

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

Dorade « sauvage » de nos côtes 24,00 €

Haricots verts de la ferme dache dise et cerises noires du
Ventoux/ Gel d'amandes douces/ aneth



La volaille « Basseri » à la libanaise 24,00 €

Pois chiches et taboulé libanais/ Yaourt agrumes et épices
douces/ Coriandre et pickles d'oignons rouges



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 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 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 €



