

25 NOV.
1^{er} DÉC. 2019

Azaroaren 25-tik-
Abenduaren
1ar-te

Hiver

au
RESTAURANT

Negua jate+xeetan

Pays Basque Euskal Herria

Déjeuner
Bazkaria
15€ & 20€

Dîner
Afaria
25€ & 35€

Office de Tourisme Pays Basque / Euskal Elkargoko Turismo Bulegoa

PAYS
OFFICE DE TOURISME
BASQUE
EUSKAL
ELKARGOKO TURISMO
BULEGOA

france
bleu
pays basque

Déjeuner 15€ et 20€ (entrée + plat + dessert) / Bazkaria 15€ et 20€ (sartzea + bigarren platera eta goxokia)
Dîner 25€ et 35€ (entrée + plat + dessert) / Afaria 25€ et 35€ (sartzea + bigarren platera eta goxokia)

Boissons non comprises / edariak kanpo

Nous vous invitons à réserver directement auprès du restaurant en précisant "HIVER AU RESTAURANT"

Erreserbatzeko jateketan, erran behar duzu: "HIVER AU RESTAURANT"

15€

HIVER 2019

Déjeuner/Bazkaria

Ascaïn/Azkaine

■ BASKULINAIR

Rue Ernest Fourneau - Tél. : 07 84 23 44 28
Fermé le dimanche.

Places limitées, uniquement sur réservation.

- Soupe "Pho" vietnamienne : bœuf, légumes croquants, bouillon aux épices
- Bodun : bœuf au gingembre, nems, légumes parfumés, vermicelles de riz
- Crème brûlée à la vietnamienne

Ciboure/Ziburu

■ CAFE Ô GARRA

9 quai Maurice Ravel - Tél. : 05 59 51 85 78

- Charcuterie variée
- Lomo, piperade et frites fraîches
- Mousse chocolat maison

■ LA GRIGNOTTE

Place Joseph Arbizia - Tél. : 05 59 23 55 49
Fermé dimanche soir et lundi

- Menu au choix parmi 3 entrées, 3 plats et 3 desserts, différent chaque jour.

■ L'EPHEMERE

15 quai Maurice Ravel - Tél. : 05 59 47 29 16

- Cocktail de crevettes
- Risotto au saumon et au basilic ou hampe de bœuf grillé, jus de Madère
- Feuilleté au chocolat, mousse pralinée

Itxassou/Itsasu

■ RESTAURANT DU FRONTON

La Place - Tél. : 05 59 29 75 10
Fermé mardi et mercredi

- Finger de rillettes de truite de Baigorri, chantilly wasabi, citron vert, betteraves cuites/cruées

- Pintade fermière farcie en ballotine façon porchetta, mousseline de panais, poire au vin rouge et grenailles
- Clafoutis aux pommes d'Agian, sorbet pêche de vigne du jardin

La Bastide Clairence/Bastida

■ LES ARCEAUX

Place de la Mairie - Tél. : 05 59 29 66 70
Fermé le dimanche

- Feuilleté de canard aux champignons, salade de saison
- Poulet fermier basquaise, pommes de terre au four
- Mœlleux au chocolat

Mauléon/Maule

■ ETXOLA

30 boulevard Gambetta - Tél. : 05 59 28 27 96
Fermé le lundi

- Menu entrée, plat, dessert selon le marché

Saint-Jean-de-Luz / Donibane Lohitzune

■ BRASSERIE DU MADISON

25 boulevard Thiers - Tél. : 05 59 85 55 55

- Potage et condiment du jour
- Magret de canard et polenta crémeuse
- Riz au lait d'Amatxi

■ CHEZ PABLO

5 rue Mademoiselle Etcheto
Tél. : 05 59 26 37 81

Fermé mercredi et jeudi

- Entrée du jour
 - Plat du jour
 - Dessert du jour
- Selon arrivée

15€

HIVER 2019

déjeuner/Bazkarria

Saint-Jean-de-Luz / Donibane Lohitzune

■ COURTEPAILLE

Chemin de Chibau - RD 810 - Tél. : 05 59 43 92 64

• *Menu Courtepaille entrée + plat + dessert*

■ L'ÉPICERIE LUZ DEL SUR

58 rue Saint-Jacques - Tél. : 05 59 24 78 58

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

Menu différent chaque jour selon arrivage du marché, produits frais et de saison.

■ L'HIRODELLE

3 rue du 17 Pluviose - Tél. : 05 35 39 73 52

Fermé dimanche et lundi

- *Velouté de courgettes à la menthe fraîche*
- *Crumble de saumon fumé et épinards*
- *Cassolette de pommes gratinées*

Saint-Pée-sur-Nivelle / Senpere

■ AINTZIRA

9 rue Charles Cami - Quartier du Lac.

Tél. : 05 59 54 12 22

- *Salade de chèvre chaud ou soupe de poissons maison*
- *Aiguillettes de canard sauce aux cèpes ou croustillant de saumon basilic*
- *Ile flottante ou crème brûlée vanillée*

Sare/Sara

■ LIZAIETA

Col de Lizarieta - Tél. : 00 34 948 98 71 36

Fermé le lundi et tous les soirs

- *Salade mixte*
- *Lomo, œuf, frites*
- *Riz au lait*

■ URTXOLA

Benttetako bidea - Tél. : 05 59 54 21 31

Fermé le mercredi

- *Salade mixte*
- *Txistorra, saucisse basque*
- *Riz au lait*

Tardets-Sorholus / Atharratze-Sorholuze

■ LES PYRENEES

Place Centrale

Tél. : 05 59 28 50 63

Fermé le mardi

- *Potage de légumes de saison ou entrée du jour ou jambon de Bayonne et pâté maison*
- *Plat du jour ou poisson du marché ou grillade de bœuf*
- *Fromage de brebis ou gâteau basque ou pignolet*

■ PIELLENIA

Place du Marché

Tél. : 05 59 28 53 49

Fermé le mercredi

- *Menu du jour entrée, plat, dessert selon arrivage*

Urrugne/Urruna

■ AUBERGE CHEZ MAITE

Place de la Mairie

Tél. : 05 59 24 95 50

Fermé le lundi et le soir les mardi, mercredi, jeudi et dimanche.

- *Menu entrée, plat, dessert selon arrivage*

■ MILESKER

11 rue Poutillenea

Tél. : 05 59 54 61 75

- *Œuf cocotte et emmental*
- *Brochette de volaille et crémeux de chorizo*
- *Churros maison con chocolate*



20€

HIVER 2019

Déjeuner/Bazkaria

Arcangues/Arrangoitze

■ RESTAURANT DU TRINQUET

Le Bourg

Tél. : 05 59 43 09 64

Fermé lundi, mardi

- Menu entrée, plat, dessert selon arrivage du marché

Arrast-Larrebiew/ Ürrüstoi-Larrabile

■ Azkena

Maison Algaetcheverry

Tél. : 05 59 28 85 34

- Garbure
- Blanquette de veau, frites, piperade
- Fondant chocolat

Ascain/Azkaine

■ BASKULINAIR

Rue Ernest Fourneau

Tél. : 07 84 23 44 28

Fermé le dimanche.

Places limitées, uniquement sur réservation.

- Satay à la malaisienne : brochette de poulet rôti, riz cantonnais, wok de légumes, sauce aux cacahuètes
- Chow mein chinois : crevettes poêlées, légumes parfumés, nouilles sautées
- Trifle aux fruits rouges et crème de pistaches et pain d'épices

■ LES CHASSEURS

45 route de St-Ignace

Tél. : 05 59 54 00 31

Fermé mardi et mercredi

- Velouté de butternut et ses pépins caramélisés, petits croûtons, éclats de châtaignes
- Filet mignon de porc, millefeuille de pommes de terre, légumes du moment
- Mœlleux au chocolat, glace noisette

Barcus/Barkoxe

■ CHILO

68 rue Principale

Tél. : 05 59 28 90 79

Fermé lundi et mardi

- Soupe crémeuse de butternut au lait de coco et curry
- Epaule de biche ou sanglier (selon la chasse) aux aïelles, sauce poivrade, purée de céleri, poire au vin rouge
- Tarte soufflée aux châtaignes, crème anglaise parfumée au rhum

Ciboure/Ziburu

■ Arrantzaleak

18 avenue Jean Poulou

Tél. : 05 59 47 10 75

Fermé lundi et mardi midi

- Soupe de morue relevée au chorizo, pain maïs & ciboulette
- Saint-Jacques rôties, beurre 1/2 sel, jambon Ospital & risotto citron
- Perles du Japon façon riz au lait, mangue & noisettes

■ BISTROT DU JEU DE PAUME

11 avenue du Commandant Passicot

Tél. : 09 81 91 61 32

Fermé mercredi soir et jeudi

- Carpaccio tête de veau, vinaigrette façon ravigote
- Onglet de veau, butternut et châtaignes
- Tarte du jour

Estérençuby/Ezterenizubi

■ LES SOURCES DE LA NIVE

Quartier Béhérobie

Fermé le mardi

Tél. : 05 59 37 10 57

- Potage
- Caille aux raisins
- Dessert au choix

20€

HIVER 2019

déjeuner/Bazkaria

Hasparren/Azparne

■ ARGIA

32 rue Jean Lissar
Tél. : 05 59 29 60 24

Fermé le dimanche soir et lundi

- *Wrap de truite de Banca en gravelax mesclun de salade*
- *Echine de porc cuit en basse température, polenta crémeuse arto gorria*
- *Crumble poire chocolat*

■ LE BERRIA

68 rue Francis Jammes
Tél. : 05 59 29 11 10

Fermé le lundi

- *Formule du marché de la semaine, hors dimanche midi*

Itxassou/Itsasu

■ RESTAURANT DU CHENE

Quartier de l'Église
Tél. : 05 59 29 75 01

Fermé lundi et mardi

- *La crème de tourteau à la badiane comme un cappuccino, petits croutons dorés*
- *La belle aile de raie servie meunière, tartare de tomates, écrasé de pommes de terre aux herbes*
- *Le muffin aux myrtilles et crumble, crème anglaise parfumée à la vanille*

■ RESTAURANT DU FRONTON

La Place
Tél. : 05 59 29 75 10

Fermé mardi et mercredi

- *Butternut cuisiné comme un risotto, à la muscade, ventrèche confite grillée, jus de cochon au xupister, vitelotte*
- *Pavé de lieu rôti au lard de chez Lacouade, fregola sarda aux champignons, cebette, émulsion d'ail doux*
- *Mousse tiède de chocolat Valrhona, glace vanille, streusel amandes madeleine au miel*

Larrau/Larraine

■ ETCHEMAITE

Le Bourg
Tél. : 05 59 28 61 45

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

- *La crème de châtaigne et ses garnitures d'automne*
- *La tourte de sanglier, purée de panais*
- *Le gâteau de pain perdu et sa soupe de pruneaux*

Mauléon/Maule

■ ETXOLA

30 boulevard Gambetta
Tél. : 05 59 28 27 96

Fermé le lundi

- *Velouté de courges*
- *Travers de cochon mariné*
- *Dessert au choix à la carte*

Saint-Jean-de-Luz/ Donibane Lohizune

■ COURTEPAILLE

Chemin de Chibau - RD 810
Tél. : 05 59 43 92 64

- *Menu Grillardin entrée + plat + dessert*

■ LA MARIPOSA

19 rue de la République
Tél. : 05 59 26 37 80

Fermé lundi et mardi

- *Piquillos farcis maison ou assiette de charcuterie*
- *Poisson frais grillé (selon arrivage) ou confit de canard*
- *Koka maison (crème caramel) ou gâteau basque (maison Pariès)*

■ LA PILE D'ASSIETTES

Ilot des Erables
Tél. : 09 81 97 42 40

Fermé le mercredi

- *Artichauts Seranno*
- *Lasagne de légumes*
- *Iles flottantes*

20€

HIVER 2019

Déjeuner/Bazkarria

Saint-Jean-de-Luz/ Donibane Lohizune

■ LE SUISSE - LA TXALUPA

Place des Corsaires - Tél. : 05 59 51 85 51

- Crème de butternut, xistora & melba
- Cochon Ospital grillé, gambas et maïs pays Grand Roux
- Paris-Donibane

■ LE XAYA

"LA CAVE GOURMANDE"

5 rue Saint-Jean - Tél. : 05 59 47 75 48

Fermé le dimanche

Formule déjeuner du marché, selon arrivage.

- Entrée
- Plat
- Dessert

■ TXANTXANGORRI

30 rue Chauvin Dragon - Tél. : 05 59 26 04 32

Fermé le dimanche

- Salade du pays ou croquettes à la morue
- Axoa de veau ou merlu au chorizo
- Crème brûlée à l'izarra ou nougat glacé au Turrón

■ ZOKO MOKO

6 rue Mazarin - Tél. : 05 59 08 01 23

Fermé lundi et dimanche soir

- Soupe de haricots tarbais, émulsion truffe ou tartare de dorade, avocat, pickles d'oignons
- Le poisson du marché à la plancha, mousseline de céleri, moutarde, os à moelle, sauce vin rouge ou duo de porc Kintoa au coing, tombé de choux, émulsion au coing
- Œuf à la neige, biscuit amande, passion mangue ou baba au rhum aux épices

Saint-Jean-le-Vieux/Donazahare

■ CHOKO ONA

Le Bourg - Tél. : 05 59 37 13 67

Fermé le jeudi

- Mise en bouche de bienvenue
- Croustillants d'Ardi Gasna moelleux, chips de ventrèche, mesclun de salade

- Blanquette d'agneau, riz basmati crémeux
- Gourmandise de fruits du marché, coulis de framboise, chantilly maison, stick de chocolat au pralin

Saint-Pée-sur-Nivelle/Senpere

■ TTOTTA

365 route de Saint-Jean-de-Luz

Quartier Ibarron - Tél. : 05 59 47 03 55

Fermé lundi, mardi, mercredi

- Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de brebis
- Cuisse de poulet farcie et rôtie, quinoa crémeux
- Panacotta au citron, coulis de mangue, fruit de la passion

Sare/Sara

■ BAKETU

Le Bourg - Tél. : 06 37 38 01 22

Fermé lundi et le soir

- Œuf cocotte au magret
- Pavé de merlu frais à l'espagnole, pommes de terre grenailles
- Gâteau basque maison

■ HORDAGO OSTATUA

Col de Lizarieta - Tél. : 06 85 55 10 13

Fermé mercredi et jeudi

- Entrée du moment
- Veau ou bœuf du pays, frites maison, salade
- Fondant au chocolat maison ou glace artisanale au lait de brebis

■ OLHABIDEA

Quartier Sainte Catherine - Tél. : 05 59 54 21 85

Fermé lundi et mardi

- Velouté de châtaigne, lardons croustillants, champignons, copeaux de brebis et noix ou tartare de poisson du jour ou Pana cotta de fenouil et truite en gravlax.
- Agneau rôti, gratin dauphinois ou joues de porc au gingembre citronnelle ou poisson du jour.
- Crème vanille, poire verveine et sa glace vanille ou trio de chocolats glacé, sauce thé.

20€

HIVER 2019

Déjeuner/Bazkaria

■ SARE & THE

Le Bourg, Maison Iparraguerria - Tél. : 05 24 33 46 10
Fermé mercredi et jeudi

- Apéritif maison,
- Menu bio végétarien en fonction du marché

■ URTXOLA

Benttetako bidea - Tél. : 05 59 54 21 31
Fermé le mercredi

- Croquettes et rabas
- Manchon de canard
- Crème brûlée

Tardets-Sorholus/ Atharratze-Sorolüze

■ LES PYRENEES

Place Centrale - Tél. : 05 59 28 50 63
Fermé le mardi

- Salade Atharratzeko et la surprise du chef
- Axoa de veau parfumé aux piments d'Espelette
- Fromage de brebis ou gâteau basque ou pignolet

■ PIELENIA

Place du Marché - Tél. : 05 59 28 53 49
Fermé le mercredi

- Truitelles meunières à la plancha ou salade composée
- Côtes d'agneau de lait Axuria ou axoa de veau Souletine
- Dessert au choix

Urrugne/Urruna

■ MILESKER

11 rue Poutillenea - Tél. : 05 59 54 61 75

- Piquillos farcis à la morue
- Merlu à l'espagnole et son riz pilaf
- Crème brûlée maison

■ ZOKOAK

6 rue Poutillenea - Tél. : 05 59 41 59 10
Fermé dimanche soir et lundi soir

- Soupe Thai
- Merlu aux palourdes, écrasé de pommes de terre
- Secret citron

Ustaritz/Uztaritze

■ AUBERGE DU FRONTON

Fronton du bourg - Tél. : 05 59 93 00 39
Fermé lundi, jeudi soir et dimanche soir

- Moules à la plancha au serrano et piment doux
- Pikaña de bœuf à la cheminée, frites maison et salade
- P'tit dessert du Chef

25€

HIVER 2019

Dîner/afaria

Arrast-Larrebieu/ Ürrüstoi-Larrabile

■ Azkena

Maison Algaetcheverry
Tél. : 05 59 28 85 34

- Omelette aux cèpes, salade
- Entrecôte, purée
- Crème brûlée

Ascain/Azkaine

■ BAKULINAIR

Rue Ernest Fourneau
Tél. : 07 84 23 44 28

Fermé le dimanche

Places limitées, uniquement sur réservation
Menu découverte Baskulinair (option vegan)

- Assiette pintxos du monde : pintxo japonais, pintxo Sud-Ouest, pintxo gambas, pintxo crabe /avocat Donosti, pintxo coréen
- Curry Thai vert au poulet, légumes parfumés, riz Thai ou Rendang de bœuf à l'indonésienne, bœuf mariné, sauce au lait de coco, wok de légumes, Nasi goreng.
Option vegan : Curry Thai vert 100% légumes + soja parfumé, riz Thai
- Gâteau beurré hollandais

25€

HIVER 2019

dîner/afaria

Ciboure/Ziburu

■ ARRANTZALEAK

18 avenue Jean Poulou

Tél. : 05 59 47 10 75

Fermé lundi et mardi midi

- Moules farcies grillées, ail & persil
- Soupe de poissons garnie façon Ttoro, pain maïs & aioli
- Panna cotta au lait de brebis, ananas confit & crumble

■ BISTROT DU JEU DE PAUME

11 avenue du Commandant Passicot

Tél. : 09 81 91 61 32

Fermé mercredi soir et jeudi

- Œuf mollet, poireaux vinaigrette et lard grillé
- Poulpe grillé, coquillages, risotto crémeux de petits épeautres
- Crème mascarpone, biscuit amande et poire pochée

■ L'EPHEMERE

15 quai Maurice Ravel - Tél. : 05 59 47 29 16

- Terrine de champignons, émulsion forestière ou cassiolette de chipirons
- Tournedos de cochon, crème à l'ail doux ou merlu de ligne de Ciboure au chorizo, mousseline de carottes des sables
- Baba au Limoncello, chantilly au citron vert ou crémeux au chocolat caraïbes, mousse au spéculos

Ixassou/Itsasu

■ RESTAURANT DU CHENE

Quartier de l'Église - Tél. : 05 59 29 75 01

Fermé lundi et mardi

- La tarte fine au gravelax de truite de Baïgorry, fromage blanc à la vodka et confiture de yuzu
- La souris d'agneau braisée à l'orange, pomme parmentière à la crème double
- La panna cotta à la vanille, bananes flambées au rhum, coulis de chocolat

■ RESTAURANT DU FRONTON

La Place - Tél. : 05 59 29 75 10

Fermé mardi et mercredi

- Terrine d'aile de raie aux fines herbes, bavaoise de céleri, granny smith, endive carmine, noix
- Côte de cochon "Iratzia" cuite à basse température, écrasé de courge, grenaille et aubergine confite
- Craquelin choco/noisette Valrhona 66%, mousse caramélia, coulis fruits rouges

Larrau/Larraine

■ ETCHEMAITE

Le Bourg

Tél. : 05 59 28 61 45

Fermé dimanche soir, lundi et mardi

- La poêlée de calmars, servie sur un risotto à l'encre
- Le pavé de veau grillé, pommes de terre sautées
- Les cigares fourrés, crème de mascarpone, salade de fruits

Mauléon/Maule

■ ETXOLA

30 boulevard Gambetta

Tél. : 05 59 28 27 96

Fermé le lundi

- Terrine maison
- ½ magret à la cerise noire
- Dessert au choix à la carte

Saint-Jean-de-Luz/

Donibane Lohizune

■ BRASSERIE DU MADISON

25 boulevard Thiers

Tél. : 05 59 85 55 55

- Carottes braisées et crème oignon, noisette
- Poitrine de cochon Ibaïona et légumes de saison
- Dessert autour du fruit

25€

HIVER 2019

dîner/afaria

Saint-Jean-de-Luz/ Donibane Lohizune

■ COURTEPAILLE

Chemin de Chibau - RD 810
Tél. : 05 59 43 92 64

- Menu grillardin entrée + plat + dessert

■ LA PILE D'ASSIETTES

Ilot des Erables
Tél. : 09 81 97 42 40
Fermé le mercredi

- Velouté de potimarron, châtaignes
- Pavé de merlu, risotto crémeux
- Tarte au citron meringuée

■ LE SUISSE - LA TXALUPA

Place des Corsaires
Tél. : 05 59 51 85 51

- Œuf de poule mollet, crème de Xamango & pain maïs
- Saint-Jacques rôties au beurre ½ sel, risotto, dés de boudin & ciboulette
- Riz au lait, caramel, noisettes & menbrillo

■ L'ÉPICERIE LUZ DEL SUR

58 rue Saint-Jacques
Tél. : 05 59 24 78 58

Fermé dimanche soir, lundi et mardi
Menu différent chaque jour selon arrivage du marché, produits frais et de saison.

Saint-Pée-sur-Nivelle/Senpere

■ AINTZIRA

9 rue Charles Cami - Quartier du Lac
Tél. : 05 59 54 12 22

- Foie gras maison ou tulipe de chipirons
- Lasagne de gambas et Saint-Jacques ou souris d'agneau romarin
- Tiramisu aux mangues et framboises ou fondant chocolat et sa glace vanille

Sare/Sara

■ URTXOLA

Benttetako bidea
Tél. : 05 59 54 21 31

Fermé le mercredi et le soir sauf samedi

- Salade de chèvre
- Chipirons à la plancha
- Tarte au fromage

Urrugne/Urruna

■ AUBERGE CHEZ MAITE

Place de la Mairie
Tél. : 05 59 24 95 50

Fermé le lundi et le soir les mardi, mercredi, jeudi et dimanche.

- Assiette de charcuterie Oteiza ou vol au vent
- Confit de canard ou poisson de la criée
- Fromage de brebis ou brioche pain perdu

■ MILESKER

11 rue Poutillenea
Tél. : 05 59 54 61 75

- Duo de crevettes et bulots
- Le poisson de la criée préparé pas nos chefs
- La Pavlova aux fruits de saison

Ustaritz/Uztaritze

■ LA PETITE AUBERGE

340 rue du Bourg
Tél. : 05 59 93 00 25

Fermé mardi soir, mercredi soir et dimanche soir

- Salade gourmande de l'auberge ou céviche de truite d'Ispeguy au combawa
- Entrecôte à l'os de chez Massonde et ses frites maison ou dorade royale, mafaldine, bouillon de crustacés et légumes croquants
- Dessert du MOF du moment ou notre finger chocolat, sorbet poire

HIVER 2019

35€

dîner/afaria

Ascaïn/Azkaine

■ BASKULINAIR

Rue Ernest Fourneau

Tél. : 07 84 23 44 28

Fermé le dimanche.

Places limitées, uniquement sur réservation.

Menu Gastronomie du Monde (option vegan)

- Grande assiette pintxos du monde : pintxo japonais, pintxo Sud-Ouest, pintxo gambas, pintxo crabe/avocat Donosti, pintxo coréen, pintxo maquereau fumé, salade de fenouil sur toast de pain d'épices, duo de croquettes hollandaises
- Chipirons sautés à la péruvienne, marinées façon ceviche cru (plat emblématique du Pérou) mariné dans du citron vert, oignon, coriandre et piment. Papa ala huancaína : pommes de terre nappées d'une sauce crémeuse légèrement relevée ou lomo saltado à la péruvienne ; filet mignon de porc sauté au wok et flambé au Pisco (cognac du Pérou), poivrons, légumes rôtis et riz blanc ou Souvlaki : brochettes de porc/boeuf grillé, sauce tzatziki pommes de terre au citron cuit au four, légumes rôtis, galette de blé.
Option : VEGAN : Gulai Kapau : curry indonésien 100% légumes, riz parfumé
- Poire pochée sabayon au Blue curaçao et liqueur de banane ou moelleux au citron sauce Romanov, fruits de la saison.

■ LES CHASSEURS

45 route de St-Ignace

Tél. : 05 59 54 00 31

Fermé mardi et mercredi

- Saumon fumé maison, avocat, crème wasabi, tuile à l'encre de seiche
- Filet de Saint-Pierre rôti, asperges vertes gratinées, pommes de terre fondantes, beurre blanc aux herbes
- Soufflé à la poire William "Brava", sorbet à la poire

Barcus/Barkoxe

■ CHILO

68 rue Principale - Tél. : 05 59 28 90 79

Fermé lundi et mardi

- Millefeuille chaud aux légumes comme une garbure ou pressé de poule et butternut à la mousse de foie gras
- Epaulé de biche farcie sauce poivrade ou pavé de merlu (ou poisson du marché) à la nage de légumes
- Terrine de crêpes aux pommes caramélisées ou tarte soufflée aux châtaignes, crème anglaise parfumée au rhum

Ciboure/Ziburu

■ LA GRIGNOTTE

Place Joseph Arbizia - Tél. : 05 59 23 55 49

Fermé dimanche soir et lundi

- Œuf mollet sauce au foie gras
- Sole sauce guindillas, écrasé de patate douce
- Mont-blanc meringué

Esterencuby/Ezterenzubi

■ LES SOURCES DE LA NIVE

Quartier Béhérobie - Tél. : 05 59 37 10 57

Fermé le mardi

- Potage, omelette aux cèpes
- Palombe rôtie
- Dessert au choix

Hasparren/Azparne

■ ARGIA

32 rue Jean Lissar - Tél. : 05 59 29 60 24

Fermé le dimanche soir et lundi.

- Œuf poché, velouté de cèpes, croustillant de ventrèche
- Filet de canette rôti, pommes grenailles confites, sauce au miel
- Tiramisu au spéculos

35€

HIVER 2019

dîner/afaria

■ LE BERRIA

68 rue Francis Jammes - Tél. : 05 59 29 11 10
Fermé le lundi

- *Velouté de panais, œuf poché, chips de jambon de chez Ospital*
- *Coquilles Saint-Jacques à la plancha, butternut, tuile de sésame et émulsion agrumes*
- *Vacherin aux fruits exotiques*

Ixassou/Itsasu

■ RESTAURANT DU FRONTON

La Place - Tél. : 05 59 29 75 10
Fermé mardi et mercredi

- *Capuccino de châtaignes en velouté, ganache foie gras, pâte de coing, lardons, tuile dentelle*
- *Aiguillettes de daurade à l'unilatérale, jus d'une marinère, artichauts poivrade, topinambours et marrons*
- *Biscuit moelleux aux amandes/ ananas, rhum, ganache montée, crumble, sorbet coco*

Larrau/Larraine

■ ETHEMAITE

Le Bourg - Tél. : 05 59 28 61 45
Fermé dimanche soir, lundi et mardi

- *Les coquilles Saint-Jacques grillées aux croquants de choux-fleurs*
- *Le tournedos de cochon de lait grillé, tartiflette au fromage de brebis*
- *La soupe de prunes gratinées au Sabayon de vin doux naturel*

Saint-Jean-de-Luz/ Donibane Lohizune

■ CHEZ PABLO

5 rue Mademoiselle Etcheto - Tél. : 05 59 26 37 81
Fermé mercredi et jeudi

- *Assiettes de Tapas (Tartine au jambon + roulé de carotte + roulé de courgette + cogollos)*
- *Assiette Pablo. (chipiron + merlu + piquillos + croquette de morue + gambas) ou confit de canard*
- *Assiette gourmande*

■ COURTEPAILLE

Chemin de Chibau - RD 810
Tél. : 05 59 43 92 64

- *1 coupe de Champagne*
- *Œufs pochés sauce meurette ou soupe de saison*
- *Entrecôte 350gr ou filet de Bar à la plancha*
- *Profiteroles façon éclair ou compotée poire et crème fouettée*

■ CIDRERIE ITOLA

30 boulevard Thiers
Tél. : 05 59 51 13 95
Fermé lundi, mardi, mercredi

- *Omelette à la morue*
- *Côte de bœuf*
- *Fromages et noix*
- *Cidre à volonté au Txotx*

■ LA MARIPOSA

19 rue de la République
Tél. : 05 59 26 37 80
Fermé lundi et mardi

- *Mise en bouche : Pan con tomate et jambon*
- *Cassolette de chipirons grillés ou piquillos farcis maison*
- *Poisson frais grillé (selon arrivage) ou côte de bœuf grillée*
- *Assiette gourmande ou russe artisanal*

■ LE XAYA

“LA CAVE GOURMANDE”

5 rue Saint-Jean
Tél. : 05 59 47 75 48
Fermé le dimanche

- *Rémoulade de tourteau*
- *Risotto d'automne, Jaune soyeux ou veau du Pays Basque, miscellanée de carottes*
- *Dessert tout chocolat*

HIVER 2019

35€

dîner/afaria

Saint-Jean-de-Luz/ Donibane Lohizune

■ L'ITALIEN CHEZ MIMI

4/6 rue Dornaldeguy - Tél. : 05 59 24 84 48

Fermé lundi et mardi

- *Bruschetta de poêlée de champignons*
- *Risotto crème de potiron et saucisse*
- *Millefeuille à la griotte de cerise*

■ ZOKO MOKO

6 rue Mazarin - Tél. : 05 59 08 01 23

Fermé lundi et dimanche soir

- *Amuse-bouche*
- *Coquilles Saint-Jacques à la plancha, topinambour, gelée d'eau de parmesan, émulsion romarin*
- *Filet de barbu en croûte de noisette, champignons de saison, émulsion cèpe fumet*
- *Txiru beltz vanille, mignardises*

Saint-Pée-sur-Nivelle/Senpere

■ TTOTTA

365 route de Saint-Jean-de-Luz

Quartier Ibarron - Tél. : 05 59 47 03 55

Fermé lundi, mardi, mercredi

- *Pressé de champignons au foie gras*
- *Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto d'orge perlée au citron, émulsion au Noilly-Prat*
- *Pain perdu d'Amatxi, glace vanille bourbon*

Sare

■ OLHABIDEA

Quartier Ste Catherine - Tél. : 05 59 54 21 85

- *Royal artichaut, gésiers de canard confits ou purée de potiron au romarin, miel et noix, dés de betteraves, oignons frais et fromage de chèvre frais ou crémeux de crabe au curry, gelée de pomme à la verveine citronnée.*
- *Blanc de volaille aux herbes et gambas planchées ou poisson du jour ou cochon de lait.*
- *Meringue fraise et sa glace vanille ou cheesecake, gelée de passion, carpaccio d'ananas ou parfait miel, figue, chantilly, amandes grillées.*

Urrugne/Urruna

■ MILESKER

11 rue Poutillenea - Tél. : 05 59 54 61 75

- *Foie gras de canard maison et son chutney*
- *Souris d'agneau braisée et ses grenailles*
- *La trilogie de desserts*

■ ZOKOAK

6 rue Poutillenea - Tél. : 05 59 41 59 10

Fermé dimanche soir et lundi soir

- *Duo de foie gras*
- *Pavé de maigre, ravioles d'asperges*
- *Vacherin pistache*

Ustaritz/Uzaritze

AUBERGE DU FRONTON

Fronton du bourg - Tél. : 05 59 93 00 39

Fermé lundi, jeudi soir et dimanche soir

- *Chipirons à la plancha, compotée d'oignons et piments doux*
- *Rossini de canard (magret rôti aux épices douces et foie gras frais poêlé), compotée de figues, pomme de terre farcie, champignons et potimarron*
- *Profiterole du chef*



PAYS
OFFICE DE TOURISME
BASQUE
EUSKAL
ELKARGOIA TURISMO
BULEGOKA

