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)
Volailler **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 Oscietre « 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 ~

L'Œuf Mayo du moment
Pleurotes et cerfeuil / Caviar de moutarde

~ PLAT ~

Dorade « Sar » de nos côtes 24,00 €
Courges / Moules de Galice / Oseille et noisette grillées / Émulsion de coquillages persillés

Crépinette de Canard aux champignons 24,00 €
Chou Kale grillé / Noix torréfiées et poires
Crémeux Gorgonzola et ail confit

~ DESSERT ~

(Supplément 4€ si dessert à la carte)

Notre version de la Poire Belle-Hélène
Poire pochée à la vanille / Ganache chocolat / Gel d'amande grillée

Le Café Gourmand du Marloe

LES PLATS

Dorade « Sar » de nos côtes — 28,00 €
Courges / Moules de Galice / Oseille et noisette grillées / Émulsion de coquillages persillés

Crépinette de Canard aux champignons — 28,00 €
Chou Kale grillé / Noix torréfiées et poires
Crémeux Gorgonzola et ail confit

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... »	*Michel Redde*	10,50 €
2023 ALSACE « A Minima »	*Domaine Trapet*	11,00 €
2025 RUEDA « Verdejo »	*Herederos Marqués de Riscal*	7,50 €
2022 BOURGOGNE « Chardonnay – Réserve du Bastion »	*Domaine Chanson*	11,80 €
2024 CONDRIEU « Les Grandes Chaillées »	*S. Montez*	18,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2025 COTES DE PROVENCE « Rose & Or »	*Cht. Minuty*	10,50 €

VINS ROUGES AU VERRE

		12 cL
2023 CÔTES DU RHÔNE « Gamine – Syrah »	*Pierre Jean Villa*	9,50 €
2023 RIOJA « Crianza »	*Marqués de Riscal*	7,00 €
2024 BOURGOGNE	*Domaine Boillot*	13,50 €
2019 SAINT-ESTEPHE	*Château Tour de Marbuzet*	14,00 €
2023 CÔTE-ROTIE « Sybarine »	*Domaine Garon*	22,00 €

VINS DOUX AU VERRE

		12 cL
2023 JURANÇON « Boléro »	*Domaine Cauhapé*	10,00 €
		8 cL
PORTO Blanc « Adriano – White Reserva »	*Ramos Pinto*	8,50 €
PORTO Tawny 10 ans	*Qinta do Noval*	12,00 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	*Diznoko*	18,00 €

