

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 



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 Oscietre « 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 32,00 €

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 €

Crèmeux 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

Melanosporum / 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

pour 2 pers.

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



LE MENU « SIGNATURE »

89 €

Menu en cinq temps

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)

Option Crêpe

Suzette + 8 €

139,00 €

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

LES FROMAGES

Chariot de Fromages

Condiments de saison / Pain au levain naturel

dans le Menu du Marché :

16,00 €

+ 5 €

LE COIN DES PETITS

Pour les gastronomes en culotte courte, le chef propose

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

Demi-tarif



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'Agrume 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 »	Domaine Trapet	11,00 €
2024 PACHERENC DU VICH-BILH « Le Blanc d' Alain Brumont»	Château Bouscassé	6,50 €
2024 PETIT-CHABLIS	Domaine Pommier	11,50 €
2023 CONDRIEU « Les Grandes Chaillées »	S. Montez	17,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2024 COTES DE PROVENCE « Pointe du diable »	Château Malherbe	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 €
-----------------------------	------------------------	---------

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 €



