

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

VINS BLANCS AU VERRE

		12 cL
2023 PACHERENC DU VIC BILH « Le blanc d'Alain Brumont »	<i>A. Brumont</i>	6,50 €
2021 JURANCON SEC « Chant des vignes »	<i>Domaine Cauhapé</i>	7,80 €
2022 ALSACE « A minima »	<i>Domaine Trapet</i>	11,00 €
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 « Wispering Angel »	<i>Cave d'Esclan</i>	9,50 €



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2018 IGP MÉDITERRANÉE « Les auréliens »	<i>Domaine de Triennes</i>	<hr/> 5,90 €
2021 LE PINOT NOIR « Alain Brumont »	<i>Château Bouscassé</i>	8,50 €
2021 VDP COLLINES RHODANIENNES « Syrah »	<i>Domaine Garon</i>	9,50 €
2021 BOURGOGNE CÔTE D'OR	<i>Domaine J.Fournier</i>	12,00 €
2013 PESSAC-LEOGNAN « La Parde Haut-Bailly »	<i>Château Haut-Bailly</i>	14,00 €
2020 CÔTE-ROTIE « les triotes »	<i>Domaine Garon</i>	22,00 €

VINS DOUX AU VERRE

12 cL

2020 JURANÇON « Boléro »	<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

Houmous libanais

16,00 €

Salade de fèves et menthe/ Pickles de grenade/
Huile infusée au zaatar



Paleta Pata Negra 100% Bellota Iberico

28,00 €

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



Poulpe de nos côtes snacké

19,00 €

Sobrasada/ Poudre d'olive noire/ Citron confit et
herbes fraîches



Cœur de Saumon « KAVIARI »

23,00 €

Beurre aux algues / Brioche toastée



Caviar Oscietre

98,00 €

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/

Pain brioché toasté



LES ENTRÉES

Salmorejo d'asperge de la « ferme St-Henri » 17,00 €

Œuf dur/ Huile de pistache/ Croutons dorés/

Agastache



Tartare de veau et langoustines 26,00 €

Pickles de moutarde/ Echalotte confite / Jaune

d'œuf séché/ Feuilles de moutarde et Pan

Grattato

Supp caviar + 18 €



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

Sablé et gel d'amande douce / Framboises/

Pousses d'épinard



Carpaccio de thon rouge de ligne 22,00 €

Sauce Ponzu/ Pâte de cacahuète et piment/

Herbes fraîches et fleurs d'ail



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 ligne de St-Jean « nacré » 24,00 €

Haricot vert et premières cerises/ Condiment d'amande douce/ Pousse de petit pois



Filet de canard rôti 24,00 €

Aubergine laquée au Miso/ Condiment Babaganousch au sésame noir/ Pan Grattato et jus corsé



LES PLATS

Le maigre de ligne de St-Jean de Luz 29,00 €

Velours de petit pois à l'oseille/ Carotte fane laquée/

Gomasio de petit pois au wasabi et jeunes pousses



PLAT SIGNATURE du Chef Anthony RUFFET 44,00 €

Le Homard bleu 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



Ventrèche de Thon Ikejime cuite à la flamme 45,00 €

Gaspacho de tomates anciennes/ Salade verte et

cebollita



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 129,00 €

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

Pavlova aux fraises de la ferme dache dise 12,00 €

Meringue au combawa/ Jus de fraise au citron vert/
Pollen et fleurs de tagète



Les Crêpes Suzette 18,00 €

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

+ 7 €



Chocolat grand cru Côte d'ivoire 13,00 €

Servi en ganache/ Crème glacée « maison » à la noix
de pécan/ Crumble de sarrasin/ Chouchou de
noisette



La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS 11,00 €

Champion du monde des desserts glacés

Le Café Gourmand du Marloe 11,00 €

Le Thé Gourmand du Marloe 12,00 €



