

## ENTREES

<b>Pata negra Bellota 100% Iberico,</b> <i>Maison Francisko Sanchez, beurre fumé de chez Bordier</i>	<b>31€</b>
<b>Tarama de tourteaux et ses gressins au romarin</b>	<b>13€</b>
<b>Cœur de Saumon fumé Impérial,</b> <i>maison Kaviari, Beurre aux algues de chez Bordier</i>	<b>18€</b>
<b>Burrata crémeuse, tomates de collection</b> <i>Olives Kalamata &amp; vieux vinaigre balsamique</i>	<b>19€</b>
<b>Version plat</b>	<b>29€</b>
<b>Velouté de petits pois à la menthe fraîche</b> <i>Brousse de brebis &amp; chorizo Ibérique</i>	<b>14€</b>
<b>Le croque-monsieur du MARLOE</b> <i>Soufflé au four déjà taillé et prêt à déguster !</i>	<b>14€</b>
<i>Accompagné d'une salade verte à la crème de Xérès (+5 €)</i>	
<b>Les crevettes de Madagascar, sauce cocktail</b>	<b>19€</b>

## PLATS

<b>La belle salade César du MARLOE</b> <i>Volaille fermière grillée et crevettes BIO de Madagascar</i> <i>Copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois</i>	<b>32€</b>
<b>Suprême de volaille fermière, courgettes multicolores de Douchy,</b> <i>jus infusé au gingembre et salade d'herbes fraîches</i>	<b>25€</b>
<b>La belle entrecôte de bœuf</b> <i>Frites, Pomme de terre grenaille ou Mousseline de pommes de terre au</i> <i>beurre de chez Bordier &amp; ketchup Basque</i>	<b>42€</b>
<b>Filet de bar à l'huile d'olives de Kalamata</b> <i>Petits artichauts poivrade, citron confit &amp; basilic</i>	<b>32€</b>
<b>Tartare de Dorades royales et cœur de saumon fumé,</b> <i>Guacamole d'avocat hass au balsamico blanco, gaspacho</i> <i>de tomates ananas et fruits de la passion</i>	<b>24€</b>
<b>La Côte de bœuf, garniture au choix</b>	<b>55€/pers</b>

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Feranyo (fromage de brebis basque d'Ossau-Iraty)</b>	<b>12€</b>
<b>Tiramisu aux amandes torréfiées</b>	<b>11€</b>
<b>Fraises gariguettes et framboises Crème double</b>	<b>14€</b>
<b>Gâteau basque de Thierry Bamas(MOF Pâtissier 2011)</b>	<b>11€</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>12€</b>

## *Les vins au verre*

### *Champagne* 12cl

<b>Perrier-Jouët</b>	Grand Brut réserve	16€
<b>Charles Heidsieck</b>	Brut réserve	16€
<b>Maison Langlet</b>	Brut Rosé	16€

### *Vins Blancs* 12cl

<b>2018 Côte du Rhône « Bec Fins »</b>	L. Tardieu	7€
<b>2015 Jurançon Sec « Cuvée Marie »</b>	C. Hours	8€
<b>2017 Pouilly-Fuissé « Vieilles vignes »</b>	Rijckaert	13€
<b>2017 Condrieu « Terroirs »</b>	F. Merlin	18€

### *Vin Rosé* 12cl

<b>2018 Luberon</b>	La Verrerie	8€
---------------------	-------------	----

### *Vins Rouges* 12cl

<b>2016 Beaujolais-Village « Les Vignes de Thulon »</b>	G. Clusel	7€
<b>2018 Crozes Hermitage</b>	Laurent Combiér	11€
<b>2017 Macon-Cruzille</b>	Guillot Broux	13€
<b>2015 Saint-Estèphe</b>	Château Tour-Marbuzet	15€
<b>2018 Volnay</b>	Domaine Huber-Verdereau	19€