

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

VINS BLANCS AU VERRE

		12 cL
2023 PACHERENC DU VIC BILH « Le Blanc d' Alain Brumont »	<i>Château Bouscassé</i>	6,50 €
2023 CÔTES DU RHÔNE	<i>Domaine de la Janasse</i>	9,50 €
2023 ALSACE «A. Minima »	<i>Domaine Trapet</i>	10,50 €
2022 BOURGOGNE « Origines »	<i>Domaine Fournier</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 VDF LE PINOT NOIR « Alain Brumont »	<i>Château Bouscassé</i>	8,50 €
2023 CÔTES DU RHÔNE	<i>Domaine Garon</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 €
2023 CÔTE-ROTIE « Sybarine »	<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 Pâté en croûte du Marloe 23,00 €

Canard légèrement fumé au thym /
Foie gras de Canard / Cochon et Lard de Kintoa



Jambon Pata Negra 100% Bellota Iberico 29,00 €

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



Caviar de Carottes 14,00 €

Cacahuètes au satay / Orange / Huile de coriandre
Crackers au cumin



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

Les asperges des Landes

22,00 €

Gratinées au vieux comté / Joue de Kintoa séchée /
Jus de volaille au vin jaune / Oseille



Tartare de St-Jacques Normandes

24,00 €

Pomelos / Émulsion de lait d'amande / Aneth
Croustilles de St Jacques



Ravioles de langoustines

29,00 €

Bouillon des têtes au lait de coco / Citron vert
Pickles de radis daïkon / Huile de coriandre



Vitello « tonnato » à ma façon

24,00 €

Carpaccio de veau / Roquette et parmesan
Câpres et jaune d'œuf séché / Sauce tonnatto



LE MENU DU MARCHÉ

Entrée / Plat / Dessert : 38€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 31€

Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)

~ ENTRÉE ~

Salmorejo d'asperges blanches de la ferme St Henri 12,00 €
Œuf / Croutons et huile de pistache



~ PLAT ~

Sar sauvage de nos côtes 24,00 €
Les premiers petits pois à la Française / Jus des cosses
Condiment d'oignon doux et citron confit



Côte de cochon fumée au thym 24,00 €
Compression de pomme de terre / Émulsion lard
fumé / Jus corsé à l'anchois



~ DESSERT À LA CARTE AU CHOIX ~



LES PLATS

Sar sauvage de nos côtes* 28,00 €

Les premiers petits pois à la Française / Jus des cosses
Condiment d'oignon doux et citron confit



Côte de cochon fumée au thym* 28,00€

Compression de pomme de terre / Émulsion lard fumé / Jus corsé à l'anchois



Le Ris de Veau « Crispy » 42,00 €

Tarte à l'oignon caramélisé « moderne » / Maki de chou vert au jus de veau corsé / Citron confit et cerfeuil



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 » 85,00 €

Affinée 40 jours par nos soins

pour 2 pers.

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



Le Saint-Pierre « sauvage » de St Jean de Luz 36,00 €

Poireaux « crayon » / Clémentines au poivre de Timut

Pipas cristallisées / Sabayon Jurançon & Estragon



** 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 €



Les Oranges et la courge 12,00 €
En marmelade / Crudo d'oranges sanguines
Graines de courges caramélisées / Dentelle et tagète



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 €



