

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	14,00 €
DELAMOTTE 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 €
2022 CÔTES-DU-RHÔNE « les Becs Fins »	<i>Maison Tardieu-Laurent</i>	7,80 €
2021 ALSACE « A minima »	<i>Domaine Trapet</i>	8,50 €
2022 PETIT CHABLIS « Hautérivien »	<i>Domaine Pommier</i>	11,50 €
2022 CONDRIEU « Les grandes chaillées »	<i>S. Montez</i>	16,00 €

## VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2022 COTES DE PROVENCE « Prestige »	<i>Minuty</i>	9,50 €



## VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2020 CÔTES DU MARMANDAIS « Le Vin est une Fête »	<i>Eliau da Ros</i>	6,50 €
2021 CÔTE DU RHÔNE « La part des Vivants »	<i>Domaine Garon</i>	7,50 €
2021 ESPAGNE - RIOJA « Rayos Uva »	<i>O. Rivière</i>	9,00 €
2020 BOURGOGNE COTE D'OR	<i>Domaine Dubois</i>	13,00 €
2018 SAINT-ESTEPHE	<i>Château Tour de Marbuzet</i>	14,00 €
2021 CÔTE-ROTIE « les triotes »	<i>Domaine Garon</i>	22,00 €

## 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>	14,50 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoko</i>	18,00 €



## À PARTAGER

Stracciatella « Pugliese » 15,00 €

Socca Niçoise/ Ail confit/ Herbes fraîches



Cœur de Saumon « KAVIARI » 22,00 €

Beurre aux algues / Brioche toastée



Paleta Pata Negra 100% Bellota Iberico 27,00 €

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



Cromesquis de foie gras au Porto (5 pièces) 19,00 €

Poivre de Timut/ Gel de Porto



*Supplément 1 pièce* + 4,00 €

Caviar Oscietre « 50 gr » 98,00 €

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/

Pain brioché toasté



## LES ENTRÉES

**Carpaccio de poisson sauvage de St Jean** 23,00 €

Ciboulette et crème crue/

Généreux râpé de truffe d'été/ Fleur de sel fumée



**Tartare de Bœuf de Galice** 22,00 €

Echalotes confites et caviar de moutarde/ Cébette/

Salade frisée et herbes fraîches



+ Option caviar « Baeri » KAVIARI + 20,00 €

**La Tomate de la ferme Dache Dise « fumée »** 19,00 €

Garniture d'une Niçoise revisitée/ Anchois et thon

séché/ gel d'œuf/ Basilic & vinaigre balsamique



**La salade de Homard du MARLOE** 34,00 €

Romaine snackée/ Parmesan/ Condiment d'ail confit/

croûtons dorés/ jaune d'œuf séché/

Sauce César



# 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

### **Filet de sébaste de St-Jean**

24,00 €

Poireaux à la flamme/ Condiment échalotte/ Figues  
fraîches et crumble de graines torrifiées



### **Veau du Pays à l'ail noir**

24,00 €

Sauce chimichurri au piment doux/ Courgettes grillées et  
condiment olives vertes pistache





## LES PLATS

Le Canard de la maison « Paris » 32,00 €

Poêlée de Girolles, mûre & noisettes fraîches/ Jus de Canard corsé



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

Le Homard breton au naturel

Arroz « Bomba » au jus de têtes/ Condiment ail noir/  
Pichet de bisque mousseuse



La Côte de Bœuf de Galice « d'exception » 78,00 €

Affinée 40 jours par nos soins

*pour 2 pers.*

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



La Ventrèche de Thon rouge « snackée » 40,00 €

Salmorejo de tomate à l'huile de pistache/

Salade verte « cebollitta »/ Pangrattato



# LE MENU DÉGUSTATION

**79 €**

*Pour l'ensemble des convives de la table / Uniquement au Dîner*

Menu en cinq temps 79,00 €

Selon l'inspiration du chef et les saisons

*Merci de nous faire part de vos allergies et intolérances*

Avec l'accord mets & vins 119,00 €

## LES FROMAGES

Chariot de Fromages 16,00 €

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

**Les Prunes** 12,00 €

Les prunes rouges rôties/ Les jaunes en crudo/  
Biscuit « bricelets »/ Glace maison Yaourt - Sauge



**Les Crêpes Suzette** 18,00 €

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

+ 7 €



**La tarte Choco grand cru - Pécan** 12,00 €

Glace maison à la noix de Pécan/  
Chouchou de Pécan



**Les Fraises & Framboises de la ferme « Dache Dise »** 10,00 €

Tagètes/ Crème fouettée



**La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS** 10,00 €

Champion du monde des desserts glacés

**Le Café Gourmand du Marloe** 11,00 €

**Le Thé Gourmand du Marloe** 12,00 €



