

La semaine des restaurants

PAYS BASQUE 03-09 NOV. 2025

Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE - BIDART
ST-JEAN-DE-LUZ - GUÉTHARY - SARE - ITXASSOU

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



Restaurants et menus
sur l'application :



La Semaine
des
Restaurants



Réservez votre table en téléphonant
directement aux restaurants



BIARRITZ



PEYRASSOL



Château
Malescasse



INDIGO



Presselibre.com



AVIRON BISTRONOMIE

38 Av. Dr Léon Moynac 64100 BAYONNE

www.avironbistronomie.fr

Réservations : 05 59 42 74 50

MIDI

Le velouté de panais, bleu basque
et biscuit au piment d'espelette
ou Les œufs mimosas, cecina de léon et cebettes
ou Le blini tiède, truite en gravlax
et mayonnaise aux herbes

Le merlu de St Jean de Luz vapeur, hollandaise
au citron vert et risotto au parmesan
ou La volaille rôtie, polenta aux champignons
et jus de veau crème
ou Les coquillettes à la crème de parmesan
et jambon truffé

Le fromage du marché et mesclun de saison
ou Le siphon noisette, glace chocolat intense
et crumble cacao

ou Le riz au lait à la vanille et caramel laitier

SOIR

L'Œuf basse température, morilles au vin jaune
et siphon oignon brûlé
ou Comme une landaise, foie gras
et magret de la maison Uhartia
ou La crème Idiazabal, petits croutons,
cebettes et bellota

Le poisson du marché, mousseline d'artichauts,
gel citrus et bouillon de langoustine
ou Le paleron de bœuf confit, fine purée
de pomme de terre, jus bourguignon
ou Les macaronis gratinés, cru de champignon,
condiment cèpes

Le fromage de la saison, confiture maison et noisette
ou La tarte au chocolat guanaja,
glace pistache de Bronté
ou Le beau baba, différentes textures de mojito

Le BAYONNAIS

38, Quai des Corsaires 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 25 61 19

Ouvert du Mardi au Samedi

MIDI

Salade de pain tomate au jambon
ou Croustillant de chèvre chaud
Chipirons à la basquaise, riz
ou Estouffade de joues de porc, purée maison
Baba au rhum maison
ou Parfait café maison, sauce chocolat

SOIR

Œuf mi-cuit, cèpes et potimarron
et son émulsion
ou Raviole de crabe crémeux de langoustine
St Jacques fraîches snackées, mousseline
de panais, émulsion citronnelle
ou Magret de canard grillé caramel aux épices,
gratin de pommes de terre
Parfait au tison maison sauce chocolat
ou Crumble maison à la poire, glace caramel

Le BISTRO' QUAI

27, Quai Jaureguiberry 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 56 91 36

MIDI

L'œuf meurette façon « blanc-manger » sur
son pain toasté et son chips de jambon
ou Gravelax de saumon, gelée de Bloody Mary
et perles de citron

Chipirons grillés à la plancha, risotto crémeux
et légumes du moment
ou Escalope de veau façon « bocconcini »
(gratiné jambon brebis crème d'échalottes)
et sa purée de pomme de terre au basilic
Tiramisu au café Patxaran,
et sa tuile chocolat au piment d'Espelette
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

SOIR

Le tartare de saumon à la Tahitienne, mangue,
lait de coco et pois wasabi
ou L'œuf gratiné à la crème de parmesan
et brebis, chips de jambon Ibérique
Noix de Saint Jacques snackées
sur son risotto crémeux aux cèpes
ou Magret de canard IGP Sud-ouest, sauce
chocolat, poire et sa purée de patates douces
Le pain perdu brioché au caramel beurre salé,
glace caramel et chantilly
ou Le moelleux au chocolat du Chef
et sa crème anglaise

BISTROT FINE

61, Rue Henri Renéric 64600 ANGLET

Réservations : 05 59 63 00 09

Lundi au Dimanche Midi et Vendredi et Samedi Soir

MIDI

Œufs mayo et herbes fraîches
ou Velouté de courges, noisettes et champignons
Chicago forestier, écrasé de pommes de terre
et sauce au vin rouge
ou Merlu croustillant, céleri et betterave
Panna Cotta au Txokola
ou Crumble pommes et poires

SOIR

Velouté d'artichaut et tartine de jambon truffé
ou Jardin d'automne : Légumes racines rôtis en
mousseline, émulsion noisette, bouillon de légumes
Choux farci aux gibiers et bouillon de céleri
ou Poisson selon arrivage, consommé
de champignons au savagnin et pleurotes
Pommes confites, caramel au cidre :
comme une tatin
ou Tout Txokola : ganache, mousse,
bonbon et sorbet

Presse lib
Notre différence, c'est vous.

www.presselib.com



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

BISTROT LE GUERNIKA  
Pl. St André, 5 rue des Lisses 64100 BAYONNE
Réservations : 05 59 59 28 69

MIDI

Velouté de butternut en cappuccino,
éclats de jambon, brisures torrifiées
de marron, émulsion ventrèche
Paleron de bœuf confit, sauce vin rouge
intense, mousseline de panais
et subtilité de légumes rôtis

Sablé basque, ganache chocolat noir
intense au piment d'Espelette,
cœur caramel beurre salé

SOIR

Œuf mollet frit, crème de cèpes, butternut rôti
ou Ceviche de Dorade royale, vinaigrette
passion, brunoise croquante au pain d'épices
Épaule d'agneau de lait confite, effilochée et
revisitée, mousseline de panais, éclats de marron
ou Filet de truite de Banca, risotto céleri,
émulsion de coquillages infusée au chorizo
Nuage sucré façon Pavlova, figues rôties,
signature Guernika

BO CAFÉ  
Club House Stade Aguiléra 64200 BIARRITZ
Réservations : 05 59 26 93 87
Ouvert de Mardi à Samedi, Le Midi uniquement

MIDI

Velouté de courges, éclat de châtaignes,
lards & croûtons
ou Œufs meurette & son toast grillée
Risotto crémeux de gambas & palourdes
déglaçé au Patxaran
ou Côte de cochon de la maison Montamat,
cuit basse température, purée de patates
douce & jus gourmand
Poire pochée au miel et épices,
sauce chocolat & crumble maison
ou Riz au lait à la vanille, cacahouètes caraméli-
sées & glace caramel de chez Polaire

BODEGA CHEZ GILLES  
23, Quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE
www.bodegachezgilles.com
Réservations : 05 59 25 40 13

MIDI

Œuf « à 64 ° », Crème de potimarron, variation
de champignons des bois et pousses du jardin
ou Taloa maison, piperade déstructurée, chips
jambon de Bayonne de Montauzer
Ballottine de volaille farcie aux saveurs
d'automne, marrons & pommes,
sauce au cidre, polenta
ou Merlu rôti, beurre moussieux citronné & crème
piquillos, céleri en mousseline et confit, salicornes
Flan aux œufs d'Amatxi & caramel
ou Tartelette fine aux pommes, glace vanille

SOIR

Raviole de gambas,
cappuccino de crustacés au chorizo
ou Escalope de foie gras snackée, purée
de panais, tuiles de pain croustillantes
Demi- Magret de canard du Sud-Ouest aux
saveurs automnales, écrasé de patate douce,
réduction vieux vin
ou Pavé de truite de Banka mi-cuite, tartare
mangue-courgette, espuma hollandaise
citronnée, croustillant d'algues Nori
Pavlova aux clémentines rôties & épices
ou Crèmeux au chocolat Mr Txokola,
macaron vanille maison

BRASSERIE BASA  
74, Rue d'Espagne 64100 BAYONNE
www.brasserie-basa.com
Réservations : 05 59 70 38 06

MIDI

Lentilles de François Gaillou,
vinaigre au coing, saucisse maison
ou Betterave fumée, fromage frais de chez Biok,
herbes fraîches

Truite de Banka à l'amande,
purée de pommes de terre et salade verte
ou Risotto à la châtaigne, vieux brebis,
ciboulette, huile de noix

Fromage du pays et condiment
ou Ile Flottante

SOIR

Paté en croûte Basa au gibier, sauce cumberland
ou Céleri en croûte de sel, praliné noisette
Saint-Jacques, chou fleur, yuzu-kosho
ou Millefeuille de pommes de terre, cèpes,
épinards et chanterelles
Fromage du pays et condiment
ou Tarte tatin,
crème crue de la ferme Esnekiak

BRIKET BISTROT  
142, Rue de l'Eglise 64210 GUÉTHARY
www.briketenia.com
Réservations : 05 59 26 51 34

MIDI

Les poireaux
sauce gribiche, anchois fumés,
feuilles de moutarde
Le poisson de la criée snacké
risotto aux crustacés et démentines,
sauce à l'huile d'olive

Chou
Praliné cacahuète et caramel

SOIR

Les champignons des bois
velouté, noisettes,
coppa de Kintoa
La pièce de veau
Jus tranché à l'huile de noix, pommes grenailles,
châtaignes et échalotes confites
Tarte soufflée
chocolat et glace à la noisette



**Le Château
Malescasse**

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel



PEYRASSOL

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

CAFÉ des ARTISTES



26, Av. Maréchal Foch 64200 BIARRITZ

www.cafedesartistesbiarritz.com

Réervations : 05 59 47 35 73

MIDI

L'Œuf mayonnaise et sa sucrose
ou Polenta grillée, mousse chorizo
Parmentier de cochon, petite salade
ou Saumon grillé à la plancha, riz pilaf
et courge rôtie

Riz au lait, amande grillées
ou Crumble aux pommes

SOIR

Tartare de betteraves et pousses d'épinards
ou Velouté de courges, vieux comté

Suprême de volaille, tagliatelles
à la crème de champignons
ou Daurade snackée, purée de carottes au miel,
choux romanesco au gingembre, siphon citron

Le tout chocolat (mousse, sauce et crumble)
ou Carpaccio d'ananas, glace vanille et grué

Le CAFÉ de PARIS



5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ

www.hotel-cafedeparis-biarritz.com

Réervations : 05 59 24 19 53

MIDI

Poireau brûlé, mimosa d'œuf, vinaigrette xérès
ou Chou-fleur rôti, oignons crispy,
huile de curry et Ossau-Iraty

Risotto d'épeautre, purée d'herbes,
champignons sauvages
ou Suprême de volaille rôti,
polenta Arto Gorria aux oignons

Finger chocolat - noisette
ou Pomme cuite façon Tatin, glace vanille,
Arlette caramélisée

SOIR

Œufs de poule bio mimosa, céleri-rave,
bonite séchée
ou Paleron de bœuf cuit en pot-au-feu,
légumes racines

Truite des Pyrénées mi-fumée,
pomme purée et coulis de cresson
ou Paleron de bœuf cuit en pot-au-feu,
légumes racines

Île flottante aux noisettes caramélisées
ou Profiterole à la noix de coco torréfiée,
sauce chocolat

Le CARRÉ



7, Rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE

www.lecarre.fr

Réervations : 05 59 85 85 99

MIDI

Crèmeux champignons, œuf parfait, croutons
ou Salade d'endives, bleu des basques et pipas
Poitrine de cochon, écrasé de patates douces,
réduction miel et ponzu

ou Retour de pêche, risotto potimarron,
beurre de cerfeuil

Fromages du coin
ou Poires et fève de tonka, crème mascarpone
et spéculoos

SOIR

Menu découverte en 4 étapes

CHEZ ALBERT



Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

www.chezalbert.fr

Réervations : 05 59 24 43 84

MIDI

Assiette de fruits de mer
Pavé de lieu jaune, saveurs d'automne
Traditionnel tiramisu

SOIR

Maki, carpaccio de mulot pleine mer
et son bouillon

Automne en rouleau, feuille de riz,
salade d'herbes, huîtres pochées, crevettes
Brioche façon pain perdu, glace vanille

CHEZ EUGÉNIE



17, Bld Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ

www.chezeugeniebiarritz.com

Réervations : 05 24 33 84 01

MIDI

Poireaux aux algues, œuf à 63°,
vinaigrette au citron confit

Poisson de la criée,
cresson, écume de noisette, crème crue

Crème caramel,
opaline, crème montée vanillée

SOIR

Tartare de thon, salade de radis noir à l'huile
d'agrumes, chutney de concombre,
sorbet au raifort

Poisson de la Criée, vierge aux amandes,
courgettes, palourdes, sabayon meunière
Pressé de pomme caramélisée, sablé breton
au sarrasin, dulce et glace à la cannelle



CHATEAU PEYRASSOL

HUIT SIÈCLES D'HÉRITAGE
TOURNÉS VERS L'EXCELLENCE

Dégustation, table d'hôtes, visite des caves
et du parc de sculptures (7/7 jours).

Peyrassol® commanderie templière
83340 FLASSANS/ISSOLE
www.peyrassol.com

UN JOUR A PEYRASSOL
Vins du Domaine - Restaurant - Epicerie
9, Avenue de la Reine Victoria 64200 BIARRITZ
Ouvert de Mardi à Samedi
Tél. 05 59 41 93 23

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

www.getaria.fr

Réservations : 05 59 51 24 11



MIDI

L'œuf "Parfait"

dans un velouté de châtaignes grillées à la braise,
nuage de noisettes

Poisson de nos côtes rôti à la plancha,
risotto de riz bambou aux herbes potagères,
spoom aux algues marines

Gratin de fruits d'automne,
en sabayon tiède de moscatel

SOIR

Amuse-bouche

Spoorn de potimarron, canard et sarazin grillé
Royale de foie gras des Landes, dans un velouté
de topinambour, noisettes grillées
et feuilles de moutarde

Pluma ibérique frottée au genièvre à la braise,
polenta crémeuse de maïs grand roux et giroldes,
jus à la sauge

Le "Macalong Coco",
spoom de mangue et passion

INFLUENCES

19, Rue Vieille Boucherie 64100 BAYONNE

www.restaurant-influences.fr

Réservations : 05 59 01 75 04

Lundi soir, et de Mardi à Samedi midi et soir



MIDI

Mosaïque de poireaux et algue de nori,
sauce gribiche

Paleron de Bœuf, purée de pomme de terre
et sauce moutarde

Mousse au chocolat, banane au rhum et persil

SOIR

Le Chou farci au cochon, crémeux d'ail,
pickles et jus de viande

ou Le Tartare exotique de truite,
mayonnaise au wasabi et radis

ou L'Œuf cuit à 64°, velouté de potimarron,
pleurotes et noisette

Dos de Morue,
ragoût de haricot Tarbais et chorizo

ou Le Suprême de Pintade,
panais et curry coco

La Mousse au Chocolat,
banane au rhum et persil

ou Le Tartare de Kiwi,
crémeux agrumes et yuzu

Le JARDIN de la PAILLOTE BLEUE

38, Blvd des Plages 64600 ANGLET

www.lejardindelapaillothebleue.com

Réservations : 05 59 64 32 59



MIDI

Trilogie de Mezzés

Kefta servie avec salade de choux au tahiné

Tarama maison, pickles d'oignons, pain pita

Caviar d'aubergine braisée, fêta, pistaches croquantes,
grenade acidulée, zaatar parfumé, mûselle de dattes

Tajine de poulet au citron confit
douceur d'olives, pommes de terre fondantes

Basbousa

Trio de gâteaux de semoule parfumés à la fleur
d'oranger, dattes fondantes & chantilly légère

SOIR

Saganaki

Fêta fondante enveloppée dans une pâte filo dorée,
enrobée de miel et parsemée de graines de sésame
ou Babaganoush

Caviar d'aubergine braisée, fêta, pistaches croquantes,
grenade acidulée, zaatar, mûselle de dattes

Brochette d'agneau aux herbes méditerranéennes
accompagnée d'une demi aubergine braisée et d'un duo
de salade de choux marinés au tahiné,

posée sur un pain libanais, labneh, Tfaya
ou Saint-Jacques au beurre pistache & cerfeuil
servies avec mousseline de panais, éclats de
noisettes, chips de panais

Mousse au chocolat

à l'huile vierge de noisette Corse, fleur de sel
& gavottes émiettées
ou Baghrirs

2 crêpes traditionnelles « mille trous », sirop maison
miel et citron, garnies de pistaches concassées et
accompagnées de glace à la fleur d'oranger

KALIKO

112, Rue de la Chapelle 64210 BIDART

www.kalikobidart.com

Réservations : 05 59 63 35 04



MIDI

Velouté de potimarron à la noisette,
croutons et crème fraîche

Bœuf braisé au vin rouge, légumes d'un pot au feu
et pomme grenaille

Pommes rôties au miel, crémeux tonka
et spéculoos

SOIR

Œuf parfait, poêlée de champignons d'automne
et siphon lard

Filet de merlu grillé, légumes racines
et sauce Xipister

Ganache chocolat, poire pochée aux épices,
crumble cacao

Presse lib.com
L'information d'ici, au quotidien

www.presselib.com

Abonnez-vous

L'information
POSITIVE & GRATUITE

Tous les matins



Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 24 € Dîner 34 €

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

Le MAHAINA

5, Rue de la Madeleine 64210 BIDART

www.restaurantmahaina-bidart.fr

Réservations : 06 45 70 88 56



MIDI

Terrine de cochon manex au bleu des basques,
jeunes pousses, pickles
ou Poireaux rôtis, gremolata et noix torréfiées

Joue de bœuf braisé, champignons,
purée de patate douce

ou Risotto de potimarron, vieux parmesan,
praline de courge

Ossau Iraty de la ferme Anditeia
ou Tiramisu

SOIR

Crème de choux fleur au sésame, cogollos
grillées, zaatar, cacahuètes

ou Focaccia aux olives, éclat de noisette, bellota

Poisson de la criée, Pilpil, polenta de maïs

Arto-Gorria aux herbes, coques au vin blanc
ou Bavette Aloyau de Galice échalotte confite,
pomme anna, jus corsé

Maxi profiteroles chocolat vanille
ou Assiette de fromage du coin

Le MARION

30, Av. du Lac Marion 64200 BIARRITZ

www.le-marion.com

Réservations : 05 59 43 14 86

Le midi de Mardi à Dimanche, le soir de Jeudi à Samedi



MIDI

Carpaccio de betteraves cuites,
mousse de fromage frais

Panaché de poissons sur sa choucroute

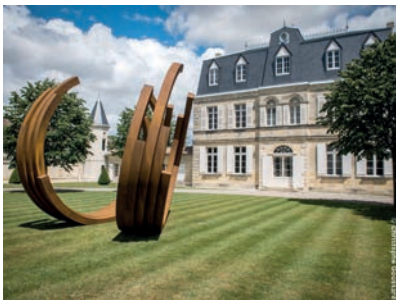
Sabayon gratiné aux poires

SOIR

Œufs mayonnaise au caviar de harengs

Crêpe garnie au bœuf « bourguignon »

Soufflé chaud aux fruits exotiques



Château Malescasse

LE RESPECT D'UN TERROIR D'EXCEPTION
POUR UN VIN D'EXCELLENCE

Appellation Haut Médoc,
Cru Bourgeois Exceptionnel

CHATEAU MALESCASSE
6 Chemin du Moulin rose
33460 Lamarque
Tél 05.56.58.90.09
contact@chateau-malescasse.com
www.chateau-malescasse.com

Vente aux particuliers sur place et
par correspondance



UN JOUR À PEYRASSOL

9, Av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

Réservations : 05 59 41 93 23

De Lundi soir à Dimanche midi



MIDI

Mousse de fromage de chèvre aux kakis et noix
ou Ravioles de veau à l'italienne fait main,
sauce champignons sauvages

Confit de canard IGP des Landes, fleur de carotte,
mitrilles grillées, réduction carotte orange

ou Chipirons plancha à notre façon, purée
de patates douces, poireaux et sauce Espelette

Moelleuse brioche perdue au chocolat blanc
et glace vanille

ou Délicat brownie chocolat et patate douce,
crème anglaise

SOIR

Ravioles de veau à l'italienne fait main,
sauce champignons sauvages
ou Saumon fumé, radis marinés, crème citronnée
et salsa verde

Tbone de Veau Maison Vitellier,
grenaille écrasées grillées et échalotes sautées,
jus réduit

ou Wok de Noix de Saint-Jacques sauvages
et crevettes label MSC, petits champignons
sauvages et légumes frais poêlés

Croquant Crumble aux fruits rouges
et glace chocolat

ou Moelleuse brioche perdue au chocolat blanc
et glace vanille

Les MOMES

11bis, Place Maréchal Leclerc 64600 ANGLET

Réservations : 05 59 59 39 82

De Lundi à Samedi midi et soir



MIDI

Velouté de butternut, chantilly salée
et huile de truffes

ou Carpaccio de bœuf Angus,
crumble parmesan, roquette et pesto

Bœuf bourguignon, pomme grenailles
à la graisse de canard

ou Dos de lieu rôti, crème de carottes oranges
et vierge agrumes

Mousse au chocolat, grué de cacao et fleur de sel
ou Clafoutis mirabelle

SOIR

Œuf parfait crème et copeaux de champignons,
migas ail et persil

ou Gravelax de truite betterave, crème aigrette,
condiment framboise

Quasi de veau et coques, déclinaison de légumes
d'automne et jus iodé

ou Filet de dorade cuit sur la peau, mousseline
de panais vanille et émulsion épinard

Poire pochée au vin d'épice, streusel
et chantilly tonka

ou Dacquoise noisette, siphon pralin
et nougatine

OLHABIDEA

Chemin Olha 64310 SARE

www.olhabidea.fr

Réservations : 05 59 54 21 85

MIDI et SOIR

Nos menus sont faits maison en fonction du marché
et de l'arrivée marée et boucherie
pour nos produits locaux



Le POISSON À VOILE



118, Av. de l'Adour - Port de Plaisance 64600 ANGLET
www.restaurant-lepoissonnavoile-anglet.fr
Réservations : 05 59 29 63 39

MIDI

Friture de chipirons ou de lotte et son aioli
ou Pain brioché aux cèpes copeaux de parmesan
jambon Iberico de cebo gratinés

Poisson de la criée du jour cuisiné à l'espagnole
et ses garnitures

ou Zikiro (méchoui) d'agneau cuit au feu de bois
et ses haricots cuisinés

(Plus 3€ verre de cidre basque servi au TXOTX)

Mousse au chocolat

ou Crêpes chantilly chocolat chaud ou Suzette

SOIR

Cassolette de St Jacques

et gambas à la crème d'ail

ou Assortiment de tapas du moment

Cochon de lait cuit au feu de bois,

sauce forestière et frites maison

ou Parillada du Poisson à Voile : médaillon

de lotte, merlu, poisson du jour et crustacés

Crème brûlée cuite en sabayon

ou Crumble de mangues et sorbet

QUAI n15



15, Quai Amiral Jauréguiberry 64100 BAYONNE
Réservations : 06 08 84 08 00

www.quai-n15.fr

De Lundi soir à Dimanche midi

MIDI

Cassolette d'Œuf frit façon Meurette (Ventrèche au
piment d'Espelette, champignons, oignons et vin rouge)

ou Croquettes maison au fromage de brebis,
sauce tomate aigre douce

ou Terrine du Quai N15 de joue de cochon
persillée et ses condiments

Piquillos farcis à la morue et son coulis

ou Jambonnette de cuisse de poulet jaune à la
duxelle de champignons, purée de pomme de

terre maison au thym

ou Ravioles de légumes d'automne et bouillon
de volaille

Mousse de fromage blanc à la vanille gousse,

confit de figues fraîches

ou Dôme au chocolat, sablé maison

et coulis caramel

ou Tourtière aux pommes d'Amatxi,

chantilly à la cannelle

SOIR

Truite de Banka fumée en aspic, Crème aigrette
(crème fraîche, échalote, herbes fraîches, citron)

ou Pâté en croute du Quai N15

(cochon, poulet jaune, lapin) et moutarde à l'ancienne

ou Croustillant de boudin noir, pommes fruits et

oignons caramélisés au vinaigre de cidre

Filet de Merlu à l'œuf, ventrèche grillée,
poireaux fondants

ou Pavé de bœuf Axuria, béarnaise maison

et pomme de terre farcie au brebis

ou Risotto crémeux aux légumes grillés,

potimarron et noisettes torréfiées

Moelleux au caramel salé,

coulis de poire à la vanille gousse

ou Soufflé aux pommes caramélisées,

flambé au Calvados

ou Entremet vanille gousse et coing caramélisé

Restaurant BONNET



Place du Fronton, 64250 ITXASSOU

www.maison-bonnet.com

Réservations : 05 59 29 75 10

MIDI

Bihia arto gorria en vinaigrette à la betterave,
poivrons confits et lomo ibérique

ou Verrine de lapin en gelée, crème moutarde
à l'ancienne, savora, rillettes de carottes

Joue de bœuf braisée au vin rouge, jus réduit,

zestes de citron et amandes torréfiées

ou Truite de Baigorry mi fumée, galette

de polenta bio grand roux, navarraise

Mousse tiède au chocolat Valrhona

ou Poire rôtie, choux craquelin, ganache vanille

SOIR

Œuf à basse température, polenta bio arto gorria,
finger de queue de bœuf, oignons rouge acidulés

ou Gambas croustillantes aux basilics,

sorbet piquillos et pistou

Merlu de St Jean étuvé de poireaux/courgette

estragon, bihia grand roux et marinière

ou Pluma de cochon ibérique cuite au feu de bois,

piments padron farci, pomme Macaire

Finger guanaja 70%, pralin croustillant noisette

ou Bavaoise abricot, biscuit moelleux amandes,

sorbet coco

ZOKO MOKO



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

www.zokomoko.com

Réservations : 05 59 08 01 23

MIDI

Velouté de champignons, crème fouettée
ou Truite en gravelax, gel d'herbes,

fromage frais aux herbes

Le poisson du marché,

ragout de lentilles au curry

ou Joutes de cochon confites,

polenta crémeuse et jus de cochon à la bière

Ananas rôtis, sablé breton et glace coco

ou Panna cotta à la pistache

SOIR

Raviole de txangurro et gambas, crème d'ail noir,
gel au Jurançon moelleux, bisque de crabes verts

Pressé de queue de bœuf, purée de céleri au

beurre noisette, chips de céleri, crème d'ail,

noisette et sauce au vin rouge

Baba au rhum Egiazki, chantilly vanillée,

sorbet citron rhum

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 24 € Dîner 34 €

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

La semaine des restaurants[®]

PAYS BASQUE 03-09 Nov. 2025

Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLÈT - BAYONNE - BIDART
ST-JEAN-DE-LUZ - GUÉTHARY - SARE - ITXASSOU

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

