIEU « Terroirs »	<i>F.Merlin</i> 15,00 €

## VINS ROSÉS AU VERRE

	12 cL
2020 IGP MÉDITÉRANNÉE	<i>Domaine de Triennes</i> 5,50 €



## VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2021 RIOJA « Rayos Uva »	<i>Bodega Oliver Rivière</i>	7,00 €
2019 CÔTES DU MARMANDAIS « Le Vin est une Fête »	<i>Elian da Ros</i>	6,50 €
2020 CÔTES DU RHÔNE « La Part des Vivants »	<i>Domaine Garon</i>	7,00 €
2019 IRANCY Vin Biologique	<i>I. &amp; D. Pommier</i>	12,00 €
2018 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 Blanc « Adriano – White Reserva »	<i>Ramos Pinto</i>	8,50 €
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

**Tataki de thon rouge de St Jean** 27,00 €

Oignon frais 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 €*



**Tomates de la ferme Dache Dise**

Fumées au bois d'olivier/ Vinaigrette de pépins et  
olives séchées/ Burrata de Bilbao/  
Fleurs de l'Autre Campagne

18,00 €



**La Salade de Homard du Marloe** 33,00 €

Romaine snackée/ Parmesan/ Condiment d'ail confit/  
Croûtons dorés/ Jaune d'œuf Gravlax/ Sauce César



## LES SUGGESTIONS DU MARCHÉ

Cabillaud confit 23,00 €

Navets glacés et chou-fleur violet/

Nage lait de coco & curry/ Citronnelle et basilic thaï



Cochon de lait du pays laqué 23,00 €

Crèmeux et paille de panais/

Poudre de café grillé et caviar de Moutarde



## LE MENU DU MARCHÉ 31 €

*Uniquement au déjeuner  
(sauf les jours fériés)*

Une suggestion du Marché au choix  
&  
Un dessert à la carte au choix





## LES PLATS

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



**PLAT SIGNATURE du Chef Anthony RUFFET** 39,00 €

Homard breton au naturel

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/ Noisettes 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 :*

+ 4 €

## 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 Pavlova 11,00 €

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



Crêpes Suzette 18,00 €

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

+ 7 €



Crèmeux chocolat au lait & Tonka 11,00 €

Crumble Sarrasin/ chips choco noir/ glace Cacahuète



Fraises & Myrtilles de la ferme « Dache Dise » 10,00 €

Tagetes/ 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



