

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



Langoustines cuites à la flamme

29,00 €

Mayonnaise pimentée au Combawa



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

Les Asperges Blanches de la ferme St Henri 19,00 €

Oseille / Pipas caramélisées / Oranges confites / Sabayon
Estragon et orange sanguine



Thon rouge de ligne en Sashimi 26,00 €

Condiment Wasabi / Sauce Ponzu / Coriandre / Chips de
Nori / Pickles de ginger / Bouillon Dashi glacé



Foie gras de Canard poêlé 34,00 €

Champignons / Granola salé / Cru de poire
Jus corsé



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 ~

Rillette de petite pêche du Pays

Fromage frais & herbes fraîches / Granola aux épices douces



~ PLAT ~

Filet de Dorade « Sébaste » rôti à l'anis vert

24,00 €

Petits pois frais et ail des ours / Ail noir / Émulsion de carottes au gingembre



Filet mignon de cochon du Pays

24,00 €

Aubergine rôtie au miso / Baba Ganoush et citron confit / Condiment pois chiche et jus corsé



~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Notre Millefeuille au caramel beurre salé

Crème fouettée mascarpone et vanille de Madagascar



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

Filet de Dorade « Sébaste » rôti à l'anis vert 28,00 €

Petits pois frais et ail des ours / Ail noir / Émulsion de carottes
au gingembre



Filet mignon de cochon du Pays 28,00€

Aubergine rôtie au miso / Baba Ganoush et citron confit /
Condiment pois chiche et jus corsé



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
Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches

pour 2 pers.



LE MENU « SIGNATURE » 89 €

Menu en cinq temps	<i>Option Crêpe</i>
<i>Selon l'inspiration du chef et les saisons</i>	<i>Suzette + 8 €</i>
<i>Merci de nous faire part de vos allergies et intolérances</i>	
<i>Avec l'accord mets & vins (4 verres)</i>	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

Pour les gastronomes en culotte courte, le chef propose Demi-tarif 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



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 €



Les Fraises de la ferme Dache Dise 14,00 €

Jus fraise – citron vert / Meringue au combawa
Pistaches cristallisées / Glace yaourt et cardamome



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

2025 RUEDA Telmo 7,50 €
« BASA » Rodriguez

2023 ALSACE « A Minima » *Domaine Trapet* 11,00 €

2018 PACHERENC DU VICH-BILH *Château Bouscassé* 8,80 €
« Jardins Philosophiques»

2023 PETIT-CHABLIS *Domaine Pommier* 11,50 €

2024 CONDRIEU *S. Montez* 18,00 €
« Les Grandes Chaillées »

VINS ROSÉS AU VERRE

12 cL

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



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2023 CÔTES DU RHÔNE « La Part des Vivants »	<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>Quinta do Noval</i>	12,00 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoko</i>	18,00 €



