

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

Croquetas de Jambon Bellota (4 Pièces) 16,00 €

Crème légère au piment doux fumé



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

Le Tian de légumes confit à la Provençale 19,00 €
Condiment tomates confites fumées / Sel de maïs
grillé / Salades d'herbes fraîches à l'olive noire

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 « mi-cuit » par nos soins 29,00 €
Gelée de cerise au poivre rouge de Pondichéry
Amandes fraîches / Pickles de cerise et gel d'amande


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 ~

Fines tranches de truite des Pyrénées fumées
Crème crue / Huile d'agrumes et fenouil



~ PLAT ~

Maigre de ligne confit à l'huile de clémentine 24,00 €

Les dernières asperges vertes en risotto liées au
parmesan / Émulsion de coquillages



Côtelettes d' Agneau « Axuria » marinées 24,00 €

Aubergine grillée et condimentée à la cacahuète
Pois chiche « crispy » et citron confit / Jus corsé



~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Abricots rôtis au miel et romarin du jardin

Biscuit « crumble » et pointe de lavande / Crème fouettée



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

Maigre de ligne confit à l'huile de clémentine 28,00 €

Les dernières asperges vertes en risotto liées au parmesan /
Émulsion de coquillages



Côtelettes d' Agneau « Axuria » marinées 28,00€

Aubergine grillée et condimentée à la cacahuète
Pois chiche « crispy » et citron confit / Jus corsé



Les Chipirons de nos côtes snackés 32,00 €

Gnocchi basilic-citron / Extraction de piperade
Croustilles à l'encre de seiche et gel d'oeuf



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 Quasi de veau rôti au romarin du jardin 38,00 €

Haricots verts « à la Française » / Lard de Colonnata
Crouçons dorés et citron confit / Pousses de petits pois



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 €
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	<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 €



