



# La semaine des restaurants<sup>®</sup>

## PAYS BASQUE 04-10 Nov. 2024

### Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE - BRISCOUS  
ST-JEAN-DE-LUZ - SOCOA - GUÉTHARY - BIDART  
AINHOA - SARE - ITXASSOU - HENDAYE



Déjeuner 24 €  
Dîner 34 €  
(Entrée, plat, dessert,  
hors boissons)



Restaurants et menus  
sur l'application :



Réservez votre table en téléphonant  
directement aux restaurants



## AHO FINA

43, Bld Thiers 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ

[www.luzgrandhotel.fr](http://www.luzgrandhotel.fr)

Réservations : 05 59 26 35 36

Ouvert tous les jours



### MIDI

Crème de châtaignes

Poitrine de cochon confite

Polenta crémeuse & oignons braisés

La Pavlova

Crème légère passion & mangue, coulis exotique

### SOIR

Crabe mayonnaise épicée & mangue

Œufs de poissons volants au wasabi

Filet de canette

Purée de potimarrons au beurre noisette,  
sauce asiatique

Gaufre

aux fruits de saison & sa glace

## L'APOSTROPHE

11, Rue de l'Église 64700 HENDAYE

[www.apostrophe-hendaye.com](http://www.apostrophe-hendaye.com)

Réservations : 05 59 56 77 90

Ouvert Le lundi, mardi, mercredi et jeudi midi et soir,  
vendredi midi et samedi soir



### MIDI

Maquereau à l'huile de badiane,  
topinambours et oignons pickles

ou Polenta grand roux basque, croustillant de  
potimarron, châtaignes caramélisées, cecina de Galice

Déclinaison de cochon, joue en parmentier au  
panais, boudin galabar, échine confite,  
sauce et gratin au chorizo

ou Filet de truite d'Ispeguay, riz vénéré en risotto,  
civet de gambas et ketchup carottes curry

Flan aux pommes, mousse bergamote  
et crèmeux citron

ou Les figues en compotée, mousse miel d'Ascain,  
ganache cassis et tuile aux amandes

### SOIR

L'œuf parfait, mousse de champignons et cèpes,  
pleurotes pickles et jus à l'ail noir

ou Les fleurs de betteraves au chèvre frais d'Urrugne,  
guimauve raifort et vinaigrette à la grenade

Demi magret de canard des Landes rôties,  
choux fleur en deux façons,

jus et crumble à l'estragon et au citron

ou Espadon de ligne rôti, fenouil confit et croquant,  
tapenade d'olives et anchois crémeuse, mousse

fenouil et kombava, fregola sarda en salade au pesto  
à l'ail des ours

L'entremet chocolat alunga et noix de coco

ou La poire rocha pochée, sablé noisette, crème  
montée praliné et praliné crunchy aux noisettes  
du Piémont, gel poire badiane

## LE BAYONNAIS

38, Quai des Corsaires 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 25 61 19

Ouvert du Mardi au Samedi



### MIDI

Salade de pieds de cochon

ou Tartines de bonite fumée, houmous et guacamole

Fricassée de chipirons, pommes de terre confites  
ou Blanquette de sot-l'y-laisse de dinde, riz pilaf

Baba au rhum maison

ou Parfait au café maison sauce chocolat

### SOIR

Crèmeux de lentilles aux St Jacques snackées

et son Xingar croustillant

ou Œuf mollet aux champignons d'Automne

St Pierre doré à la plancha jus de crustacés aux  
cocos de Paimpol

ou Émincé de magret de canard caramel aux  
épices, gratin dauphinois

Île flottante maison

ou Tarte fine aux pommes caramélisées maison  
glace vanille

## Les BASSES PYRÉNÈS

12 rue Tour de Sault 64100 BAYONNE

[www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com](http://www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com)

Réservations : 05 59 25 70 88



### MIDI

Velouté de champignons sauvages,

lardons paysans et croûtons dorés

ou Ventrèche de thon confite, caviar d'aubergines  
et olives de Kalamata

Blanquette de veau « Herriko », légumes et riz pilaf  
ou Poisson du jour rôti, déclinaison de chou-fleur,  
noisettes torrifiées

Tartelette citron meringuée

ou Mousse légère au Txokola, crumble

### SOIR

Crème de butternut et potimarron, châtaignes  
et croûtons dorés

ou Lobster Roll et bisque de têtes  
(homard et gambas)

ou Carpaccio de tête de veau, bouillon  
et foie gras poché

Suprême de volaille des Landes farci aux herbes,  
purée de pommes de terre

& champignons du moment

ou Dos de cabillaud rôti, mousseline

carotte/orange, tombée d'épinards

ou Côte de veau ternera « Herriko » (pour 2 pers.)  
frites et sucrose (+ 7€/pers.)

Poire Belle Helène, glace vanille maison

ou Gâteau royal au Txokola

ou Tarte tatin au pommes, crème montée vanille

Réservez votre table  
en téléphonant  
directement  
aux restaurants



Déjeuner 24€ Dîner 34€

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

TAXI de BIARRITZ  
Tél 05 59 03 18 18  
27 taxis  
à votre service

TAXI de BAYONNE  
Tél. 05 59 59 48 48  
22 taxis  
à votre service

## Le BISTRO' QUAI

27, Quai Jaureguiberry 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 56 91 36



### MIDI

Jambon Mangalica 24 mois, pan con tomate  
ou Tartare de thon à la Thai  
ou Œufs brouillés basquaise, chips de jambon ibérique

Chipirons à la plancha, risotto crémeux et légumes du moment

ou Parmentier d'effiloché de canard du Sud-Ouest, parmesan à la patate douce

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Tiramisu au café-Patxaran,

et sa tuile choco au piment d'Espelette

### SOIR

Œuf gratiné à la crème de parmesan et brebis

et son chips de jambon Ibérique

ou Douceur de crabe et gambas,

mousse d'avocat et perles de citron

ou Velouté de potimarron coco

Noix de Saint Jacques snackées

sur son risotto crémeux aux cèpes

ou Magret de canard de Chalosse,

poire chocolat et sa purée de patate douce

Moelleux au chocolat du Chef, crème anglaise

ou Pain perdu brioché au caramel beurre salé,

glace et chantilly

ou Tiramisu au café-Patxaran et sa tuile choco au

piment d'Espelette

## BISTROT FINE

61, Rue Henri Renéric 64600 ANGLET

Réservations : 05 59 63 00 09



Lundi au Samedi Midi et Jeudi et Vendredi Soir

### MIDI

Terrine de campagne maison

ou Velouté de champignons, noisettes, œuf parfait

Biscuit croustillant de merlu, consommé de

langoustine, légumes de saison glacés

ou Collier de cochon confit, jus à la sauge,

légumes de saison rôtis

Panna cotta d'Ossau Iraty, vinaigre de sureau, coing

ou Riz au lait, chouchous, citron confit,

caramel beurre salé

### SOIR

Galantine de volaille maison Garat au foie gras

ou Raviole de champignons des sous bois,

bouillon parfumé aux plantes sauvages

Paleron de chevreuil fondant, sauce poivrade,

chutney de poires

ou Dos de truite des Pyrénées rôti, bouillon au

vin jaune, noix fraîches, coppa

Ossau Iraty en jeux de texture

ou Txokola, praliné cèpes, poivre sauvage

## BISTROT LE GUERNIKA

Pl. St André, 5 rue des Lisses 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 59 28 69



### MIDI

Velouté de betternut maison, infusion badiane,

émulation de ventrèche, chips de brebis

Filet de merlu de St Jean grillé, grand roux

basque Artigorria au parmesan, salsa verde

Le célèbre chouxBCBG du Guernika chilboustevanillée

### SOIR

La tranche de terrine de Foie gras maison,

chutney de figue pain grillé Ogi Ona

Côtelettes d'agneau grillé, piquillos farcis

risotto au cèpes, sauce à l'ail confit

ou Noix de Saint-Jacques, rôti, beurre salé,

Julien de jambon, tagliatelles de légumes du moment

La fameuse omelette norvégienne Guernika

## LE BISTROT des HALLES

1, Rue du Centre 64200 BIARRITZ

www.bistrotdehalledesbiarritz.fr

Réservations : 05 59 24 21 22



### MIDI

Velouté de potimarron, chips de ventrèche  
ou Salade de gésier de canard

Brandade de morue

ou Onglet de bœuf à l'échalote, frites/salade

Invisible aux pommes

ou Mousse au chocolat

### SOIR

Galettes de pied de cochon aux cèpes, salade

ou Œuf cocotte à la crème de parmesan,

mouillette de foie gras

Duo de gambas/cabillaud façon aioli

ou Epaulé d'agneau confite et son jus, petits

légumes, purée de pomme de terre

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou Tarte au citron meringué

## BISTROT LE JEU de PAUME

11, Av. Commandant Passicot 64500 SOCOA- Ciboure

Réservations : 09 81 91 61 32



### MIDI

Focaccia, houmous au chorizo Ospi,

émietté de thon Ondaroa et fraîcheur fenouil

Filet mignon de cochon, risotto aux olives

et jus de viande

Perle du japon façon riz au lait,

marmelade exotique et crumble coco

### SOIR

L'ensemble du menu/carte du restaurant

(hors suppléments)

## LE BISTROT de la PLAGES

10,12 Av. des Dauphins 64600 ANGLET

Réservations : 05 59 74 18 09



### MIDI

Croquettes de jambon ibérique

ou Croustillant de boudin aux pommes,

coulis de piquillos

Wok de poulet cajou, noodles et petits légumes

ou Gambas, curry lait de coco, riz thaï

Panna cotta, coulis de fruits rouges

ou Cœur coulant au chocolat, piment d'Espelette

### SOIR

Velouté de potimarron, œuf mollet,

éclats de châtaignes

ou Tataki de thon

Demi magret de canard, sauce au poivre,

écrasé de pomme de terre

ou Chipirons flambés au cognac,

crème d'Espelette, linguines

Pain perdu brioché, caramel beurre salé,

glace à la vanille de bourbon

ou Gâteau basque, thé matcha, framboises

**Presse lib**  
Notre différence, c'est vous.

www.presselib.com

## BODEGA CHEZ GILLES



23, Quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE  
[www.bodegachezgilles.com](http://www.bodegachezgilles.com)

Réservations : 05 59 25 40 13

### MIDI

Œuf basse température, crémeux de potimarron,  
champignons, écume de lard fumé  
ou Velouté de petits pois, gambas rôties,  
écume iodée

Pavé de Merlu, nage de coquillages,  
carottes aux épices

ou Suprême de volaille, vin jaune, champignons  
écrasé de patate douce

Poire pochée au vin rouge, ganache chocolat  
ou Nougat glacé, tuile au miel, fruits confits

### SOIR

Gravlax de Truite de Banca, yuzu, Cream cheese,  
herbes folles

ou Foie gras mi-cuit piment d'Espelette,  
chutney de coings

Demi-magret de canard, réduction Patxaran  
ou Noix de St Jacques snackées, risotto aux  
gambas, écume d'algues

Mi cuit au chocolat, coulis cerise  
ou Pain perdu de la Bodega, coulis caramel,  
glace vanille

## BRASSERIE BASA



74, Rue d'Espagne 64100 BAYONNE

[www.brasserie-basa.com](http://www.brasserie-basa.com)

Réservations : 05 59 70 38 06

### MIDI

Betterave fumée, yaourt acidulée & dukkah  
ou Salade Waldorf

Poitrine de cochon de Eric Ospital, cru de chou,  
crémeux de pommes de terre & jus de viande à la bière  
ou Merlu de Capbreton à la Donostiarra, purée  
de pomme de terre & salade verte

Fromage  
ou Riz au lait BASA

### SOIR

Tartare de bœuf, œuf parfait, piment doux & sarrasin  
ou Courge rôtie, en crémeux et en vierge,  
pois chiches & épices fermentées

Pièce de veau rôtie au beurre noisette,  
gnocchis de pomme de terre à la sauce,  
brocolis & sabayon au Xérès

ou Filet de truite de Banka mi-cuit,  
carottes râpées cuites au feu de bois,  
oignons fermentés & Shiokoji

Assortiment de fromages  
ou Poire, cannelle, glace nature  
& écume miellée

## BRASSERIE DE LA NIVE



1, Av. Jean Rostand 64100 BAYONNE

[www.hotel-le-bayonne.com](http://www.hotel-le-bayonne.com)

Réservations : 05 59 52 84 22

Ouvert de Lundi à Vendredi

### MIDI

Miettes de morue basquaise  
ou Brioche à la saucisse et son jus de viande  
Cuisse de canard confite, frites et salade  
ou Saumon beurre blanc à l'oseille et sa polenta  
Far aux pruneaux et sa chantilly maison  
ou Cheesecake framboise

### SOIR

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette,  
chutney d'oignons et sa brioche à la figue  
ou Velouté de giroles et son œuf parfait, espuma d'ail  
ou Cannelloni de truite fumé des Pyrénées,  
farci chair de crabe sauce au fromage blanc

Filet de bœuf basse température sauce à la truffe,  
purée d'artichauts et grenailles rôties à la graisse de canard  
ou Risotto de céleri crème de parmesan  
et champignons des sous bois  
ou Filet de bar grillé, julienne de légumes  
et salade de fenouil à l'orange

Tartelette au praliné noisette amande,  
ganache montée chocolat blanc brûlé  
ou Fromage de brebis AOP Ossau Iraty grande  
réserve, confiture de piquillos au piment d'Espelette  
ou Millefeuille mousse coco, confit d'ananas  
passion et sorbet lait de coco

## Le CAFÉ de PARIS



5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ

[www.hotel-cafedeparis-biarritz.com](http://www.hotel-cafedeparis-biarritz.com)

Réservations : 05 59 24 19 53

### MIDI

Œufs mimosa, céleri rave, bonite séchée  
ou Chou-fleur rôti, oignons crispy,  
huile de curry, Ossau-Iraty  
Brandade de haddock  
ou Poitrine de cochon confite, pomme de terre  
écrasée à la graine de moutarde

Poire pochée, panna cotta, pain d'épice  
ou Russe, crème glacée noisette

### SOIR

Gravlax de saumon, pickles, crème citron,  
sponge cake à l'aneth  
ou Velouté de potimarron, crème mi-montée  
et noisettes

Truite des Pyrénées, riz vénéré, beurre citronné  
ou Suprême de volaille, grenaille confite au  
jambon Ibaiama, châtaigne et oignons doux

Le coussin citron-yaourt, sablé breton  
ou Chou vanille, sauce chocolat

**TAXI de BIARRITZ**  
**Tél 05 59 03 18 18**  
**27 taxis**  
**à votre service**

**TAXI de BAYONNE**  
**Tél. 05 59 59 48 48**  
**22 taxis**  
**à votre service**

**Le Château**  
**Malescasse**

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel



**PEYRASSOL**

UN BUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## Le CARRÉ

9, Rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE

[www.lecarre.fr](http://www.lecarre.fr)

Réservations : 05 59 85 85 99

MIDI

Velouté de butternut, gnocchi de fromage frais, graines de courges torréfiées ou Terrine d'aile de raie, pommes safranées et aioli à l'ail noir

Echine de cochon Maneix confite, légumes de saison rôtis, jus de cochon à l'estragon ou Truite du pays snackées, risotto à l'encre de seiche et Ossau Iraty, beurre aux herbes

Fromages du coin et coings ou Mousse cheesecake vanille, spéculoos et chocolat de Bayonne

SOIR

Menu découverte en 4 étapes



## GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

[www.getaria.fr](http://www.getaria.fr)

Réservations : 05 59 51 24 11

MIDI

L'Œuf bio «parfait» dans un velouté crémeux de potimarron fumé  
Poisson de nos côtes grillé à la plancha, risotto de langues d'oiseau à l'encre de seiche spoom de coquillages aux algues

Crème brûlée «poire Txokola» parfumée au Patxaran

SOIR

Amuse-bouche  
Spoon de topinambour, girolles marinées et cecina Royale de foie gras des Landes, dans un capuccino de châtaignes, pousses de moutarde, noisettes et pop-corn

Filet de canette frotté au genièvre puis rôti polenta crémeuse de maïs Grand Roux, jus aux chanterelles

Comme une tourtière landaise «pommes pruneaux» flambée à l'Armagnac, crème glacée de fromage blanc



## CHEZ ALBERT

Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

[www.chezalbert.fr](http://www.chezalbert.fr)

Réservations : 05 59 24 43 84



MIDI

Assiette de Fruits de mer

Pavé de lieu jaune, purée de potimarron copeaux de ventrèche grillée, sauce grenobloise, crème fouettée aux herbes

Brownie, crème anglaise

SOIR

Soupe de poissons, Façon Albert

Filet de bar, salade de pois gourmands mayonnaise à l'encre de seiche, chapelure d'herbes Mont-Blanc

## CHEZ EUGÉNIE

17, Bld Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ

[www.chezeugeniebiarritz.com](http://www.chezeugeniebiarritz.com)

Réservations : 05 24 33 84 01



MIDI

Saint-Jacques en sashimi, gel de citron vert, crème Dubarry au wasabi

Poitrine de cochon, caviar de poivrons

Crème brûlée, glace à la vanille

SOIR

Tataki de boeuf aux algues

Thon mi-cuit, caponata sicilienne, pesto de tomates confites

Opéra chocolat passion

## INFLUENCES

19, Rue Vieille Boucherie 64100 BAYONNE

[www.restaurant-influences.fr](http://www.restaurant-influences.fr)

Réservations : 05 59 01 75 04

Ouvert de Mardi soir à Dimanche soir



MIDI

L'Œuf cuit à 64 degrés, velouté de potimarron, châtaigne, compotée d'oignon à l'armagnac et jambon

Cuisse de volaille de la maison Aldabia confite, purée de céleri, courge, pamplemousse, sauce suprême

Compote de pomme et coing, siphon thym, crumble coco et aneth

SOIR

L'Œuf cuit à 64 degrés, velouté de potimarron, châtaigne, compotée d'oignon à l'armagnac et jambon

ou Le Chou farci, kimchi, ail noir et jus de viande

Le Suprême de volaille de la maison Aldabia, purée de céleri, courge, pamplemousse, sauce suprême

ou La Truite de Banka, achard de courge, endive confite à la mandarine et beurre blanc de mandarine

La Compote de pomme et coing, siphon thym, crumble coco et aneth ou Le chocolat en crémeux et siphon, compotée de banane au rhum et persil

Réservez votre table  
en téléphonant  
directement  
aux restaurants



Déjeuner 24€ Dîner 34€

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

Presselib  .com  
L'information d'ici, au quotidien

[www.presselib.com](http://www.presselib.com)

Abonnez-vous

L'information  
POSITIVE & GRATUITE

Tous les matins



## UN JOUR À PEYRASSOL

9, Av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

Réservations : 05 59 41 93 23

Lundi à Samedi midi et soir et Dimanche midi

### MIDI

Calamars andalous et son aioli maison  
ou Velouté de courgettes au curry, graines de citrouille,  
croûtons et sésame noir, siphon de noix de coco

Poisson de la Criée de St Jean plancha,  
légumes d'automne, sauce beurre blanc  
ou Secreto Ibérique, crème de châtaignes,  
purée aux poireaux

Notre chocolat coulant , crème glacée vanille  
ou CheeseCake La Viña, mangue en coulis

### SOIR

Fromage de chèvre rôti, siphon crémeux basque,  
réduction vinaigre caramel, pousses de  
moutarde et graines de courges  
ou Velouté de courgette au curry, croûtons et  
sésame noir, graines de citrouille  
et siphon noix de coco

Dos de Cabillaud sauce pil pil,  
petites pommes de terre et oignons réduits  
ou Entrecôte premium, poivrons Padrón, smash  
potatoes snackées, mayonnaise façon Espelette  
Brioche perdue caramel salé, sorbet citron italien  
ou Notre chocolat coulant, crème glacée vanille

*Tous nos plats sont faits maison*

## LMB RESTAURANT

58, Av. Edouard VII 64200 BIARRITZ

[www.tonichotel-biarritz.com](http://www.tonichotel-biarritz.com)

Réservations : 05 59 24 58 58

### MIDI

Velouté du moment

Paleron de bœuf façon bourguignon,  
gratin dauphinois

Crème caramel

### SOIR

Salade d'endive aux copeaux de Bellota et Comté

Aile de raie à la grenobloise,  
parmentière aux poireaux

Biscuit tiède aux marrons, glace vanille

## LE MAHAINA

5, Rue de la Madeleine 64210 BIDART

[www.restaurantmahaina-bidart.fr](http://www.restaurantmahaina-bidart.fr)

Réservations : 06 43 77 96 07

### MIDI

Terrine de cochon manex au bleu des basque,  
pickles

ou Carpaccio betterave chiodgia, feuille de  
figuier, kale frit, labneh kimchi

Paleron de bœuf Eusko label, braisé au vin rouge,  
pomme vapeur, crudo de champignon

ou Lasagne de courge, sauge, pecorino au poivre

Citron coco, coriandre

ou Fromage de la Crèmerie des Docks

### SOIR

Focaccia au levain naturel, straccitella,  
œuf de la ferme Beroy, jambon truffé  
ou Soupe de poisson safrané, croûtons au beurre,  
poutargue de turbot, rouille

Cochon Manex, courges de Paul,  
champignons, châtaignes

ou Poisson de la Criée de St Jean de Luz,  
pomme de terre croustillante aux herbes,  
sauce blanquette

Dacquoise praliné, sarasin, fruit de la passion  
ou Fromage de la Crèmerie des Docks

## MAISON JOANTO

Chemin du village 64240 BRISCOUS

[www.maisonjoanto-restaurant.com](http://www.maisonjoanto-restaurant.com)

Réservations : 05 59 20 27 70

### MIDI

Haddock, pomme de terre fondante,  
et siphon au raifort

Raviolis de bœuf,  
sauce tomate et vieux parmesan

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé,  
et éclats de cookies

### SOIR

Oeuf meurette, champignons au vin rouge,  
et crème de lard

Poulpe rôti, purée de carotte à l'orange, et sauce saté

Chou praliné-noisette

## Maison OPPOCA

303 Karrika 64250 AINHOA

[www.maisonoppoca.com](http://www.maisonoppoca.com)

Réservations : 05 59 29 90 72

Midi de Mardi à Dimanche, Soir de Mardi à Samedi

### MIDI

Ravioles de gambas, gambas snackée,  
écume de crustacés à la badiane

Suprême de volaille farci aux champignons,  
millefeuille de pomme de terre au beurre, jus corsé

Financier au citron, crémeux de démentine corse  
et sa glace à la fève de tonka

### SOIR

Médaille de foie gras de canard mi-cuit au sel,  
chutney du moment et sa brioche maison

Pêche de nos côtes, risotto aux crustacés,  
espuma à l'anis étoilée

Poire pochée, crémeux au chocolat noir  
et sa glace praliné maison

## LES MOMES

### Bande de Gourmets

11bis, Place Maréchal Leclerc 64600 ANGLÉT

Réservations : 05 59 59 39 82

De Lundi à Dimanche midi et de Lundi à Samedi soir

### MIDI

Œuf parfait façon petit salé et ventrèche croustillante  
ou Velouté butternut, crème montée  
et châtaignes caramélisées

Dos de lieu laquage miso, crème dubarry  
et risotto de sarrasin

ou Joutes de cochon braisées façon carbonade  
flamande, déclinaison de panais et gel cidre

Crumble pomme maison crème vanillée  
ou mousse au chocolat, cake à l'huile d'olive

### SOIR

Œuf parfait, crème de pommes de terre,  
siphon de lard et huile de truffes

ou Carpaccio de magret, laquage teriyaki,  
condiment figue et popcorn

Balloté de volaille farci aux champignons  
risotto croustillant sauce pouletle  
ou Truite des Pyrénées, mousseline de brocoli,  
légumes de saison glacées et beurre monté au soja

Sablé breton, compoté de pomme au Calva  
et siphon caramel beurre salé

ou Poire pochée, crémeux chocolat tonna, tuile amande



# PEYRASSOL

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## OLHABIDEA

Chemin Olha 64310 SARE

[www.olhabidea.fr](http://www.olhabidea.fr)

Réservations : 05 59 54 21 85

MIDI et SOIR

Nos menus sont faits maison  
en fonction du marché  
et arrivage marée et boucherie  
pour nos produits locaux



## Restaurant du CHÊNE

Route de l'Église 64250 ITXASSOU

[www.lechene-itxassou.com](http://www.lechene-itxassou.com)

Réservations : 05 59 29 75 01

MIDI

Houmous et grissini maison  
Pavé de truite de Banka,  
riz oublié & hollandaise citronnée  
Ou assiette végétale aux légumes du moment  
Chou craquelin & crème pralinée

SOIR

Truite de Banka en gravelax, huile d'aneth & pickles  
Demi-pigeon de la maison Garat, potxas de  
Navarre au bouillon de volaille, sauce porto  
ou assiette végétale aux légumes du moment  
Cheese cake aux fruits rouges

## LE POISSON À VOILE

118, Av. de l'Adour - Port de Plaisance

64600 ANGLET

[www.restaurant-lepoissonavoile-anglet.fr](http://www.restaurant-lepoissonavoile-anglet.fr)

Réservations : 05 59 29 63 39

MIDI

Friture de chipirons ou de lotte et son aioli  
ou Cassolette forestière, champignons de saison,  
copeaux de parmesan, poitrine fumée gratinée

Poisson de la criée du jour  
cuisiné à l'espagnole et ses garnitures  
ou Cochon de lait en deux cuissons  
ou Blanquette de veau

Mousse de Tournon et chocolat  
ou Tarte fine aux pommes

SOIR

Tatin de boudin aux pommes et oignons confits,  
chutney de figues et roquette  
ou Demie coquille St Jacques gratinée  
aux poireaux et chair de Txanguro (crabe)

Ttoro au homard et crustacés  
et médaillon de lotte et merlu  
ou Agneau de lait confit, écrasé de patate douce

Fondant aux chocolat  
ou Fraises au sirop d'hibiscus et sorbet citron



## LES SIX SAISONS

4, Rue de l'Église 64210 BIDART

[www.lessixsaisons.fr](http://www.lessixsaisons.fr)

Réservations : 05 59 54 70 88

MIDI

Œuf parfait champignons  
ou Piquillos farcis à la morue

Bœuf Herriko, pain d'épice, patate douce, jus corsé  
ou Poisson de la criée avec ses légumes oubliés

Cookie chocolat cacahuètes de Soustons,  
sauce caramel, glace vanille  
ou Tiramisu

SOIR

Œuf parfait champignons  
ou Crudo de Daurade, purée de chou fleur

Poulpe, carottes dans tous ses états  
ou Bœuf Herriko, pain d'épice, patate douce, jus corsé

Cookie chocolat cacahuètes de Soustons  
sauce caramel, glace vanille  
ou Soufflé aux épices



## Restaurant BONNET

Place du Fronton, 64250 ITXASSOU

[www.maison-bonnet.com](http://www.maison-bonnet.com)

Réservations : 05 59 29 75 10

Fermé Mardi, Mercredi et Dimanche midi



MIDI

Salade César, volaille de chez Garat, ventrèche  
Iratzia, petits croutons  
ou Salade quinoa gaspacho de betteraves,  
fromage frais et truite marinée

Paleron de veau braisé, déclinaison de courges,  
julienne de légumes  
ou Truite de Baigorry mi fumée,  
riz vénéré safrané, croute d'herbes

Mousse tiède au chocolat, glace vanille, madeleine au miel  
ou Crèmeux café, biscuit imbibé amandes,  
crème mascarpone et noisettes caramélisées

SOIR

Œuf cuit à basse température, polenta bio grand  
roux, pieds de porc pleurotes et chorizo ibérique  
ou Gambas croustillantes au basilic, sorbet  
piquillos, déclinaison de choux et betteraves

Merlu de St Jean en voile de crustacés, maizotto d'arto  
gorria citronné, duo de courgettes cèbettes et moules  
ou Pluma de porc ibérique cuite au feu de bois, petit  
épeautre, butternut rôti, piment padron, jus réduit

Bavaroise passion, cœur ananas,  
dacquoise croustillante et sorbet coco  
ou Finger guanaja, cœur pralin noisette  
et sorbet nectarines

## ZOKO MOKO

6, rue Mazarin 64500 ST-JEAN-DE-LUZ

[www.zokomoko.com](http://www.zokomoko.com)

Réservations : 05 59 08 01 23

Fermé Lundi et Dimanche



MIDI

Œuf pochée façon meurette  
ou Gâteau de topinambours, sauce gribiche

Poitrine de cochon confite aux épices,  
mouseline de choux fleurs et pickles  
ou Poisson du marché tombée d'épinards,  
pommes de terre grenailles, beurre blanc citronné

Mousse chocolat, caramel au beurre salé  
et cacahuètes

ou Banane rôtie, crumble et sorbet coco

SOIR

Ravioles de gambas et bisque

Coquilles saint jacques snackées,  
risotto basquaise, jus de bardes

Omelette Norvégienne

Réservez votre table  
en téléphonant  
directement  
aux restaurants



Déjeuner 24€ Dîner 34€

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)



# La semaine des restaurants

## PAYS BASQUE 04-10 NOV. 2024

### Saveur locale, accueil délicieux

Appréciez les saveurs locales  
et l'accueil délicieux  
des restaurants participants.

### La recette :

Consultez la liste des restaurants et leurs menus:  
Ils vous proposent un déjeuner à 24€ et un dîner à 34€, comprenant  
une entrée, un plat et un dessert, hors boissons.

Choisissez parmi les menus proposés celui qui conviendra le mieux à  
votre envie du moment.

Réservez votre table en téléphonant directement au restaurant choisi.

Découvrez ces chefs talentueux qui cuisinent les produits de saison en  
jouant la carte de la variété, et passez un bon moment en famille ou  
entre amis.

Bon appétit !

Liste des restaurants participants et leurs menus dans ces pages, sur  
l'application (QR Code ci-dessous) et les sites internet des Offices de  
Tourisme du Pays Basque.

Retrouvez nous aussi sur  et 



BIARRITZ



 PEYRASSOL

 Château  
Malescasse



INDIGO



Presselib.com

