

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)
- Flours 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 Oscietère « 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 ~

#### **Les premières tomates fermières en Salmorejo**

Concombre / Basilic / Feta / olive noire



### ~ PLAT ~

#### **Cabillaud « confit » au Pimenton**

24,00 €

Tartare de moules, citron confit et vert de céleri

Brunoise de fenouil et émulsion de coquillages



#### **Filet de Canard « frotté » à l'ail noir**

24,00 €

Haricots verts à l'échalotte / Cerises fraîches

Gel d'amande douce et jus corsé au poivre long



### ~ DESSERT ~

( Supplément 4€ si dessert à la carte )

#### **Salade de fruits exotiques**

Ananas, mangue, passion / Glacée coco, citron vert, coriandre



#### **Le Café Gourmand du Marloe**



## LES PLATS

**Cabillaud « confit » au Pimenton** 28,00 €

Tartare de moules, citron confit et vert de céleri  
Brunoise de fenouil et émulsion de coquillages



**Filet de Canard « frotté » à l'ail noir** 28,00€

Haricots verts à l'échalotte / Cerises fraîches  
Gel d'amande douce et jus corsé au poivre long



**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 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 €
DELAMOTTE Blanc de Blancs	19,00 €
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	11,50 € <i>Domaine Pommier</i>
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>Quinta do Noval</i>	12,00 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoko</i>	18,00 €



