

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) « Champtoisé »	<i>Domaine Sérol</i>	8,50 €
2023 IGP PAYS D'HÉRAULT « Combe Calcaire »	<i>Mas Daumas Gassac</i>	8,00 €
2024 PACHERENC DU VICH-BILH « Le Blanc d' Alain Brumont »	<i>Château Bouscassé</i>	6,50 €
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>Bachelet-Monnot</i>	13,50 €
2019 SAINT-ESTEPHE	<i>Château Tour de Marbuzet</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 noir 27,00 €

Voatsiperifery

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 stracciatella 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



Cannelloni de Tourteau Breton 35,00 €

Fine gelée de pomelo / Billes de Yuzu et radis Daïkon



LE MENU DU MARCHÉ

Entrée / Plat / Dessert : 38€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 31€

Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)

~ ENTRÉE ~

Tartare de concombre, olives noires et feta 12,00 €
Soupe froide de tomates anciennes et basilic

~ PLAT ~

Sébaste de ligne de St Jean de Luz 24,00 €
Courge confite à l'huile de vanille / Poires et citron
vert / Cru de fenouil et jus d'arêtes corsé



Filet de canard rôti à l'ail noir 24,00 €
Betterave et prune au poivre long / Oseille et breuil
de brebis / Jus corsé



~ DESSERT À LA CARTE AU CHOIX ~



LES PLATS

Sébaste de ligne de St Jean de Luz* 28,00 €

Courge confite à l'huile de vanille / Poires et citron vert / Cru de fenouil et jus d'arêtes corsé



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

Betterave et prune au poivre long / Oseille et breuil de brebis / Jus corsé



Filet de Turbot façon Viennoise 40,00 €

Émulsion florentine / pousse d'épinard et citron confit
Jus de volaille



PLAT SIGNATURE du Chef Anthony RUFFET 46,00 €

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 » 88,00 €

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 €
ou Le Ris de Veau Doré au beurre (+ 5€)

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

89 €

Pour l'ensemble des convives de la table / Uniquement au Dîner

Menu en cinq temps 89,00 € *

Selon l'inspiration du chef et les saisons

*Merci de nous faire part de vos allergies et
intolérances*

* Option Crêpe Suzette (+ 8€)

Avec l'accord mets & vins (4 verres) 139,00 €

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
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

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 13,00 €

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



12,00 €

La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS
Champion du monde des desserts glacés

Le Café Gourmand du Marloe 12,00 €

Le Thé Gourmand du Marloe 13,00 €



