

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 Homard Mayonnaise

35,00 €

Servi en cornet / Corail de homard
Billes de Yuzu et herbes fraîches



Jambon Paleta Pata Negra 100% Bellota Iberico

29,00 €

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



Les croquettes de jambon Bellota (3 pièces)

16,00 €

Crème au piment doux et fumé



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

Notre salade de betterave « moderne » 16,00 €

Vinaigre de framboise/ Pomme verte / Condiment raifort

Chouchou de pipas / Capucines



Crudo de pêche de ligne de St Jean 21,00 €

Huile et émulsion de figue / Groseilles /

Piment fumé / Jeune coriandre



Langoustines Bretonnes en « Kadaïf » 34,00 €

Feuilles de sucrine / Citron confit

Émulsion de tête de langoustines



Supplément

caviar : 25€

Mille-feuille de pied de cochon et Foie Gras de canard 29,00 €

Réduction de porto et poivre long / Pousses de betterave



LE MENU DU MARCHÉ

Entrée / Plat / Dessert : 38€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 31€

Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)

~ ENTRÉE ~

Bouillon Dashi

Perle du japon / Minestrone de légumes / Combawa et coriandre



~ PLAT ~

St Pierre rôti au beurre d'algues

24,00 €

Courge confite à l'huile de vanille / Clémentine &

Tagète / Jus d'arêtes et fenouil cristallisé



Filet de canard à l'ail noir

24,00 €

Chanterelles et canard séché par nos soins

Émulsion dauphinoise / Pomme paille et jus corsé



~ DESSERT ~

Les Agrumes

Lemon curd / Orange & Agastache / Sablé breton au citron vert



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

St Pierre rôti au beurre d'algues

28,00 €

Courge confite à l'huile de vanille / Clémentine & Tagète / Jus d'arêtes et fenouil cristallisé



Filet de canard à l'ail noir

28,00€

Chanterelles et canard séché par nos soins

Émulsion dauphinoise / Pomme paille et jus corsé



Les Saint-Jacques Normandes snackées

43,00 €

Pâtes « langue d'oiseau » à la crème de cèpes / Copeau de jambon Pata Negra / Émulsion à la 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



Cochon « Kintoa » cuit à basse température

37,00 €

Poulpe et pimenton / Jus corsé / Les premières courges compressées et émulsionnées



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 « DÉCOUVERTE »

58 €

Menu en quatre temps

Selon l'inspiration du chef et les saisons

Merci de nous faire part de vos allergies et intolérances

Avec l'accord mets & vins (3 verres)

Option Crêpe

Suzette + 8 €

98,00 €

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
les plats de la carte version demi-portion.*

Demi-tarif tous

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

L' Éclair « façon profiteroles » 14,00 €

Chou et craquelin au chocolat / Glace vanille de Madagascar et gel de grué / Sauce chocolat chaud



Les Crêpes Suzette 19,00 €

Flambées au Grand Marnier et Cognac
dans les Menus du Marché et Dégustation :

+ 8 €



La Figue « façon mille-feuille » 14,00 €

Crème vanillée / Croustilles au miel / Compotée de figues au muscat de Rivesaltes / Figs et oxalys



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
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
202 RUEDA « Basa »	Bodega Telmo Rodriguez	7,50 €
2023 ALSACE « A Minima »	Domaine Trapet	11,50 €
2024 PACHERENC DU VICH-BILH « Le Blanc d' Alain Brumont»	Château Bouscassé	6,50 €
2023 BOURGOGNE « Origines »	J. Fournier	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 CÔTE ROANNAISE « Éclat de Granite »	<i>Domaine Sérol</i>	7,50 €
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 €



