

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 Oscietre « 50gr »

129,00 €

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/
Pain brioché toasté



LES ENTRÉES

Salmorejo d'asperges blanches des Landes 19,00 €

Jaune d'œuf / Pesto d'ail des ours / Croûtons dorés / 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



Carpaccio de Gambero Rosso

Huile de Yuzu / Gel citron / Pomelos confit 36,00 €

fraîcheur de citron vert / Agastache



Le Tartare de Filet Bœuf « Premium » de Galice 26,00 €

Jaune d'œuf fermier / Échalotes confites

Ciboulette et ail noir / Pangrattato et lard Kintoa

Option Caviar

Osciètre Prestige

+ 30 €



LE MENU DU MARCHÉ

Entrée / Plat / Dessert : 38€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 31€

Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)

~ ENTRÉE ~

Gravlax de lieu jaune de ligne

Endives / Jus court au sumac et poivre long



~ PLAT ~

Merlu de St Jean confit à l'huile de clémentine

24,00 €

Ragoût d'asperges blanches des landes à la sauge

Émulsion de coquillages



Cochon de lait du Pays Basque confit et laqué

24,00 €

Écrasé de pomme de terre / Émulsion de

champignons / Jus corsé légèrement fumé



~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Fraîcheur d'agrumes

Orange & citron vert / Crémeux Yuzu

Biscuit au combawa / Meringue



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

Merlu de St Jean confit à l'huile de clémentine 28,00 €
Ragoût d'asperges blanches des landes à la sauge
Émulsion de coquillages



Cochon de lait du Pays Basque confit et laqué 28,00€
Écrasé de pomme de terre / Émulsion de champignons / Jus corsé légèrement fumé



Le Bar sauvage de nos côtes 39,00 €
Jeunes poireaux vapeur / Œufs de truite / Pipas au sumac / Épinards « ciselés » / Beurre à l'oseille



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 Suprême de Volaille « Baserri » 42,00 €
Asperges vertes de Provence / Vieux comté
Croûtons dorés / Morilles sauvages / Jus au vin jaune



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 Crèmeux au chocolat « Grand Cru » 14,00 €

Strussel chocolat-fleur de sel / Pointe de caramel

Crème glacée à la fève de Tonka



Les Crêpes Suzette 19,00 €

Flambées au Grand Marnier et Cognac

dans les Menus du Marché et Dégustation

+ 8 €



Le Kiwi de l' Adour 14,00 €

Gâteau Madeleine / Yuzu curd et citron caviar /

Citron caviar et feuilles de tagète



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 €
BRUN DE NEUVILLE « Rosé de Noirs & Blancs »	17,00 €

VINS BLANCS AU VERRE

		12 cL
2023 RUEDA « BASA »	Telmo Rodriguez	7,50 €
2023 ALSACE « A Minima »	Domaine Trapet	11,00 €
2018 PACHERENC DU VICH-BILH « Jardins Philosophiques »	Château Bouscassé	8,80 €
2023 PETIT-CHABLIS	Domaine Pommier	11,50 €
2024 CONDRIEU « Les Grandes Chaillées »	S. Montez	18,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2025 COTES DE PROVENCE « Prestige »	Château Minuty	9,50 €



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2023 IGP Vallée du Rhône «Syrah» « Les Grandes Parcelles»	<i>Domaine Garon</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

2023 JURANÇON « Les Cigognes de Jolys »	<i>Domaine Jolys</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 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoko</i>	18,00 €



