

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>	<hr/> 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>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

**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 Oscière « 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 /  
Paires



# 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

### **Sar de St-Jean de LUZ**

24,00 €

Poireaux au poivre de timut / Salade de raisins et  
livèche / Beurre au combawa et gingembre



### **Suprême de volaille fermière**

24,00 €

Risotto de butternut / Émulsion Parmesan et vin jaune





# LES PLATS

**Sar de St-Jean de LUZ \*** 28,00 €  
Poireaux au poivre de timut / Salade de raisins et livèche /  
Beurre au combawa et gingembre



**Suprême de volaille fermière \*** 28,00€  
Risotto de butternut / Emulsion Parmesan et vin jaune



**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 sucrine grillée et frites fraîches



**Le Pigeonneau désossé et rôti** 49,00 €  
Betterave laquée / Crémeux 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 Demi-tarif  
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

**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 €



