

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
2021 ESPAGNE RUEDA « Basa »	<i>Telmo Rodriguez</i>	6,50 €
2021 PACHERENC DU VIC- BILH SEC « l'Orée »	<i>Domaine Laougué</i>	6,80 €
2021 PETIT CHABLIS « Hautévrien »	<i>Domaine Pommier</i>	8,50 €
2021 ALSACE Riesling « Riquewhir »	<i>Domaine Trapet</i>	9,00 €
2020 CONDRIEU « Terroirs »	<i>F. Merlin</i>	15,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2022 LUBERON	<i>La verrerie</i>	7,00 €



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2020 CÔTES DU MARMANDAIS « Le Vin est une Fête »	<i>Eliau da Ros</i>	6,50 €
2018 IGP COLLINES RHÔDANIENNES « La Syrah à Papa »	<i>S. Montez</i>	7,50 €
2021 ESPAGNE - RIOJA « Rayos Uva »	<i>O. Rivière</i>	9,00 €
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>Quinta 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

Poulpe de nos côtes 19,00 €

Façon Chimichurri / Condiment de poivrons grillés /
Herbes



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



Carpaccio de Cecina « waygu » 25,00 €

Breuil de la ferme Ekiola /
Pignons torréfiés et roquette



Houmous libanais 13,00 €

Salade de fèves et menthe/
Huile de Cédrat de Bidart



LES ENTRÉES

Tartare de Veau et Langoustines 25,00 €

Pickles de moutarde/ Echalotte confite/
Jaune d'œuf séché/ Frisée et pangrattato



Supplément Caviar Baeri 19,00 €

Sashimi de poisson sauvage « criée de St Jean » 19,00 €

Leche de tigre/ Fruit de la passion/ Riz à sushi/
Jeunes pousses de coriandre



Foie frais poêlé de la maison « Paris » 29,00 €

Cerise corse macérée/ Crumble d'amande/
Pousses de betterave et vinaigre de cerise



« Salmonejo » d'asperge de la ferme St Henri 16,00 €

Huile de pistache/ Œuf dur/ Croutons/ Agastache



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 23 au lundi 29 mai 2023

Filet de Saint-Pierre rôti au beurre d'agrumes 24,00 €

Risotto « verte » à l'asperge/

Asperges vertes sauvages et parmesan



Veau du Pays Basque rôti 24,00 €

Aubergine au zaatar confite/

Condiment pois chiche/ Jus de veau à l'olive Kalamata



LES PLATS

La Selle d'agneau rôtie à l'ail des ours 32,00 €

Petit pois à la française/ Lard Kintoa /
Oignons doux et jus corsé à la genièvre



Les Sots l'y laisse de volaille 42,00 €

Asperges vertes de Provence/ Morilles fraîches/
Jus de volaille au vin jaune/ Vieux comté



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



La 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 Merlu de ligne « Extra » nacré 28,00 €

Emulsion Florentine/ Crudo d'asperges vertes/
Citron confit/ Fleurs et poudre d'olive



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

Les fraises de la ferme dache dise 12,00 €
Sorbet fleur de sureau/ Infusion fraises et citron vert /
Biscuit cuillère/ Pollen
 

Les 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 €



