

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

La Terrine de Campagne du Marloe 16,00 €

Légumes en pickles / Pain toasté



Jambon Pata Negra 100% Bellota Iberico 31,00 €

Pulpe de tomate à l'ail / Tourte de meule toastée



Poulpe de Galice « snacké » 23,00 €

Sauce Chimichurri / Sobrassada / Pangrattato



Le Cœur de Saumon Kaviari 26,00 €

En sashimi / Beurre aux algues / Brioche toastée



Caviar Oscietre « 50gr » 129,00 €

Service traditionnel / Crème aigre / Œuf /

Ciboulette

Pain brioche toasté



LES ENTRÉES

Salade de champignons de Paris à l'huile de truffe 18,00 €

Chèvre frais / Pangrattato / Ciboulette / Ail noir



Ceviche de pêche de ligne de St Jean de Luz 22,00 €

Leche de tigre / Oignon rouge / Huile de coriandre

Maïs croustillant et fruits de la passion



Ravioles de Langoustines au combawa 29,00 €

Pickles de radis daïkon / Jeunes pousses de tagète

Bisque de langoustines émulsionnée



Le Foie Gras de canard mi-cuit au Jurançon 29,00 €

Anguille fumée / Pomme verte légèrement

caramélisée



LE MENU DU MARCHÉ

Entrée / Plat / Dessert : 38€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 31€

Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)

~ ENTRÉE ~

Betterave – Pomme verte – Citron vert

Chèvre frais / Oseille et wasabi / Pipas caramélisées

~ PLAT ~

Merlu de ligne de St Jean de Luz « confit »

24,00 €

Minestrone de courgette et poivrons grillés

Bouillon de tomate et jambon Pata Negra



Filet de Canette à l'ail noir

24,00 €

Crèmeux de Panais / Shiitakés et cacahuètes

torréfiées / Grains de café grillés / Jus corsé



~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Amaretti à l'amande douce

Crème à la pistache / confit de prunes rouges à l'amaretto



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

Merlu de ligne de St Jean de Luz « confit » 28,00 €

Minestrone de courgette et poivrons grillés

Bouillon de tomate et jambon Pata Negra



Filet de Canette à l'ail noir 28,00 €

Crèmeux de Panais / Shiitakés et cacahuètes torréfiées /

Grains de café grillés / Jus corsé



Les Chipirons de nos côtes « Façon Meurette » 34,00 €

Lard Kintoa / Crème d'Isigny / Carottes et champignons /

Cébette



PLAT SIGNATURE du Chef Anthony RUFFET 48,00 €

Le Homard bleu breton au naturel

Arroz « Bomba » au jus des têtes / Condiment ail noir / Pichet

de bisque mousseuse



La Côte de Cochon « race Manex » aux aromates du jardin 32,00 €

Butternut / Poire et noix de Pécan / Lard fumé / Jus corsé

infusé au thym



La Côte de Bœuf de Galice « d'exception »

Affinée 40 jours par nos soins

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches

90,00 €

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

Cookie « minute » au poêlon 14,00 €

Chocolat / Noix de macadamia / Amande

Crème glacée maison 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 Mille Feuille Pistache - Framboise 14,00 €

Feuilletage « caramélisé » / Crème légère à la pistache / Framboises et pistaches cristallisées



L' Assiette de framboises « simplement » 12,00 €
Zestes de citron vert / Crème généreusement vanillée



La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS 12,00 €
Champion du monde des desserts glacés

Le Café Gourmand du Marloe 12,00 €

Le Thé Gourmand du Marloe 13,00 €



CHAMPAGNES AU VERRE

	12 cL
CHARLES HEIDSIECK 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 POUILLY-FUMÉ « Petit F... »	<i>Michel Redde</i>	10,50 €
2023 ALSACE « A Minima »	<i>Domaine Trapet</i>	11,00 €
2023 JURANCON SEC « Chant des vignes »	<i>Domaine Cauhapé</i>	8,00 €
2022 BOURGOGNE « Chardonnay – Réserve du Bastion »	<i>Domaine Chanson</i>	11,80 €
2024 CONDRIEU « Les Grandes Chaillées »	<i>S. Montez</i>	18,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2025 COTES DE PROVENCE « Rose & Or »	<i>Cht. Minuty</i>	10,50 €



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2023 CÔTES DU RHÔNE « Gamine – Syrah »	<i>Pierre Jean Villa</i>	9,50 €
2023 IGP HÉRAULT « Combe Calcaire »	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	8,50 €
2024 BOURGOGNE	<i>Domaine Boillot</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 €



