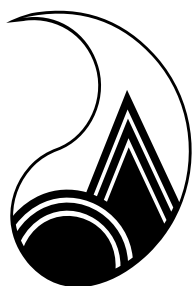


MARLOE

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

VINS BLANCS AU VERRE

		12 cl
2023 RUEDA « Basa »	<i>Telmo Rodriguez</i>	6,50 €
2018 PACHERENC DU VIC-BILH « Les jardins philosophiques »	<i>Château Bouscassé</i>	7,80 €
2021 ALSACE « A minima »	<i>Domaine Trapet</i>	9,20 €
2018 PETIT CHABLIS « Hautérivien »	<i>Domaine Pommier</i>	11,50 €
2023 CONDRIEU « Les grandes chaillées »	<i>S. Montez</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 IGP MÉDITERRANÉE « Les auréliens »	<i>Domaine de Triennes</i>	6,90 €
2021 VDF LE PINOT NOIR « Alain Brumont »	<i>Château Bouscassé</i>	8,50 €
2021 COLLINE RHODANIENNES « La syrah à papa »	<i>S. Montez</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>Quinta do Noval</i>	12,00 €
VIEUX PINEAU CHARENTAIS 15 ans	<i>Guy Lhéraud</i>	14,50 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoka</i>	18,00 €



À PARTAGER

Le Homard Mayonnaise

30,00 €

Servi en cornet « coraillé » / Billes de yuzu et herbes fraîches



29,00 €

Jambon Pata Negra 100% Bellota Iberico

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



Croquettes « Jamon y Queso » au foie gras

17,00 €

Crème au piment fumé



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

Crudo de pêche de ligne de St-Jean

23,00 €

Jus de pomme verte – citron vert – livèche / Sel de noisette / Radis noir



Foie frais poêlé « Maison Paris »

28,00 €

Raisins à l'armagnac / Poudre de pain d'épices / Shiso



Ravioles de langoustines au combawa

29,00 €

Bouillon dashi à la citronnelle et coriandre / Oeufs de poisson



Les premières courges en velouté

19,00 €

Breuil de brebis / Noix grillées et oignons doux / Poires



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 Ligne

24,00 €

Carottes fanes braisées / Orange /
Jus de carottes et moutarde ancienne



Filet de canette à l'ail noir

24,00 €

Crèmeux de céleri / Poire et huile de cresson /
Noix de pécan grillées



LES PLATS

Maigre de Ligne *

28,00 €

Carottes fanes braisées / Orange /
Jus de carottes et moutarde ancienne



Filet de canette à l'ail noir *

28,00€

Crèmeux de céleri / Poire et huile de cresson /
Noix de pécan grillées



St Pierre de « Petit bateau »

37,00 €

A la grenobloise / Citron - câpres - croûtons / Jaune d'œuf /
Chou-fleur



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 »

79,00 €

Affinée 40 jours par nos soins

pour 2 pers.

Salade de cœur de sucrose grillée et frites fraîches



Le Pigeonneau désossé et rôti

49,00 €

Betterave laquée / Crèmeux de châtaigne / Toast d'abats et jus
corsé



* Menu du soir

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 (4 verres) 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

Le chocolat chaud d' Amatxi 13,00 €
Gaufre à l'amaretto / Ganache chocolat grand cru /
Crème fouettée à l'amande douce / Pichet de
chocolat chaud



Les Crêpes Suzette 19,00 €
Flambées au Grand Marnier et Cognac
dans les Menus du Marché et Dégustation : + 8 €



Notre Gâteau Basque « moderne » à la prune 12,00 €
Pâte à basque / Crème au vieux rhum et vanille /
Crudo et gel de prunes



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 €



