

# 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 »** 22,00 €

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

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 ~

**Rillette de Lieu jaune au Combawa**

Semoule de légume au citron confit et herbes fraîches



## ~ PLAT ~

**Filet de Sébaste de « St Jean » laqué**

24,00 €

Carottes fanes rôties / Gremolata à l'amande douce

Jus de poissons de roche, carottes, graines de moutarde



**Volaille « Baserri » du coin**

24,00 €

« Célerisotto » lié au vieux parmesan / Émulsion

châtaigne et oignons caramélisés / Jus de volaille corsé



## ~ DESSERT ~

( Supplément 4€ si dessert à la carte )

**Ananas façon « Piña Colada »**

Rôti au rhum et à la vanille / Émulsion coco & citron vert / Menthe



**Le Café Gourmand du Marloe**



## LES PLATS

**Filet de Sébaste de « St Jean » laqué** 28,00 €

Carottes fanes rôties / Gremolata à l'amande douce

Jus de poissons de roche, carottes, graines de moutarde



**Volaille « Baserri » du coin** 28,00 €

« Célerisotto » lié au vieux parmesan / Émulsion châtaigne et

oignons caramélisés / Jus de volaille 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** 48,00 €

**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**

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 €



**Le Mont Blanc à notre façon** 14,00 €

Crème légère au marron et vanille / Myrtilles

Biscuit à la châtaigne /Fine meringue



**La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS**

Champion du monde des desserts glacés

12,00 €

**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 »	Olivier Rivière	9,50 €
2023 IGP HÉRAULT « Combe Calcaire »	Mas de Daumas Gassac	8,50 €
2023 BOURGOGNE	J. Fournier	13,50 €
2019 SAINT-ESTEPHE	Château Tour de Marbuzet	14,00 €
2023 CÔTE-ROTIE « Sybarine »	Domaine Garon	22,00 €

## VINS DOUX AU VERRE

12 cL

---

2020 JURANÇON « Boléro »	Domaine Cauhapé	10,00 €
PORTO Blanc « Adriano – White Reserva »	Ramos Pinto	8,50 €
PORTO Tawny 10 ans	Qinta do Noval	12,00 €
VIEUX PINEAU CHARENTAIS 15 ans	Guy Lhéraud	14,50 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	Diznoko	18,00 €



