

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

	<i>12 cl</i>	
CHARLES HEIDSIECK Brut réserve		15,00 €
DELAMOTTE Blanc de Blancs		19,00 €
LANGLET « Œil de perdrix » Rosé		14,00 €

VINS BLANCS AU VERRE

		<i>12 cl</i>	
2023 Le Blanc d' Alain Brumont	<i>Château Bouscassé</i>		6,50 €
2020 PROVENCE « 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	<i>G & J Bott</i>		16,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		<i>12 cl</i>	
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 €
2022 COLLINE RHODANIENNES « La syrah à papa »	<i>S. Montez</i>	9,50 €
2022 BOURGOGNE CÔTE D'OR	<i>J. Fournier</i>	12,00 €
2013 PESSAC-LEOGNAN « La Parde Haut-Bailly »	<i>Château Haut-Bailly</i>	14,00 €
2021 CÔTE-ROTIE	<i>Domaine Merlin F</i>	22,00 €

VINS DOUX AU VERRE

12 cl

2020 JURANÇON « Boléro »	<i>Domaine Cauhapé</i>	<hr/> 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>Diznoko</i>	18,00 €



À PARTAGER

Le Croque Marloe à la truffe 28,00 €

Jambon cuit « truffé » / Emmental / Crème d'Isigny
Truffe noire Mélanosporum



Jambon Pata Negra 100% Bellota Iberico 29,00 €

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



Tarama maison 16,00 €

Œufs de cabillaud de la maison Barthouil
Huile d'agrumes / Crackers



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

Carpaccio de St-Jacques Normandes 24,00 €

Huile de céleri / Granité de citron vert /
Shiso vert et noisettes grillées



Cannelloni de tourteau Breton 29,00 €

Fine gelée de pomelos / Billes de yuzu et radis
Daïkon



Brouillade d'œufs fermier à la truffe 28,00 €

Jambon truffé / Croûtons dorés / Persil



Velouté « Conti » aux lentilles du Puy 18,00 €

Infusé à a truffe / Crème cru / Pousses de radis



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

Merlu de nos côtes « nacré » 24,00 €

Façon Grenobloise (Œuf – citron – câpres –croûtons)

Crème Dubarry à l'huile d'amande



Filet de canard de Chalosse à l'ail noir 24,00 €

Carottes fanes braisées et laquées

Condiment d'oignons doux / Jus à l'orange



LES PLATS

Merlu de nos côtes « nacré » * 28,00 €

Façon Grenobloise (Œuf – citron – câpres – croûtons)

Crème Dubarry à l'huile d'amande



Filet de canard de Chalosse à l'ail noir * 28,00€

Carottes fanes braisées et laquées / Condiment d'oignons

doux / Jus à l'orange



Le Filet de Veau « Rossini » 45,00 €

Foie Poêlé / Jeunes légumes braisée / Raisins et 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 » 79,00 €

Affinée 40 jours par nos soins

pour 2 pers.

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



St-Jacques Normandes snackées 48,00 €

Risotto de « langues d'oiseaux » liées au parmesan /

généreux râpé de truffe noire Mélando



** 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

Gâteau au chocolat « chaud » Grand cru 13,00 €
Crème glacée aux noisettes du Piémont
Chouchou de noisettes



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 11,00 €
Champion du monde des desserts glacés

Le Café Gourmand du Marloe 12,00 €

Le Thé Gourmand du Marloe 13,00 €



