

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 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 « Hautérivien »	<i>Domaine Pommier</i>	11,50 €
2023 CONDRIEU	<i>G &amp; J Bott</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 VDF LE PINOT NOIR « Alain Brumont »	<i>Château Bouscassé</i>	8,50 €
2022 COLLINE RHODANIENNES « First Flight»	<i>Domaine Bott</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 « Fortis »	<i>S. Montez</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 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 Oscietre « 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 la 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

**Cabillaud en viennoise d'agrumes** 24,00 €

Haricots au jus de coquillage / Bergamote

Emulsion d'algues / Coques



**Pluma Ibérique à l'ail noir** 24,00 €

Crèmeux et paille de panais / Poudre de café

Champignons noirs / Moutarde en pickles et en  
feuilles





## LES PLATS

**Cabillaud en viennoise d'agrumes** 28,00 €

Haricots au jus de coquillage / Bergamote

Emulsion d'algues / Coques



**Pluma Ibérique à l'ail noir\*** 28,00€

Crèmeux et paille de panais / Poudre de café

Champignons noirs / Moutarde en pickles et en feuilles



**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 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

**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 €



