

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<br>« Basa »           | <i>Telmo Rodriguez</i>        | 6,50 €  |
| 2022 CÔTES-DU-RHÔNE<br>« les Becs Fins » | <i>Maison Tardieu-Laurent</i> | 7,80 €  |
| 2022 ALSACE<br>« A minima »              | <i>Domaine Trapet</i>         | 8,50 €  |
| 2022 PETIT CHABLIS<br>« Hautérivien »    | <i>Domaine Pommier</i>        | 11,50 € |
| 2022 CONDRIEU<br>« Terroirs »            | <i>F. Merlin</i>              | 16,00 € |

## VINS ROSÉS AU VERRE

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



## VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

|                                                     |                                     |         |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|---------|
| 2021 CÔTES DU MARMANDAIS<br>« Le Vin est une Fête » | <i>Elian da Ros</i>                 | 6,50 €  |
| 2022 ESPAGNE - RIOJA<br>« Rayos Uva »               | <i>O. Rivière</i>                   | 9,00 €  |
| 2022 CROZES-HERMITAGE                               | <i>Domaine Combier</i>              | 9,50 €  |
| 2021 MERCUREY<br>« Les vignes de Maillonge »        | <i>Domaine M.Juillot</i>            | 13,00 € |
| 2018 SAINT-ESTEPHE                                  | <i>Château Tour de<br/>Marbuzet</i> | 14,00 € |
| 2021 CÔTE-ROTIE « les triotes »                     | <i>Domaine Garon</i>                | 22,00 € |

## VINS DOUX AU VERRE

12 cL

|                                            |                        |         |
|--------------------------------------------|------------------------|---------|
| 2020 JURANÇON<br>« Symphonie de Novembre » | <i>Domaine Cauhapé</i> | 10,00 € |
|--------------------------------------------|------------------------|---------|

8 cL

|                                              |                       |         |
|----------------------------------------------|-----------------------|---------|
| PORTO Blanc<br>« Adriano – White Reserva »   | <i>Ramos Pinto</i>    | 8,50 €  |
| PORTO<br>Tawny 10 ans                        | <i>Qinta do Noval</i> | 12,00 € |
| VIEUX PINEAU CHARENTAIS<br>15 ans            | <i>Guy Lhéraud</i>    | 14,50 € |
| 2013 HONGRIE - TOKAJ<br>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 €

## Œufs de truite Bio

17,00 €

Crackers maison/ Labneh / Poudre d'algue nori



## 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 croutons 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

### **Maigre de petit bateau local**

24,00 €

Mousseline de céleri rave/ Navet « boule d'or » glacés/  
Pickles de poire et crudo de radis



### **Côte de cochon du Pays**

24,00 €

Emulsion dauphinoise/ Pomme paille/ Pan grattato et jus  
corsé



## LES PLATS

### Le quasi de Veau du Pays

29,00 €

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



### **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

*pour 2 pers.*

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



### 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  
Champion du monde des desserts glacés

10,00 €

Le Café Gourmand du Marloe

11,00 €

Le Thé Gourmand du Marloe

12,00 €



