

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)

Glaces **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
2020 PACHERENC DU VIC BILH « Le Blanc »	<i>Alain Brumont</i>	6,50 €
2019 CÔTES-DU-RHÔNE « Les Becs Fins »	<i>Maison Tardieu-Laurent</i>	7,50 €
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

**Le Croque du Marloe** 17,00 €

Jambon blanc truffé/ Comté 24 mois d'affinage/  
Crème d'Isigny/ Pousses de moutarde



**Le 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



**Les Oursins de Galice au naturel** 22,00 €

Pain toasté / Beurre demi-sel



**Houmous de courge** 13,00 €

Taboulé libanais/ Sésame/ Pickles de grenade



## LES ENTRÉES

**Le Crudo de Saint-Jacques** 19,00 €

Jus de pomme verte-livèche/ Granité de céleri/

Gomasio de noisettes grillées



**Les Asperges de la ferme St Henri** 19,00 €

Huile citronnée/ Crème fumée au foin/ Oseille/

Poutargue râpée



**Le Foie gras de Canard**

Foie de la « maison Paris » confit par nos soins/

29,00 €

Anguille fumée/ Poire/ Poudre de café grillé



**Le velouté « Dubarry »**

15,00 €

Chou-fleur/ Pousses de cresson /

Graines et huile de courge torrifiées/ Croûtons



# 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 mardi 07 mars au lundi 13 mars 2023*

La Lotte de Galice rôtie 24,00 €

Betterave au jus/ Oseille, radis noir et graines torrifiées/

Ricotta « maison » au poivre long



Les crépinettes « maison » de cochon ibérique 24,00 €

Choux Pakchoï braisé et Kale croustillant/

Émulsion d'huîtres et coquillages/ Citron confit





## LES PLATS

Les Chipirons de nos côtes « Meurette » 28,00 €

Champignons et carottes/ Lard Kintoa / Crème aigre/  
Cébettes/ Sauce au vin



Le Veau de « Baztan » Chimichurri 28,00 €

Bavette de veau marinée à l'ail fermenté/  
Sauce Chimichurri/ Purée de pomme de terre au jus

**PLAT SIGNATURE du Chef Anthony RUFFET** 42,00 €

Le 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



Le Pigeonneau « Rossini » 48,00 €

Asperges vertes de Provence/ Foie frais poêlé/

Jus court à l'olive de Kalamata



# 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

**L' Agrume** 12,00 €  
Crèmeux de Citron/  
Jus de clémentine à la fleur d'oranger/  
Crudo d'orange sanguine/ Tuile de pamplemousse



**Crêpes Suzette** 18,00 €  
Flambées au Grand Marnier et Cognac  
*dans les Menus du Marché et Dégustation :* + 7 €



**Le Chocolat** 12,00 €  
Gâteau « chaud » minute au chocolat noir/ Crème  
glacée banane & vanille de Madagascar/ Crumble  
cacao/ Fleur de sel



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

**Café Gourmand du Marloe** 11,00 €

**Thé Gourmand du Marloe** 12,00 €



