

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

Chutney de pêche / Poivre rouge Pondichéry

Pain toasté



Jambon Pata Negra 100% Bellota Iberico 31,00 €

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



Tarama d'œufs de Cabillaud et Oursins 16,00 €

Huile d'agrumes / Brioche au beurre d'algues



Tataki de Thon Rouge de St Jean de Luz 23,00 €

Sauce Ponzu / Douceur de Wasabi

Pousses de coriandre



Caviar Oscietre « 50gr » 129,00 €

Service traditionnel / Crème aigre / Œuf / Ciboulette /

Pain brioché toasté



LES ENTRÉES

Tomates « Collection » de notre Maraîcher 22,00 €

Burrata crémeuse des Pouilles / Olives de Kalamata

Pousses et huile de basilic / Pistaches cristallisées

Fumé au bois d'olivier



Carpaccio de Bar Sauvage 24,00 €

Jus frais de pastèque et citron vert / Crème cru

Option Caviar

Huile d'agastache / Jeunes pousses de coriandre et

Oscietre Prestige

pipas

+ 20 €



« Fraîcheur » d'Araignée de Mer au Yuzu 33,00 €

Riz Koshi Hikari / Guacamole d'avocat / Eau de tomate



Salade de Homard du Marloe 35,00 €

Salade romaine snackée / Parmesan / Croûtons dorés

Gel d'œuf / Condiment d'ail confit / Sauce César

Plat : 46€



LE MENU DU MARCHÉ

Entrée / Plat / Dessert : 38€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 31€

Uniquement au déjeuner (sauf les jours fériés)

~ ENTRÉE ~

Panisse de pois chiche

Condiment anchois / Poudre d'olive / Jus « frais » de tomate

~ PLAT ~

Pêche sauvage de la criée de St Jean de Luz 24,00 €

Crème Dubarry au beurre noisette / Chou-fleur Graffiti

Pomme, Noisette & Estragon / Huile d'olive fumée



Suprême de Pintade du Sud-Ouest rôti 24,00 €

Panais braisés et glacés au jus de volaille / Croustille

de Panais / Sauce poulette légèrement truffée



~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Crudo de prunes rouges

Fromage blanc « monté » à la vanille / Biscuit madeleine au miel



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

- Pêche sauvage de la criée de St Jean de Luz** 28,00 €
Crème Dubarry au beurre noisette / Chou-fleur Graffiti
Pomme, Noisette & Estragon / Huile d'olive fumée  
- Suprême de Pintade du Sud-Ouest rôti** 28,00 €
Panais braisés et glacés au jus de volaille / Croustille de Panais
/ Sauce poulette légèrement truffée 
- Filet de Turbot aux coquillages** 40,00 €
Ragoût « minute » de coques et couteaux au safran
Citron confit / Haricots verts et salicorne / Agastache  
- 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  
- Filet de Veau en Tournedos** 42,00 €
Ou
- Ris de Veau doré au beurre** 49,00 €
Girolles et ail confit / Compression de pomme de terre
Condiment végétal / Jus de veau Thym-citron 
- 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.*
- Tomahawk de Bœuf de Galice « selon arrivage »** 100 € / kg
Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches 



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 Choco – Banane – Citron vert 14,00 €

Ganache légère au chocolat / fraîcheur de banane
et citron vert / Crème glacée à la banane



Les Crêpes Suzette 19,00 €

Flambées au Grand Marnier et Cognac
dans les Menus du Marché et Dégustation :

+ 8 €



La Pêche-Verveine 14,00 €

Cru de pêche au jus / Confit de pêche et nectarine
Écume de lait « verveine-miel » / Tagète



L' Assiette de framboises « simplement » 12,00 €

Zestes de citron vert / Crème généreusement
vanillée



12,00 €

La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS

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 €



