



La semaine des restaurants[©]

PAYS BASQUE 17-23 MARS 2025

Saveur locale, accueil délicieux

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



Déjeuner 24 €

Dîner 34 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)



Restaurants et menus
sur l'application :



Réservez votre table en téléphonant
directement aux restaurants



BIARRITZ



PEYRASSOL



ANGLET
Côte Basque

Château
Malescasse



Bayonne*
Pays Basque
Pays Basque
Pays Basque

INDIGO



Presse lib



Bidart
BIDART

AHO FINA



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

www.luzgrandhotel.fr

Réservations : 05 59 26 35 36

Ouvert tous les jours

MIDI

Carpaccio de betterave, mozzarella vinaigrette
aux fruits exotiques & œufs de truite de Banka

Pressée et croquette d'agneau
sur mousseline de patate douce au gingembre,
jus de viande & chimichurri

Les œufs à la neige caramélisés,
crème anglaise & pralinettes

SOIR

Tartine briochée de pluma ibérique,
pickles d'oignon rouge & son aioli

Pavé de merlu, déclinaison de pomme de terre
& sauce pilpil

Gaufre aux fruits de saison & sa glace

AVIRON BISTRONOMIE



38 Av. Dr Léon Moynac 64100 BAYONNE

www.avironbistronomie.fr

Réservations : 05 59 42 74 50

MIDI

Le velouté de potimarron,
pulpe cèpes et châtaignes grillées
ou Les œufs mimosas,
ventrèche de thon et crumble noisette
ou Le croque jambon et chèvre, roquette

Le skrei roti, hollandaise punchy,
polenta crémeuse et cru de fenouil
ou La volaille fermière, sauce poulette
et gnocchis à l'idiababal
ou Les albondigas, sauce pomodoro,
pecorino et rigatoni

Le siphon chocolat intense, glace vanille et granola
ou Le nuage de fromage blanc,
marmelade agrumes et verveine
ou Le fromage du marché et mesclun de saison

SOIR

Les poireaux, pastrami et vinaigrette passion
ou L'œuf parfait, champignons de saison, croutons
et crème d'Idiababal
ou La truite fumée, avocat, pomelo et tulle à l'encre

Le merlu de Saint Jean, risotto sepià,
gel bergamote et émulsion homard
ou La poitrine de cochon crousti-fondante, pulpe
mandarine, mousseline de pomme de terre aux herbes
ou Les macaronis joue de bœuf, jus de viande et
condiment cèpes

Le millefeuille minute, diplomate vanille et praliné
ou La tarte au chocolat guanaja et ganache
pistache de bronte
ou Le fromage du marché, menbrillo et noisettes

**Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants**



Déjeuner 24 € Dîner 34 €

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

Le BAYONNAIS



38, Quai des Corsaires 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 25 61 19

Ouvert du Mardi au Samedi

MIDI

Mimosa d'asperges blanches sauce émulsion
ou Salade tiède de morue

Émincé de bœuf, beurre d'herbes, gratin dauphinois
ou Cabillaud à la crème de cresson,
écrasé de pommes de terre

Pain perdu glace vanille
ou Parfait glacé maison au Grand Marnier
coulis de fruits rouges

SOIR

Raviole de haddock émulsion à la citronnelle
ou Sala de haricot vert et artichaut au foie gras et
magret de canard fumé

Risotto de gambas au chorizo,
coulis de piquillos
ou Feuilleté de ris de veau printanière
Russe praliné maison glace pistache
ou Tarte au chocolat maison glace vanille

Les BASSES PYRÉNÉES



12 rue Tour de Sault 64100 BAYONNE

www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com

Réservations : 05 59 25 70 88

MIDI

Velouté du Barry, noisettes torréfiées,
lardons paysans et huile d'estragon
ou Ventrèche de thon confite,
mousseline d'artichauts, crumble d'olives noires
Navarin d'agneau des Pyrénées, légumes nouveaux
ou Poisson du marché à la plancha, asperges
blanches des Landes, sauce hollandaise
Brownie au txokola, cacao et mascarpone
ou Tiramisu coco ananas, Tuile amandes

SOIR

Tombée de poireaux, foie gras des Landes poêlé,
pistaches et salicorne
ou Terrine de lapin aux fins aromates, gelée
sariette et pickles de moutarde
ou Tartelette végétale, petits pois, menthe et fêta
Filet de canette à l'orange et au romarin,
déclinaison de patates douces, roquette
ou Echine de cochon fermier confite pour 2 pers,
légumes de printemps et lardons paysans
ou Noix de St Jacques snackées, mousseline de
panais au beurre noisette

Les 3 fromages affinés
ou Vacherin glacé aux fruits de saison
ou Tarte au txokola et caramel, glace vanille
et crème anglaise

BISTRO CHEZ NOUS



98, Av. de Biarritz 64600 ANGLET

Réservations : 06 19 95 15 40

MIDI

Oeuf mollet pané, émulsion champignons
ou Velouté Dubarry, huile de noix, croûtons dorés
Demi-coquelet rôti, jus, grenailles et ail confit
ou Poitrine de cochon fondante,
crème de carottes et jus
Mousse au chocolat
ou Chou à la chantilly

SOIR

Asperges des Landes rôties à l'huile d'herbes et sabayon
ou Croquettes de pied de cochon, mesclun
ou Œuf comme le midi

Poisson selon arrivage, crème de légumes et carotte rôtie
ou Paleron de bœuf braisé, céleri, carmine, échalote confite
ou Demi-magret de canard de Chalosse, jus, légumes

Crumble noisettes-citron
ou Mousse au chocolat
ou Pavlova aux fruits rouges

Le BISTRO' QUAI



27, Quai Jaureguiberry 64100 BAYONNE
Réservations : 05 59 56 91 36

MIDI

Le tartare de thon à la Thaï
ou L'œuf meurette façon «blanc manger»
sur son pain toasté et chips de jambon
Chipirons grillés à la plancha, risotto crémeux
et légumes du moment
ou Escalope de veau façon «bocconcini»
et sa purée au basilic

Tiramisu au café Patxaran,
et sa tulle chocolat au piment d'Espelette
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

SOIR

Douceur de crabe et gambas,
mousse d'avocat et perles de citron
ou Œuf gratiné à la crème de parmesan et
brebis, chips de jambon Ibérique
Pavé de merlu en croûte de chorizo, concassé
de tomates confites à la provençale et son
écrasé de pommes de terre aux olives
ou Magret de canard à la poire sauce chocolat
et sa purée de patates douces

Moelleux au chocolat du Chef, crème anglaise
ou Le pain perdu brioché au caramel beurre salé,
glace et chantilly

BISTROT FINE



61, Rue Henri Reneric 64600 ANGLET
Réservations : 05 59 63 00 09

Lundi au Samedi Midi et Jeudi et Vendredi Soir

MIDI

Velouté du Barry, truite des Pyrénées
fumée par nos soins
ou Salade de lentilles vertes du Puy,
croustillant de pieds de cochon

Lieu noir en croute de champignons,
beurre d'algues, pommes vapeur
ou Ventrèche de porc crousti-fondante, polenta
Arto Gorria, jus de chorizo et piquillos
Gâteau Txokola, caramel piment d'espelette
et chantilly pop-corn
ou Poire pochée au vin rouge,
pruneaux et noisettes

SOIR

Asperges blanches des Landes rôties,
œuf mollet croustillant, kalamansi
ou Terrine de canard au foie gras
Épaule d'agneau Axuria confite au Serpolet,
mille feuille de pommes de terre
ou Poisson selon arrivage rôti au beurre,
asperges crues et cuites

Inspiration du chef : Tout Txokola
ou Inspiration du chef : Autour du citron

BISTROT LE GUERNIKA



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

MIDI

Dôme de saumon fumé, céleri frais, rémoulade, condiments
1/2 magret de canard du Sud-Ouest,
mouseline de panais, sauce aigre douce à
l'orange, pommes en robe des champs,
crème cheese, ciboulette

Le Russe maison revisité façon Guernika
noisette et praliné à Nico caramélisées

SOIR

Ceviche, de dorade royale, brunoise, de pain
d'épices, marinade, citron vert et passion
ou Chipirons, à la plancha farcis au pied de
cochon, sauce à l'encre de l'écume et tulle à l'encre
La célèbre truite de Banca, des épinards, des
asperges vertes planchés, du chou romaneco,
jus et écume marinière
ou Cochon de lait grillé, millefeuilles de
pommes marinade Xurasko et jus corsé
Le Russe maison façon Guernika revisité,
noisette et praliné à Nico caramélisées

BISTROT LE JEU de PAUME



11, Av. Commandant Passicot 64500 SOCOA-Ciboure
Réservations : 09 81 91 61 32

MIDI

Duo de croquettes, jambon ibérique
et chipirons à l'encre

Filet mignon de cochon,
mouseline de patate douce et jus de viande
Mousse cacahuète, gel passion
et crumble chocolat

SOIR

Poireaux vinaigrettes, morue confite, chorizo
Ibaïama, ail noir et gel orange sanguine
ou Crème de champignons, jaune d'œuf confit,
xingar et lentilles du Puy

Risotto à la bisque et queues de gambas plantxa
ou Pièce de boeuf Axuria,
pomme purée façon Amatzxi et jus de viande
Ganache dulce de leche, crème passion
et crumble chocolat
ou Mousse pomme Granny Smith, julienne de
pomme, caramel beurre salé et noisettes

Le BISTROT de la PLAGE



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

Tartare de gambas snackées, mangue, avocat,
citron vert, poivre cubébé
ou Chipirons en tempura

Merlu en croute de chorizo, linguines
ou Entrecôte, sauce à l'armagnac, frites maison
Pain perdu brioché, caramel beurre salé,
glace à la vanille de bourbon
ou Gâteau basque d'Aitaxi, à la crème pâtissière
parfumé au rhum

BO CAFÉ



Club House Stade Aguiléra 64200 BIARRITZ
Réservations : 05 59 26 93 87

Ouvert de Mardi à Samedi, Le Midi uniquement

MIDI

Courge rôtie, fromage frais,
chapelure de pain grillé
ou Asperges mayonnaise maison
Parmentier de canard, purée de pomme de terre
& jus de viande
ou Morue à l'espagnole, pommes vapeur
Tarte Tatin & glace vanille
ou Baba au rhum

Le Château Malescasse

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel



PEYRASSOL

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

BODEGA CHEZ GILLES



23, Quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE
www.bodegachezgilles.com

Réservations : 05 59 25 40 13

MIDI

Oeuf parfait, jambon Pata Negra
ou Ravioles de Gambas, bouillon de crustacés
Pavé de truite de Banka cuit à l'unilatérale, beurre
d'algues tranché, carottes glacées, salicornes
carottes aux épices
ou Côte de cochon basse température,
pommes grenailles, jus corsé
Pain perdu de la Bodega, coulis de caramel
beurre salé, glace vanille
ou Fontainebleau aux fruits de saison

SOIR

Escalope de foie gras poêlée,
potimarron confit, jus à l'Armagnac
ou Gravlax de truite de Banka, algues, perles Yuzu
Onglet de veau rôti, romarin,
gratin de coquillettes, jus corsé
ou Maigre snacké, épeautre, broccolini,
nage de coquillages
Macaron framboise, ganache chocolat noir, Baileys
ou Le Tout Citron : crème citronnée, meringue,
citrons brûlés confits

BRASSERIE BASA



74, Rue d'Espagne 64100 BAYONNE

www.brasserie-basa.com

Réservations : 05 59 70 38 06

MIDI

Houmous, fenouil, citron confit
ou Soupe de miso maison, champignons, algues, radis
Risotto d'asperges blanches, breuil, brebis affiné
ou Merlu, pilpil aux herbes de printemps,
purée, salade
Riz au lait Basa
ou Tomme de vache et ses condiments

SOIR

Kausera, carottes aux piments, ognasse, christmarine
ou Poitrine laquée, céleri rave, genévre,
dukkah à l'épine-vinette
Escalope milanaise, asperges blanches,
sabayon beurre, noisette
ou Pêche du jour, chou fleur grillé, sauce verte,
algue acidulée
Chou craquelin Basa, cacahuètes du coin,
vanille, caramel
ou Tomme de brebis d'estive de la ferme Biotzeko

Le CARRÉ



7, Rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE

www.lecarre.fr

Réservations : 05 59 85 85 99

MIDI

Crème de lentilles vertes, oeuf parfait
et dés de Morteau bayonnaise au vin rouge
ou Sucrine braisée, gravlax de truite au citron noir
et crème aux herbes

Échine de cochon fondante, croquette de pied de
cochon à la moutarde et pommes purée aux herbes
ou Retour de pêche de Saint-Jean-de-Luz, gratin de
fenouil et poireau au parmesan, bisque de gambas

Fromages du pays et pâte de coing
ou Tartelette au Txokola Sao Tomé,
mousse dulcey et tuile au grué

SOIR

Menu découverte en 4 étapes

CAFÉ des ARTISTES



26, Av. Maréchal Foch 64200 BIARRITZ
www.cafedesartistesbiarritz.com

Réservations : 05 59 47 35 73

MIDI

Crème de champignons de Paris, champignons
poêlés et croutons à l'ail
ou Oeufs mimosa, julienne de carottes et choux,
vinaigrette ail noir
Épaule de cochon confite au miel, mijoté d'haricots
blancs et petits légumes, salade d'herbes
ou Pêche du jour, compotée de poireaux au vin
blanc, fenouil cru et agrumes
Riz au lait, caramel beurre salé
ou Mousse au chocolat, snickers amandes
noisettes, piment d'Espelette

SOIR

Crème de champignons de Paris, champignons
poêlés et croutons à l'ail
ou Oeufs mimosa, julienne de carottes et choux,
vinaigrette ail noir
Épaule de cochon confite au miel, mijoté d'haricots
blancs et petits légumes, salade d'herbes
ou Pêche du jour, compotée de poireaux au vin
blanc, fenouil cru et agrumes
Riz au lait, caramel beurre salé
ou Mousse au chocolat, snickers amandes
noisettes, piment d'Espelette

Le CAFÉ de PARIS



5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ

www.hotel-cafedeparis-biarritz.com

Réservations : 05 59 24 19 53

Ouvert de Jeudi à Dimanche

MIDI

Poireau brûlé, mimosa d'oeuf, vinaigrette xérès
ou Crème Dubarry, haddock fumé, huile de curry
Risotto d'épeautre, purée d'herbes,
champignons sauvages
ou Araignée de cochon à la diable,
oignon et fenouil
Finger chocolat et noix de Pécan
ou Miel thym citron glacé, croustillant et coulant

SOIR

Oeuf parfait, petit pois à la française,
émulsion oignon nouveau
ou Brocoli frit, sauce butter curry
Saumon mi-fumé, coulis de cresson,
mousseline de pommes de terre
ou Suprême de volaille rôti au pequillos
gnocchi au citron et basilic
Castanha caramélisée à la mousse de lait
ou Arlette caramélisée

CHEZ ALBERT



Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

www.chezalbert.fr

Réservations : 05 59 24 43 84

MIDI

Assiette de Fruits de mer
Pavé de poisson de la criée, sésame grillé au yuzu,
haricots blancs mijotés
Cake au citron maison, crème anglaise parfumée coco

SOIR

Tartare de truite de Banka (Maison Goicoechea)
Pavé de truite de Banka cuit à l'unilatéral,
purée maison, poireau grillé
Fontainebleau kiwi, poire, caramel de clémentine

CHEZ EUGÉNIE

17, Bld Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ

www.chezeugeniebiarritz.com

Réervations : 05 24 33 84 01



MIDI

Poireaux au soja, yaourt à la grecque citronnée,
huile d'estragon

Crudo de dorade, vinaigrette citronnée,
taboulé aux herbes

Crumble d'amande, ganache chocolat noir,
praliné noisette, siphon amande, noisette

SOIR

St-Jacques rôties, crème de topinambour, salade
d'herbes, jus corsé de cochon

Maquereau, sauce orientale, poireaux braisés,
pickles de moutarde

Crumble amande, crème mascarpone vanille, pomme
caramélisée, sorbet pomme verte, siphon au cidre

GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

www.getaria.fr

Réervations : 05 59 51 24 11



MIDI

Velouté de lentilles de navarre,
canard et foie gras fumé, nuage de noix

Poisson de nos cotes grillé à la plancha, risotto
de blé vert fumé aux herbes, spoom de noilly

Perles de tapioca au lait de coco, comme un riz
au lait, ananas cardamome et citron vert

SOIR

Amuse-bouche

Noix de St-Jacques marinée, spoom de corail,
algues frites

Royale de crevettes aux agrumes,
dans une capuccino d'asperges blanches,
feuilles de moutarde et olives séchées

Pièce de veau rôtie à la braise,
fine mousseline de panais, jus légèrement truffé

Le "Russe" au praliné de maïs grand roux,
crème glacée de fromage blanc,
et chouchous caramélisés

INFLUENCES

19, Rue Vieille Boucherie 64100 BAYONNE

www.restaurant-influences.fr

Réervations : 05 59 01 75 04

De Mardi soir à Samedi soir



MIDI

Œuf cuit à 64 degrés, fondue de poireaux,
merguez et sauce suprême

Joue de cochon confite,
compotée de chou rouge, sauce moutarde
Banane rôtie, rhum, crémeux chocolat et chantilly

SOIR

Maquereaux en ceviche, rhubarbe confite
et bouillon cresson
ou Asperge gratinée, pamplemousse et sabayon

Poisson, fenouil confit au patxaran,
navet et sauce patxaran

ou Échine de cochon confite, compotée
de chou rouge et sauce moutarde

Banane rôtie au rhum, crémeux chocolat, chantilly
ou Crémeux au citron, crumble coco,
siphon thym

Le JARDIN de la PAILLOTE BLEUE

38, Blvd des Plages 64600 ANGLET

www.lejardindelapailotebleue.com

Réervations : 05 59 64 32 59

De Mercredi à Dimanche midi



MIDI

Trilogie de Mezzés

Tagliatelles de duo de carottes marinées aux agrumes, miel,
pistaches et labneh

Féla filo, sésame doré et noir, miel de pin grec
Œufs de cabillaud fumés, pickles, pain pita

Poulet mariné aux épices et miel de thym grec,
fenouil confit et son jus réduit aux notes orientales

Basbousa

Trio de gâteau de semoule à la noix de coco,
sirop à la fleur d'oranger, datte & chantilly

SOIR

Pastilla de caviar d'aubergine, féta, zaatar
et sa mûsse de datte, pistaches
ou Artichauts rôtis à la braise, coppa, parmesan,
mûsse de grenade et pignons torréfiés

Epaule d'agneau aux citrons confits & olives
compotée d'oignons à la cannelle, écrasé de
pommes de terre et carottes cumin
Pêche du jour braisée, aioli, flan de courgette
à la menthe, mousseline de céleri

Mousse au chocolat à l'huile vierge de noisette
corse, fleur de sel, gavottes émiettées
ou Pavlova aux fruits du printemps

Le MAHAINA

5, Rue de la Madeleine 64210 BIDART

www.restaurantmahaina-bidart.fr

Réervations : 06 45 70 88 56



MIDI

Endives, poire, bleu de vache, noix torréfiée
ou Terrine de cochon, oignon de roscoff, txistora
Suprême de volaille, olive et citron confit, grenailles
ou Choux fleur en tempura, pistaches aux herbes

Biscuit amandes, agrumes, épices
ou Fromage de la Crèmerie des Docks

SOIR

Soupe de poisson, petit croustons au beurre
ou Pastrami de boeuf herriko, pain de seigle,
moutarde

Agneau de lait des Aldudes, yaourt, sumac,
potimarron, chataigne
ou Poisson de la criée, chichorée rouge,
gremolata pistache

Les 3 chocolats : Namelaka, chocolat blanc,
ganache au lait rapée de noir, pain de gènes
ou Fromage de la Crèmerie des Docks

Maison OPPOCA

303 Karrika 64250 AINHOA

www.maisonoppoca.com

Réervations : 05 59 29 90 72

De Mardi midi à Dimanche midi



MIDI

Filet de maquereau façon escabèche,
écume au poivre de Timut

Effiloché de porc Manex cuit en basse température,
purée de patate douce au piment d'Espelette,
jus réduit

Tarte tatin maison & glace vanille

SOIR

Gyosas maison aux gambas et petits légumes,
bouillon combavas et gingembre

Magret de canard du Sud-Ouest servi rosé,
sauce maison foie-gras, purée de céleri

Entremet aux agrumes,
meringue italienne caramélisée

Presselib
Notre différence, c'est vous.

www.presselib.com

UN JOUR À PEYRASSOL



9, Av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 41 93 23

De Lundi soir à Dimanche midi

MIDI

Truite des Pyrénées marbrée, lump et sauce Nori
ou Velouté de potiron au gingembre et sésame noir

Poulpe grillé, sauce chimichurri
et houmous d'aubergines

ou Poulet fermier, sauce ail, champignons frais, mitraille

Riz au lait à la vanille et fleur d'oranger
ou Namelaka de chocolat blanc et fruits rouges

SOIR

Œuf mollet aux champignons, sauce guanciale
ou Velouté de potiron au gingembre
et sésame noir, siphon

Truite des Pyrénées rôtie au curry,
holandaise et asperges de saison
ou Côte de veau fermier, sauce moutarde,
purée de patates douces et asperges sautées

Crumble aux pommes caramélisées,
crème glacée à la Vanille

ou Riz au lait à la vanille et à la fleur d'oranger

Tous nos plats sont faits maison

Les MOMES



11bis, Place Maréchal Leclerc 64600 ANGLET

Réervations : 05 59 59 39 82

De Lundi à Dimanche midi et de Mardi à Samedi soir

MIDI

Carpaccio de boeuf angus, pesto, roquettes
et parmesan

ou Les poireaux vinaigrette mimosa

Pavé de merlu, mousseline de céleri
et émulsion épinards

ou Le jarret entier cuit basse température,
pommes grenailles cuit à la graisse de canard

Panna Cotta aux fruits rouges

ou Mousse au chocolat, amandes et huiles d'olives

SOIR

Carpaccio de saint-jacques, vinaigrettes agrumes
vanilles et condiment fines herbes

ou Œuf parfait, crème de pommes de terre truffé
et chips de pain

Rouget grillé, risotto épeautre, asperges
et bisque de langoustine

ou Pavé de veau, mousseline de carottes
gingembre et jus de coques

Mandarine pochée à la verveine,
mousse de chocolat blanc et sablé Breton
ou Biscuits noisettes, siphon pralin, poire caramélisée

OLHABIDEA



Chemin Olha 64310 SARE

www.olhabidea.fr

Réervations : 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 PILOTARI



68, Rue Francis Jammes 64240 HASPARREN

www.berria.fr

Réervations : 05 59 29 11 10

Le Midi De Lundi à Vendredi

MIDI

Œuf, fricassé de petits pois, émulsion carottes
gingembre citron vert

Le coussin de St Jacques, choux vert étuvé,
sauce Noilly Prat

ou Ballotine de volaille au fruits secs, polenta
crémeuse au parmesan, jus de rôti

L'entremet chocolat noir, noisette du piémont,
glace caramel

Le POINÇON



94, Rue du Comte de Swieczinski 64210 GUETHARY

www.lepoincon-guethary.com

Réervations : 05 59 26 57 44

Ouvert Lundi et de Jeudi à Dimanche Midi et Soir

MIDI

Salade de pot au feu, carottes, cornichons,
herbes fraîches
ou Poireaux fondants, crumble au parmesan,
huile de poireaux

Poisson de la criée de St Jean grillé à la plancha,
mousseline de Chou-fleur au miso, fumet safran
ou Papillotte de céleri confit au zaatar, bouillon
de légumes parfumé et shiitakés

Assiette de fromages du pays, confit de tomates
poivre et vanille

ou Kiwi des landes, persil, meringue plate,
chantilly vanillée

SOIR

Truite du pays basque marinée à l'anis, radis noir,
carottes, sauce yaourt au raifort

ou Butternut en deux textures, ricotta aux
agrumes, granola maison

Echine de cochon basque, sauce bacon
betterave, pommes bouchons et navets rotis
ou St jacques françaises, risotto crémeux,
bisque mousseuse

Crémeux au citron, sablé au safran d'iran,
compotée de yuzu

ou Brioche perdue, poires pochées,
caramel beurre salé

Le POISSON ROUGE



1257, Av. de Biarritz 64210 BIDART

www.lepoissonrougebidart.fr

Réervations : 05 59 47 97 62

MIDI

Assiette de cochonaille
ou Salade de poulpe au piment d'Espelette

Steak de thon, piperade maison
ou Boudin noir, rougail de tomate

Baba au patxaran
ou Pastis perdu du "Bon pastis landais"

SOIR

Foie gras mi-cuit maison, chutney de figues épicé
ou Tataki de thon

Filet de sandre aux gijrolles
ou Côte de cochon aux haricots tarbais grand-mère

Mi-cuit au chocolat, piment d'Espelette
ou Tourtière tiède à l'Armagnac

Le POISSON À VOILE



118, Av. de l'Adour - Port de Plaisance 64600 ANGLET

www.restaurant-lepoissonavoile-anglet.fr

Réervations : 05 59 29 63 39

MIDI

Friture de chipirons ou de lotte et son aioli
ou Omelette aux cepes et jambon de Pays

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

ou Cochon de lait en deux cuissons

Mousse de touron et chocolat
ou Tarte fine aux pommes

SOIR

Pulpo a la gallega

ou Cassolette de noix de St Jacques,
gambas et moules à la crème d'ail

Bar sauvage pour 2 personnes cuisiné à
l'espagnole, pomme de terre au four

ou Souris d'agneau confite,
écrasé de pomme de terre

Crème brûlée ou Poire Belle Hélène

Restaurant BONNET

Place du Fronton, 64250 ITXASSOU

www.maison-bonnet.com

Réservations : 05 59 29 75 10



MIDI

Pressé de légumes de saison en gelée, mimosa d'œufs, mayo aux herbes et jeunes pousses
ou Pana cotta de choux fleurs, gelée de crustacées, tempura de crevettes et petits croutons
Escalope de veau Herriko façon cordon bleu, légumes poêlés, pomme confite et mousseline de patate douce
ou Truite de Baigorry aux herbes, tranche d'aubergine confite, galette de brocolis
Mousse tiède au chocolat, glace vanille, streusel et madeleine au miel
ou Raviole végétale passion, biscuit et sorbet coco, ananas au piment d'Espelette

SOIR

L'oignon blond rôti, royale, crumble chorizo et carbonara de chipirons
ou Pâté en croûte de volaille Arradoa, foie gras piquillos et chutney acidulée
Merlu de St Jean en salsa verde, garniture printanière, bihia arto gorria
ou Cochon de lait mariné grillé, ravioles de légumes, purée de carottes au curry, jus réduit
Le chocolat dans tous ses états
ou La pomme en trompe l'œil, biscuit moelleux, sorbet citron et gel basilic

Restaurant du CHÊNE

Route de L'église 64250 ITXASSOU

www.lechene-itxassou.com

Réservations : 05 59 29 75 01



MIDI

Salade de haricots tarbais & agrumes
ou Poireaux vinaigrette & ventrèche de Kintoa
Moules à la navarraise
ou Taco Talo, échine de cochon Ibaïama cuite au barbecue, sauce yaourt & Coleslaw
Gâteau basque maison ou Dame blanche

SOIR

Tartare de truite de Banka, gel d'agrumes & suprêmes d'agrumes
ou Breuil de brebis, vierge kiwi-pomme & gaspacho verde
Paleron de bœuf façon pot-au-feu
ou Pavé de Merlu, Mousseline carotte-vanille, jus de légumes à l'orange & kumquat
Le Russe du Chêne
ou La coupe Brana, sorbet artisanal à la poire & liqueur de poire Brana

The ROOF PAYS BASQUE

3, place André Emlinger, le Forum

64100 BAYONNE

www.bayonne.theroof.fr

Réservations : 09 86 22 10 20

Ouvert de Mardi à Samedi le Midi



MIDI

Œuf parfait, duxelle de champignons au miso, siphon potimarron
Echine de porc Ibaïama, gnocchi maison à la crème de parmesan
Nougat glacé maison, poires pochées au vin rouge et leur sirop aux épices

Les SIX SAISONS

4, Rue de l'Eglise 64210 BIDART

www.lessixsaisons.fr

Réservations : 05 59 54 70 88

Ouvert du Mardi au Dimanche



MIDI

Œuf parfait, chou fleur braisé, sauce vin rouge
Veau Herriko 56° et sa carotte croquante
ou Quenelle de poisson, soupe et rouille
Dôme chocolat ou Tiramisu

SOIR

Œuf parfait, chou fleur braisé, sauce vin rouge
ou Mille-feuille de betterave, sablé parmesan, glace moutarde
Veau Herriko 56° et sa carotte croquante
ou Poulpe grillé, frégola crème de piquillos
Soufflé grand-Manier ou Dôme chocolat

XOKOA

1, Rue de Lestandau 64600 ANGLET

www.restaurant-xokoa.com

Réservations : 05 24 33 06 74



MIDI

Tartare de betteraves aux herbes, sorbet roquette, yaourt aux agrumes
Poisson de la Crie en croûte de pain, palet de pommes de terre fondantes, velouté de laitue à l'huile de basilic, sabayon meunière et câpres frits
Pressé de pomme caramélisée, glace cannelle et tulle aux amandes

ZOKO MOKO

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

www.zokomoko.com

Réservations : 05 59 08 01 23

Fermé Lundi et Dimanche



MIDI

Soupe à l'oignon, crème d'oignons caramélisés, huile de truffe
ou Poireau brûlé, vinaigrette condiment gribiche
Le poisson du marché légumes de saison glacés et sauce oseille
ou Poitrine de cochon confite aux épices, mousseline de panais et ketchup de piquillos
Tiramisu
ou Mousse avocat, citron vert et sorbet citron
SOIR
Gyoza de txangurro, curry vert de blette, lait fumé et champignons shimeji
Echine de cochon confite, sauce Terre-Mer, mousseline de chou fleur, salade de chou rouge, romanesco et huile fumée
Vacherin aux marrons et mandarines

ZOU

62, Rue Gambetta 64200 BIARRITZ

www.zou-biarritz.com

Réservations : 05 24 33 42 36



MIDI

Spanakopita aux épinards
ou Velouté de carottes au cumin, noix et fête
Tajine de paleron de bœuf, pommes de terre
ou Sandwich végétarien dans un pain hallah maison (brioché)
Tiramisu au café
ou Gâteau à l'orange et crème de mascarpone
SOIR

Maquereau à la flamme, sauce chermoula
ou Falafels de pois chiches, sauce yaourt à la grecque, herbes fraîches
Effiloché d'agneau de 7h, riz pilaf, olives de Kalamata, grenades et salade d'herbes
ou Filet de daurade grillé, chou farci végétarien, bouillon de saison

Crèmeux citron, sablé aux amandes, ganache chocolat blanc, tuiles orange, suprêmes d'agrumes
ou Baba au rhum aux épices, zestes d'orange





La semaine des restaurants[®]

PAYS BASQUE 17-23 MARS 2025

Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE - HASPARREN
ST-JEAN-DE-LUZ - SOCOA - GUÉTHARY - BIDART
AINHOA - 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

