

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	15,00 €
DELAMOTTE Blanc de Blancs	19,00 €
LANGLET « Œil de perdrix » Rosé	14,00 €

## VINS BLANCS AU VERRE

12 cL

2023 Le Blanc d' Alain Brumont	<i>Château Bouscassé</i>	6,50 €
2020 Clos de l' Ours « Milia »	<i>Clos de l' Ours</i>	9,50 €
2021 ALSACE « R.Q.W.R »	<i>Domaine Trapet</i>	10,50 €
2023 PETIT CHABLIS « Hautérvien »	<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>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 Osciètre « 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 €

Chanterelles du pays / Croûtons et noix torréfiées /  
Purée d'ail doux



**St-Jacques Normandes snackées** 29,00 €

Bouillon dashi à la citronnelle et coriandre / Poire  
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

### **Chipirons de nos côtes**

24,00 €

Jeunes légumes vapeur / Moules de Galice

Bouillon de Paëlla



### **Le Veau « Heriko » rôti**

24,00 €

Écrasé de pomme de terre légèrement fumé /

Sauce Chimichurri / Pousses de moutarde



## LES PLATS

**Chipirons de nos côtes \*** 28,00 €

Jeunes légumes vapeur / Moules de Galice

Bouillon de Paëlla



**Le Veau « Heriko » rôti \*** 28,00€

Écrasé de pomme de terre légèrement fumé /

Sauce Chimichurri / Pousses de moutarde



**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 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

**Ganache chocolat grand cru** 13,00 €  
Sablé sarrasin / Noisettes caramélisées /  
crème glacée / Noix de Pécan



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



**Pavlova Kiwi - Passion** 12,00 €  
Kiwi frais / Jus passion et citron vert / Crème  
fouettée / Meringue combawa et menthe fraîche



La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS  
Champion du monde des desserts glacés 11,00 €

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

**Le Thé Gourmand** du Marloe 13,00 €



