

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)
- 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 Osciète « 50gr »

129,00 €

Service traditionnel / Crème aigre / Œuf /

Ciboulette / Pain brioché 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 ~

Crèmeux de Butternut au curry de Madras

Chèvre frais / Huile d'oignon / Cerfeuil



~ PLAT ~

Merlu de ligne de nos côtes « nacré »

24,00 €

Fregola sarda / Moules / Citron confit

Jus de coquillages en persillade



Suprême de Pintade rôti

24,00 €

Cerfeuil « racine » navet et raisin / Ciboulette

Sauce poulette truffée



~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Figues fraîches du Roussillon

Ricotta / Pistache / Croustille au miel



Le Café Gourmand du Marloe



LES PLATS

Merlu de ligne de nos côtes « nacré »

28,00 €

Fregola sarda / Moules / Citron confit / Jus de coquillages
en persillade



Suprême de Pintade rôti

28,00 €

Cerfeuil « racine » navet et raisin / Ciboulette / Sauce
poulette truffée



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

90,00 €

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

Cookie « minute » au poêlon (~ 8 min d'attente) 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 »
Zestes de citron vert / Crème généreusement
vanillée 12,00 €



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>Quinta do Noval</i>	12,00 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoko</i>	18,00 €



