

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 €
JOSEPH PERRIER Blanc de Blancs	19,00 €
LANGLET « Œil de perdrix » Rosé	14,00 €

VINS BLANCS AU VERRE

		12 cL
2022 ESPAGNE RUEDA « Basa »	<i>Telmo Rodriguez</i>	6,50 €
2022 CÔTES-DU-RHÔNE « les Becs Fins »	<i>Maison Tardieu-Laurent</i>	7,80 €
2022 ALSACE « A minima »	<i>Domaine Trapet</i>	8,50 €
2022 PETIT CHABLIS « Hautérivien »	<i>Domaine Pommier</i>	11,50 €
2022 CONDRIEU « Terroirs »	<i>F. Merlin</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

2021 CÔTES DU MARMANDAIS « Le Vin est une Fête »	<i>Elian da Ros</i>	6,50 €
2021 ESPAGNE - RIOJA « Rayos Uva »	<i>O. Rivière</i>	9,00 €
2022 CROZES-HERMITAGE	<i>Domaine Combier</i>	9,50 €
2021 MERCUREY « Les vignes de Maillonge »	<i>Domaine M.Juillot</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

2020 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

Le Homard-Mayonnaise 24,00 €

Servi en cornet « coraillé » / Billes de Yuzu et 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



Croquettes de Jambon Bellota (4 pièces) 16,00 €

Crème au piment doux et fumé



Supplément 1 pièce + 4,00 €

Betterave Rôtie et fumée 16,00 €

Ricotta maison / Huile de graines de fenouil / Oseille et Maïs grillé



Caviar Oscietre Sur demande

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/

Pain brioché toasté



LES ENTRÉES

Crudo de St Jacques Normande 23,00 €

Ciboulette et crème crue/ Huile d'amande et Tonka/

Citron confit/ Agastache



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

Raviole de Canard et Foie 23,00 €

Bouillon de canard infusé au poivre long/ Daikon en

pickles/ Jeunes pousses de capucine



Velouté Automnal 16,00 €

Châtaignes et champignons sauvage / Livèche et huile
de truffe/ Petits croustons dorés



Langoustines nacrées à la flamme 32,00 €

Chanterelles à l'huile de noisette/ Condiment shiitaké
grillés/ Beurre de persil



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

Merlu de St-Jean « nacré »

24,00 €

Les poireaux de Bayonne et pomme vapeur/ Bouillon safrané d'encornets et coquillages/ Citron confit



Le cochon de lait du Pays « laqué »

24,00 €

Embeurrée de choux blanc à la genièvre/ Emulsion de lard fumé/ Condiment oignon doux



LES PLATS

Le quasi de Veau du Pays 29,00 €

Epinards « cru-cuit »/ Grenailles de Noirmoutier/ Jus de veau au « Marsala » légèrement crémé



PLAT SIGNATURE du Chef Anthony RUFFET 44,00 €

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

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



pour 2 pers.

Gnocchis « Maison » de Potimarron 24,00 €

Jus de courge au Parmesan/ Chèvre frais à l'huile de courge/
Foin de Butternut et herbes fraîches



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

La Tatin

12,00 €

La Pomme caramélisée/ Sablé vanillé/ Glace « nata »
maison/ Tagète



Les Crêpes Suzette

18,00 €

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

+ 7 €



Le chocolat chaud d'Amatxi

12,00 €

Ganache choco grand cru/ Crème à l'amande/
Mouillettes de Brioche/ Pichet de chocolat chaud
avec une pointe de cannelle



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 €



