

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 Pâté 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 *Option Caviar*

Ciboulette et ail noir / Pangrattato et lard Kintoa *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 ~

Tartare de truite des Pyrénées

Mangue / Coriandre / Cacahuètes grillées au satay



~ PLAT ~

Lotte de Galice rôtie au beurre d'algues

24,00 €

Petits pois et asperges blanches façon Koskera

Émulsion de langoustines à l'anis vert



Volaille du Pays « Aldabia » farcie au labné

24,00 €

Panisse de pois chiche / Taboulé Libanais / Jus de volaille / Citron confit & coriandre



~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Émulsion légère au chocolat

Strussel chocolat-fleur de sel / Huile d'olive / Agastache



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

Lotte de Galice rôtie au beurre d'algues 28,00 €

Petits pois et asperges blanches façon Koskera

Émulsion de langoustines à l'anis vert



Volaille du Pays « Aldabia » farcie au labné 28,00€

Panisse de pois chiche / Taboulé Libanais / Jus de volaille /

Citron confit & coriandre



Le Maigre de Ligne nos côtes 35,00 €

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

Croustons 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

Option Crêpe

Selon l'inspiration du chef et les saisons

Suzette + 8 €

Merci de nous faire part de vos allergies et intolérances

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

dans le Menu du Marché :

+ 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 Crémeux 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 « BASA »	Telmo Rodriguez 7,50 €
2023 ALSACE « A Minima »	<i>Domaine Trapet</i> 11,00 €
2023 JURANCON SEC « Chant des vignes »	<i>Domaine Cauhapé</i> 8,00 €
2023 PETIT-CHABLIS	<i>Domaine Pommier</i> 11,50 €
2024 CONDRIEU « Les Grandes Chaillées »	<i>S. Montez</i> 18,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

	12 cL
2025 COTES DE PROVENCE « Prestige »	<i>Château Minuty</i> 9,50 €



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 « 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 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoko</i>	18,00 €



