

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 / 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 de nos côtes

24,00 €

Fregola Sarda come un risotto / Jus de courge et
parmesan / Pousses de chou kale



Filet de canard de Chalosse

24,00 €

Crèmeux de panais / Paille de pomme de terre et
pointe de café / Jus à l'orange



LES PLATS

Maigre de ligne de nos côtes * 28,00 €

Fregola Sarda come un risotto / Jus de courge et parmesan /
Pousses de chou kale



Filet de canard de Chalosse * 28,00€

Crèmeux de panais / Paille de pomme de terre et pointe de
café / Jus à l'orange



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 / 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 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 €



