

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)

Poissonnier **Dima** (St Jean de Luz)

Volailleur **Aldabia** (Osses)

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 €
CHARLES HEIDSIECK Blanc de Blancs	19,00 €
LANGLET « Œil de perdrix » Rosé	14,00 €

## VINS BLANCS AU VERRE

		12 cL
2021 RUEDA « Basa »	<i>Telmo Rodriguez</i>	5,50 €
2020 PACHERENC DU VIC BILH « Le Blanc »	<i>Alain Brumont</i>	6,50 €
2020 ALSACE biodynamique « A minima blanc »	<i>Domaine Trapet</i>	7,50 €
2021 BOURGOGNE « Cuvée Madeleine »	<i>Domaine Gouffier</i>	11,00 €
2020 CONDRIEU « Terroirs »	<i>F.Merlin</i>	15,00 €

## VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2021 CÔTES DE PROVENCE « Whispering Angel »	<i>Caves D'Esclans</i>	9,00 €



## VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2020 CÔTES DU MARMANDAIS « Le Vin est une Fête »	<i>Elian da Ros</i>	6,50 €
2019 DOURO « Duas Quintas »	<i>Ramos Pinto</i>	7,50 €
2021 CROZES-HERMITAGE « La Cuvée L »	<i>L. Combier</i>	8,50 €
2020 BOURGOGNE Vin Biologique	<i>Domaine Rossignol- Trapet</i>	13,00 €
2018 SAINT-ESTÈPHE	<i>Château Tour de Marbuzet</i>	13,50 €

## VINS DOUX AU VERRE

12 cL

2018 JURANÇON « Symphonie de Novembre »	<i>Domaine Cauhapé</i>	10,00 €
--	------------------------	---------

8 cL

PORTO Blanc « Adriano – White Reserva »	<i>Ramos Pinto</i>	8,50 €
PORTO Tawny 10 ans	<i>Qinta do Noval</i>	12,00 €
VIEUX PINEAU CHARENTAIS 15 ans	<i>Guy Lhéraud</i>	12,50 €

2013 HONGRIE - TOKAJ  
Aszu « 5 Puttonyos »



*Diznoko* 16,00 €

## À PARTAGER

**La Terrine du Marloe** 16,00 €

Lard Kintoa/ Foie de volaille/ Caviar de moutarde



**Cœur de Saumon « Kaviari »** 20,00 €

Beurre aux algues / Brioche toastée



**Paleta Pata Negra 100% Bellota Iberico** 25,00 €

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



**Notre Pissaladière** 17,00 €

Anchois de Getaria / Oignons doux/ Olives



**Caviar Oscière « 30 gr »** 90,00 €

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/

Blinis maison



## LES ENTRÉES

**Ceviche de Poisson « sauvage »** 19,00 €  
Citron vert-noisettes-livèche/  
Voile de céleri/ Huile de livèche



**Crèmeux de courge du Pays et champignons sauvages** 19,00 €  
Chèvre frais « fermier »/ Croûtons & champignons à  
l'huile de noix et sel fumé



**Ravioles de Canard & Foie frais** 29,00 €  
Bouillon de canard infusé au poivre long/  
Foie gras poché/ Daïkon en pickles



**St Jacques « Normande » en carpaccio** 39,00 €  
Caviar de la maison « Kaviari » / Huile d'amande et  
citron confit / Crème aigrette à la ciboulette



# LE MENU DU MARCHÉ

Uniquement au déjeuner  
(sauf les jours fériés)

31 €

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

## LES SUGGESTIONS DU MARCHÉ

du lundi 23 au lundi 30 janvier 2023

Filet de Sébaste de St-Jean 23,00 €

*Risotto de petit épeautre du Ventoux / Jus potiron et  
parmesan / Coquillages*



Pluma ibérique au piment fumé 23,00 €

*Patate douce rôtie et croustillante / Condiment d'ail doux /  
Pickles de grenade et herbes fraîches*





## LES PLATS

Pigeonneau des Landes 42,00 €

Crèmeux de châtaigne/ Champignons et raisins  
à l'Armagnac/ Jus de pigeonneau corsé



**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 » 75,00 €

Affinée 40 jours par nos soins

*pour 2 pers.*

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



Chipirons de nos côtes 28,00 €

Haricots Tarbais au jus/ Condiment à l'encre de seiche/

Coques & pan grattato



Champignons sauvages du moment 27,00 €

Lard Kintoa/ Émulsion de châtaigne/

Copeaux de parmesan/ Jaune d'œuf cru



# 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

La Poire 12,00 €

Gâteau Landais à la fleur d'oranger /  
Poire au jus vanillé/ Sorbet « maison » yaourt-fève de  
tonka/ Caramel de poire



Crêpes Suzette 18,00 €

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

+ 7 €



« Millefeuille » Chocolat au lait 11,00 €

Noisette/ Huile d'olive/ Fleur de sel



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



