

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)

Volaille 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



À PARTAGER

Le Paté en Croûte « Maison » 19,00 €

Cochon et canard / Foie Gras

Pistache et champignons noirs / Pickles



Jambon Pata Negra 100% Bellota Iberico 31,00 €

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



Le Croque Marloe à la truffe 28,00 €

Jambon cuit truffé / Crème d' Isigny / Emmental



Cœur de Saumon « KAVIARI » 25,00 €

Beurre aux algues / Brioche toastée



Caviar Osciètre « 50gr » 129,00 €

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/

Pain brioché toasté



LES ENTRÉES

Velouté « Dubarry » au beurre noisette 18,00 €

Condiment Cresson de Fontaine / Crudo de poire

Jeunes pousses et huile d'amande



Le Poisson sauvage de la criée de St Jean 22,00 €

Servi en Ceviche / pomme verte – citron – livèche

Noisettes torréfiées et pousses d' agastache



Les Ravioles de Langoustine

Pâte au thé matcha / Zeste de pamplemousse

Bouillon de têtes aux saveurs d'Asie / Pousses de coriandre



Brouillade d'œufs fermiers à la truffe 28,00 €

Jambons truffé / croûtons dorés / Persil



LE MENU DU MARCHÉ

Entrée / Plat / Dessert : 38€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 31€

Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)

~ ENTRÉE ~

Velouté de Butternut au Curry

Chèvre frais à l'huile de courge



~ PLAT ~

Bar sauvage de nos côtes

24,00 €

Poireaux fondus et croustillants / Gel d'œuf

Sauce Gribiche



Filet de canette rôti

24,00 €

Crémeux de céleri / Noix de Pécan grillées

Pomme verte et anguille fumée / Jus corsé



~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Crème de marron et biscuit à la châtaigne

Coulis de myrtille



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

Bar sauvage de nos côtes	28,00 €
Poireaux fondus et croustillants / Gel d'œuf	
Sauce Gribiche	
	
Filet de canette rôti	28,00 €
Crémeux de céleri / Noix de Pécan grillées	
Pomme verte et anguille fumée / Jus corsé	
	
Les Saint-Jacques Normandes snackées	47,00 €
Risotto de langues d'oiseaux / Généreux râpé de Truffe	
Melanoporum / Émulsion Parmesan & Truffe	
	
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	
	
Le Tournedos de Veau rôti	39,00 €
Ou Le Ris de Veau	49,00 €
Jeune cerfeuil / noisettes / Caramel de whisky	
Jus de veau / Truffe noire du Périgord	
	
La Côte de Bœuf de Galice « d'exception »	90,00 €
Affinée 40 jours par nos soins	
Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches	
	
	

LE MENU « SIGNATURE »

89 €

Menu en cinq temps	Option Crêpe
<i>Selon l'inspiration du chef et les saisons</i>	Suzette + 8 €
<i>Merci de nous faire part de vos allergies et intolérances</i>	
Avec l'accord mets & vins (4 verres)	139,00 €

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

LES FROMAGES

Chariot de Fromages	16,00 €
Condiments de saison / Pain au levain naturel <i>dans le Menu du Marché :</i>	+ 5 €

LE COIN DES PETITS

<i>Pour les gastronomes en culotte courte, le chef propose</i>	Demi-tarif
<i>Tous les plats de la carte version demi-portion.</i>	
<i>Nous sommes à votre écoute pour nous adapter au mieux à votre demande...</i>	
<i>Merci de nous faire part de leurs allergies et intolérances</i>	



LES DOUCEURS

Le gâteau au chocolat « chaud » 14,00 €

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 €



L'Agrumé 14,00 €

Clémentine Corse / Lemon curd / Tagète

Meringue au combawa / Huile de clémentine



La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS 12,00 €

Champion du monde des desserts glacés

Le Café Gourmand du Marloe 12,00 €

Le Thé Gourmand du Marloe 13,00 €



CHAMPAGNES AU VERRE

12 cL

LE NOBLE Extra 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 RUEDA « Basa »	Bodega Telmo Rodriguez	7,50 €
2023 ALSACE « A Minima »	<i>Domaine Trapet</i>	11,00 €

2024 PACHERENC DU VICH-BILH « Le Blanc d' Alain Brumont»	<i>Château Bouscassé</i>	6,50 €
---	--------------------------	--------

2024 PETIT-CHABLIS	<i>Domaine Pommier</i>	11,50 €
--------------------	------------------------	---------

2023 CONDRIEU « Les Grandes Chaillées »	<i>S. Montez</i>	17,00 €
--	------------------	---------

VINS ROSÉS AU VERRE

12 cL

2024 COTES DE PROVENCE « Pointe du diable »	<i>Château Malherbe</i>	9,50 €
--	-----------------------------	--------



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2023 RIOJA « Rayos Uva »	<i>Olivier Rivière</i>	9,50 €
2023 IGP HÉRAULT « Combe Calcaire »	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	8,50 €
2023 BOURGOGNE	<i>J. Fournier</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 €
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 €



