

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 Vin de France (Côte du Forez)<br>Pourquoi faire sans blanc ? | <i>Domaine Sérol</i>             | 7,50 €  |
| 2023 CÔTES DU RHÔNE   | <i>Domaine de la<br/>Janasse</i> | 9,50 €  |
| 2023 ALSACE<br>«A. Minima »                                       | <i>Domaine Trapet</i>            | 10,50 € |
| 2022 BOURGOGNE<br>« Origines »                                    | <i>Domaine Fournier</i>          | 11,50 € |
| 2023 CONDRIEU<br>« Les Grandes Chaillées »                        | <i>S. Montez</i>                 | 16,00 € |

## VINS ROSÉS AU VERRE

---

|  |               | 12 cL  |
|--|---------------|--------|
| 2022 COTES DE PROVENCE<br>« Prestige » | <i>Minuty</i> | 9,50 € |



## VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

---

|   |                            |         |
|---|----------------------------|---------|
| 2021 VDF LE PINOT NOIR<br>« 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<br>« La Parde Haut-Bailly » | <i>Château Haut-Bailly</i> | 14,00 € |
| 2023 CÔTE-ROTIE<br>« Sybarine »                 | <i>Domaine Garon</i>       | 22,00 € |

## VINS DOUX AU VERRE

12 cL

---

|                             |                        |         |
|-----------------------------|------------------------|---------|
| 2020 JURANÇON<br>« Boléro » | <i>Domaine Cauhapé</i> | 10,00 € |
|-----------------------------|------------------------|---------|

8 cL

|  |                        |         |
|--|------------------------|---------|
| PORTO Blanc<br>« Adriano – White Reserva »   | <i>Ramos Pinto</i>     | 8,50 €  |
| PORTO<br>Tawny 10 ans                        | <i>Quinta do Noval</i> | 12,00 € |
| VIEUX PINEAU CHARENTAIS<br>15 ans            | <i>Guy Lhéraud</i>     | 14,50 € |
| 2013 HONGRIE - TOKAJ<br>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



**Houmous « Petit Pois – Menthe »** 14,00 €

Petit pois croustillant au wasabi et citron confit

**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

### Les asperges des Landes

22,00 €

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



### Carpaccio de Gambero Rosso

34,00 €

Huile de Yuzu / Gel de citron / Pomelos confit  
Fraîcheur de citron vert / Agastache



### Ravioles de langoustines

29,00 €

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



### Tartare de bœuf de Galice

25,00 €

Échalotte confite / Condiment ail noir  
Œuf séché et Pangrattato / Émulsion d'huître





## LE MENU DU MARCHÉ

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

*Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)*

### ~ ENTRÉE ~

**Caviar de Carottes** 12,00 €  
Cacahuètes au Satay / Huile de coriandre / Crackers cumin  
 

### ~ PLAT ~

**Maigre de ligne de St Jean de Luz** 24,00 €  
Petits pois frais / « Façon Carbonara » / Gel d'œuf  
Pecorino / Lard colonnata



**Filet de canard fermier** 24,00 €  
Haricots « borlotti » au jus / Combava et anguille  
fumée / Ail noir et jus corsé







### ~ DESSERT À LA CARTE AU CHOIX ~










## LES PLATS




**Maigre de ligne de St Jean de Luz\*** 28,00 €  
Petits pois frais / « Façon Carbonara » / Gel d'œuf  
Pecorino / Lard colonnata  
  

**Filet de canard fermier\*** 28,00 €  
Haricots « borlotti » au jus / Combava et anguille fumée  
Ail noir et jus corsé  


**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 €

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



**L' Assiette de fruits rouges** 11,00 €  
Fraises et framboises / Crème fouettée vanillée



**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 €



