

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
BILLECART-SALMON Brut Blanc	17,00 €
DELAMOTTE Blanc de Blancs	19,00 €
BRUN DE NEUVILLE « Rosé de Noirs & Blancs »	17,00 €

VINS BLANCS AU VERRE

		12 cL
2023 Vin de France (Côte du Forez) Pourquoi faire sans blanc ?	<i>Domaine Sérol</i>	7,50 €
2023 CÔTES DU RHÔNE « Les Becs Fins »	<i>Tardieu-Laurent</i>	9,50 €
2021 JURANCON SEC « Chant des Vignes »	<i>Domaine Cauhapé</i>	8,50 €
2023 BOURGOGNE	<i>Chanson</i>	11,50 €
2023 CONDRIEU « Les Grandes Chaillées »	<i>S. Montez</i>	17,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2024 COTES DE PROVENCE « Prestige »	<i>Minuty</i>	9,50 €



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2023 CÔTE ROANNAISE « Éclat de Granite »	<i>Domaine Sérol</i>	7,50 €
2021 IGP Vaucluse « Terre de Bussière »	<i>Domaine de la Janasse</i>	8,50 €
2023 BOURGOGNE	<i>Michel Juillot</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 Foie Gras mi-cuit Jurançon et poivre de Timut 27,00 €
Chutney de pêche / Épices douces / Pain toasté



Jambon Pata Negra 100% Bellota Iberico 29,00 €
Pulpe de tomate à l'ail / Tourte de meule toastée



Tarama maison d'œufs de cabillaud « Barthouil » 18,00 €
Huile d'agrumes / Crackers aux algues douces



Cœur de Saumon « KAVIARI » 25,00 €
Beurre aux algues / Brioche toastée



Caviar Oscietre « 50gr » 129,00 €
Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/
Pain brioché toasté



LES ENTRÉES

La Tomate « ancienne » fermière 21,00 €

Farcie à la straciatella des Pouilles / Huile de Sauge-ananas

 Poudre d'olive noire / fumée au bois d'olivier

Carpaccio de Gambero Rosso 34,00 €

Huile de Yuzu / Gel de citron / Pomelos confit

Fraîcheur de citron vert / Agastache



Crudo de Sérieole 24,00 €

Fraîcheur de pastèque & basilic / Vinaigre de framboise

Crème cru / Jeunes pousses de basilic



La salade de Homard du Marloe 35,00 €

Salade Romaine snackée / Parmesan / Condiment ail confit

Plat : 46,00€

Croutons dorés / Jaune d'œuf séché / Sauce César



LE MENU DU MARCHÉ

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

Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)

~ ENTRÉE ~

Gravlax de truite des Pyrénées 12,00 €
Cru de fenouil aux agrumes


~ PLAT ~

Le thon blanc de Fontarabie 24,00 €
Piment doux du pays / Poivron / Bouillon d'arêtes
Pois chiche au safran et chorizo


Le filet de canard rôti à l'ail noir 24,00 €
Haricots verts et cerises de Provence / Gel d'amande
Jus infusé au poivre long et cerises


~ DESSERT À LA CARTE AU CHOIX ~



LES PLATS

Le thon blanc de Fontarabie * 28,00 €

Piment doux du pays / Poivron / Bouillon d'arêtes

Pois chiche au safran et chorizo



Le filet de canard rôti à l'ail noir * 28,00€

Haricots verts et cerises de Provence / Gel d'amande

Jus infusé au poivre long et cerises



Filet de Turbot façon Viennoise 40,00 €

Émulsion florentine / pousse d'épinard et citron confit

Jus de volaille



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 Filet de Veau en tournedos 40,00 €

Girolles et ail confit / Condiment végétal / Compression de

pomme de terre / Jus de veau au thym & citron

Tomahawk de Bœuf de galice 1,2kg « selon arrivage » 100€/kg

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



** 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

Le Crèmeux au chocolat « Grand cru » 14,00 €
Sablé cacao – praliné / Fraicheur de banane
et citron vert / Crème glacée à la banane



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



La Pavlova Pêche - Verveine 12,00 €
Crudo de pêche / Crème glacée à la verveine
Meringue / Crème fouettée vanillée



L' Assiette de framboises « simplement » 12,00 €
Zestes de citron vert / Crème généreusement
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 €



