

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 €
2020 MONTLOUIS-SUR-LOIRE « Confluence »	<i>Domaine Moyer</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

## Carpaccio de poulpe

18,00 €

Vinaigrette aux agrumes/ Pickles de fenouil/ Piment  
et herbes fraîches



## Jambon Pata Negra 100% Bellota Iberico

29,00 €

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



## Le Paté en croûte de Kintoa au foie gras

17,00 €

Chutney d'oignons de Trébons/ Caviar de moutarde



## Cœur de Saumon « KAVIARI »

24,00 €

Beurre aux algues / Brioche toastée



## Caviar Oscietre « 50gr »

129,00 €

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/

Pain brioché toasté



## LES ENTRÉES

**Tomate de la ferme Dache Dise** 20,00 €

Farcie à la stacciatella des pouilles/ Huile de basilic/  
Fumée au bois d'olivier



**Foie gras « maison Paris » mi cuit par nos soins** 28,00 €

Fine gelée de citron et vanille de Madagascar/ Datte  
Medjool/ Shiso

**Carpaccio de Sérieole à l'huile de Kalamansi** 24,00 €

Condiment à l'oursin / Billes de Yuzu/ Agastache



*Supp caviar + 18 €*

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

Romaine snackée/ Parmesan/ Condiment ail confit/

*(plat) 45,00 €*

Croutons 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

**Maigre « sauvage » à l'huile de basilic** 24,00 €

Fenouil braisé aux agrumes/ Tomates fermières confites/  
Olives de Kalamata/ Pousses de basilic



**Canard fermier de Chalosse rôti** 24,00 €

La courgette au jus de volaille/ Champignons et Pata  
Negra/ Pan grattatto





# LES PLATS

**Filet de veau rôti aux herbes du Maquis** 38,00 €

Girolles et ail confit/ Compression de pomme de terre/

Jus corsé



**PLAT SIGNATURE du Chef Anthony RUFFET** 45,00 €

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



**Tomahawk de bœuf de galice 1,2Kg « selon arrivage »** 120,00 €

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches

*pour 2 pers.*



# 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 propose tous les plats de la carte version demi-portion. Demi-tarif

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 abricots de Provence rôtis au romarin** 12,00 €

Crème chiboust « très vanillée »/ Sablé à l'amande aux saveurs de lavande



**Les Crêpes Suzette** 19,00 €

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

+ 8 €



**Notre « mille-feuille » au chocolat** 13,00 €

Emulsion chocolat grand cru/ Croustilles cacao/  
Chouchous de pipas/ Huile d'olive et fleur de sel



**L'assiette de fruits rouges « simplement »** 12,00 €

Fraises et framboises de la ferme dacheoise à Bayonne



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

Champion du monde des desserts glacés

**Le Café Gourmand du Marloe** 12,00 €

**Le Thé Gourmand du Marloe** 13,00 €



