

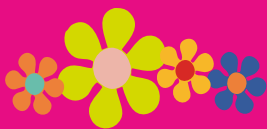


La semaine des restaurants[®]

PAYS BASQUE 20-26 MARS 2023

Saveur locale, accueil délicieux

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



Déjeuner 23 €

Dîner 33 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)



Restaurants et menus
sur l'application :



La Semaine des Restaurants - © - contact@gastronomik.org

La Semaine
des
Restaurants



Réservez votre table en téléphonant
directement aux restaurants



BIARRITZ



Château
Malescasse



METRO

INDIGO



LAVAZZA
LE CAFÉ FAVORI DES ÉTOILES



Presse libe

AHO FINA

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

www.luzgrandhotel.fr

Réservations : 05 59 26 35 36

Ouvert tous les jours



MIDI

Mini tacos de taloa ouvert
Mousse de chèvre de chez Béñat, guindillas,
pickles de betterave à la cachaça & coriandre

Pluma de porc Oteiza

basse température, polenta crémeuse,
sauce Chimichurri

Chariot à dessert de notre chef pâtissier Laurent Piballeau

SOIR

Œuf parfait, piperade et voile de Cecina

La Criée du jour,

Sauce moqueca coco & coriandre
& ses petits légumes de saison

Dessert du jour de notre chef pâtissier Laurent Piballeau

Les BAIGNEUSES

14, rue du Port Vieux 64200 BIARRITZ

www.lesbaigneusesdebiarritz.com

Réservations : 05 59 24 41 84



MIDI

Raviole de céleri et d'agneau aux saveurs
orientales et son consommé, kumquat confit

Filet de merlu de ligne, risotto de petit pois,
lait fermenté, romaine braisée

Riz au lait à la vanille, glace châtaigne,
confit d'agrumes

SOIR

Filet de maquereau fumé, crème de céleri et
citron, focaccia, confit d'oignons

Effiloché de bœuf snacké, haricot tarbais au jus
de cuisson réduit, oignons brûlés, choux rouge braisé
Forêt noire des Baigneuses

Les BASSES PYRÉNÉES

12 rue Tour de Sault 64100 BAYONNE

www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com

Réservations : 05 59 25 70 88



MIDI

Potage de pois cassés, cecina et croûtons dorés
ou Terrine de joue de bœuf au foie gras et mesclun
Tête de veau à la plancha, légumes et sauce Gribiche
ou Brandade de cabillaud « Skrei » aux herbes fraîches

Véritable crème caramel
ou Riz au lait au Txokola

SOIR

Escargots au beurre persillé, tomate et croustons dorés
ou Tête de veau en carpaccio, gribiche
et œuf mimosa

ou Velouté d'artichaut aux palourdes, chips de pain
Paleron de bœuf braisé,
mousseline de pommes de terre et cèpes sautés
ou Pavé de maigre rôti

et risotto de petit épeautre à la cajun
ou Composition de légumes de saison

Ananas mariné à la menthe et sorbet citron
ou 3 fromages affinés
ou Millefeuille à la crème légère

BEACH HOUSE

26, Avenue des Dauphins 64600 ANGLET

www.beachhouseanglet.com

Réservations : 05 59 15 27 17



MIDI

Croustillants d'œufs mimosa, radis, criste marine
ou Burrata de saison, févettes, Colonnata

Poisson de la criée, sauce criste marine, purée de
panais, oignons grillés, chou pak choi, patate douce
ou Poulet au curry, riz, coco, légumes,
cacahuètes, coriandre

Riz au lait, marmelade d'agrumes,
crème de marron, noisettes
ou Le chocolat, moelleux chocolat café,
streusel cacao, siphon tiramisu

SOIR

Œuf parfait, crème de champignons, mouillettes,
truite fumée, huile de noisettes, enoki
ou Poitrine de cochon Manex confite, salade de chou
chinois, carotte, radis, cacahuètes, vinaigrette épicée

Bouillon thaï épicé, crevettes, nouilles soba,
pleurotes, cacahuètes
ou Faux filet occitan, chou pak choi, panais,
patate douce, oignons grillés, sauce Sala Bai,
condiment piment

Riz au lait, marmelade d'agrumes,
crème de marron, noisettes
ou Le chocolat, moelleux chocolat café,
streusel cacao, siphon tiramisu

Alternative Végé

Légumes d'hiver, crème de panais, chou pak choi,
pleurotes, carottes glacées, sauce criste marine

Le BISTRO' QUAI

27, quai Jaureguiberry 64100 BAYONNE

www.lebistroquai.fr

Réservations : 05 59 56 91 36

Ouvert tous les jours



MIDI

Planche Ibérique (Jambon, saucisson, chorizo, lomo)
ou Rillettes de thon, ses perles de citron,
pain nordique toasté

ou Gravelax de truite du Pays Basque,
chantilly au chorizo, chips de jambon

Chipirons grillés à la plancha,
risotto crémeux au chorizo

ou Parmentier de confit de canard, parmesan, salade

Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou Tiramisu au café-Patxaran,
tuile choco au piment de pays

SOIR

Mi-cuit de thon au sésame, chantilly chorizo
ou Œuf parfait à la crème de Parmesan
ou Gravelax de truite du Pays Basque,
chantilly au chorizo, chips de jambon

Belles gambas décortiquées, risotto crémeux
ou Cochon de lait mariné à l'aigre douce, purée
basilic, légumes et polenta panée

Bavarois aux fruits rouges sur son lit de spéculos
ou Moelleux au chocolat cœur coulant, crème anglaise
ou Pain perdu brioché au caramel beurre salé,
glace et chantilly

Presse lib
Notre différence, c'est vous.

www.presselib.com

BISTROT FINE



61, rue Henri Renéric 64600 ANGLET

Réservations : 05 59 63 00 09

Le Midi

MIDI

Panacotta coquillages, moules, céleri rave
ou Velouté poireaux, pommes de terre, toast foie
de volaille (alternative végétarienne)

Topinambours rôtis, croquettes champignons
châtaigne, mousse au bleu, noisettes (plat végétarien)
ou Agneau, légumes rôtis et pois chiches
ou Poisson du jour, frites de polenta, sauce au vin
rouge et salade d'endives et fenouil

Gâteau citron, crème citron, meringue
ou Crème chocolat, passion et crumble de grué

BISTROT LE GUERNIKA



Pl. St André, 5 rue des Lisses 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 59 28 69

MIDI

Les célèbres œufs mimosas façon Guernika
Chipirons à l'encre, risotto aux fèves et pois
Pavlova aux kiwis de l'Adour et fruits de saison

SOIR

Ceviche de truite de Banca condiments et grenade
ou L'œuf fermier pané crème truffée, tartufatta

Pavé de merlu de St-Jean-de-Luz, riz vénéral,
vierge aux condiments
ou Ballotine de volaille fermière, mousseline de
carotte au cumin, sauce suprême et wok de légumes
Le gros chou XXL, BCBG

Le BISTROT des HALLES



1, rue du Centre 64200 BIARRITZ

www.bistrotdehallesbiarritz.fr

Réservations : 05 59 24 21 22

MIDI

Assiette de serrano, pan con tomate
ou Toast de maquereaux de la criée, houmous

Travers de porc sauce BBQ,
galette de maïs, brocolis
ou Filet de daurade, risotto façon paella

Tiramisu

ou Panna cotta, coulis de passion

SOIR

Ravioles de gambas, bouillon Thai
ou Artichauts poivrés farcis à l'italienne

Onglet de veau sauce champignons,
purée à l'échalote
ou Lotte bardée à la ventrèche, légumes de saison
Entremet choco/cacahuète
ou Soupe de fruit rouge au vin blanc, glace vanille

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

BISTROT LE JEU de PAUME



11, Av. Commandant Passicot 64500 SOCOA-Ciboure

Réservations : 09 81 91 61 32

Ouvert de Lundi à Samedi

MIDI

Raviole de gambas, boudin Maison Ospital,
ananas et bisque légère

Dos de morue piquée au chorizo,
petits épeautres aux olives façon risotto

Perle du japon façon riz au lait,
marmelade exotique et curable coco

SOIR

Poireaux braisés, jaune d'œuf confit, carpaccio
de champignons, xingar Ibaïama croustillant,
jus de viande tranché au chorizo
ou Cannelloni de joue de bœuf gratinée au
parmesan, panais, sauce crémée au whisky,
ketchup piquillos

Pressé d'agneau, endive au miel, croquettes de
polenta Maïs grand roux et jus au thym
ou Filet de turbot sauvage, artichaut, piquillos,
grenades et gel bisque

Le baba au Rhum du Jeu de Paume,
raisins et crème Chantilly
ou Biscuit Madeleine, crémeux chocolat au lait,
mousse praliné, orange confite en zeste
et noisettes grillées

LE BISTROT de la PLAGE



10,12 Av. des Dauphins 64600 ANGLET

Réservations : 05 59 74 18 09

MIDI

Chistorra au cidre basque
ou Rillettes de sardines pain toast

Wok d'émincé de poulet, lait de coco curry, riz thaï
ou Merlu à l'espagnole, linguines

Pana cotta aux fruits rouges
ou Brownies au chocolat et sa crème anglaise

SOIR

Tartare de hareng fumé
ou Gaspacho de petits pois, chips de serrano

Souris d'agneau confite,
gratin de pomme de terre
ou Merlu à la créole, riz

Pain perdu brioché, caramel beurre salé
ou Cœur coulant au chocolat et piment
d'Espelette, glace à la vanille

BODEGA CHEZ GILLES



23, quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE

www.bodegachezgilles.com

Réservations : 05 59 25 40 13

MIDI

Courge rôtie, ricotta & huile de basilic
ou Œuf parfait, crème de potimarron
& chips de jambon

Filet de merlu, carottes glacées & émulsion iodée
ou Cœur de rumsteak façon tataki & salade thaï

Tarte au citron revisitée :

Sablé maison, crème mascarpone au citron jaune
& chantilly au citron vert
ou Panna cotta à la poire fraîche façon Belle-Hélène

SOIR

Gravlax de truite de Banka, gaufre salée
courgette & crème de Raïfort
ou Velouté de carottes, mouillettes aux épices
& chips de chorizo

Filet de turbot, écrasé de pommes de terre à
l'huile d'olive, fenouil braisé & agrumes
ou Belle Côte de cochon IGP, chou-fleur au
beurre demi-sel & jus de moutarde à l'ancienne
Ananas rôti au Rhum vanillé & crème de mascarpone
ou Charlotte au chocolat maison

BRASSERIE BASA

74, Rue d'Espagne 64100 BAYONNE

www.brasserie-basa.com

Réervations : 05 59 70 38 06

MIDI

Bouillon de Cent ans, cardamome noire, légume racine, soba, coriandre
ou Brandade de poisson blanc du moment, salsa verte, chiffonnade

Risotto, shiatsu, brebis, verjus
ou Poitrine d'Ibama, maïs Arto Gorria, betterave acidulée, piment

Riz au lait Basa
ou Tomme de vache de la ferme Biok, mostarda de datte

SOIR

Poireaux vinaigrette aux algues, sésame
ou Merlu au court-bouillon, sauce tartare, pomme de terre en chemise, herbes fraîches

Pintade rôtie, pois-chiche, citron, sumac
ou Poisson du jour rôti, riz pilaf au curcuma, betterave fermentée, crème fraîche

Choux-craquelin-cacahuète-coco,
praliné du Comptoir du Praliné de Baigorri
ou Tomme de brebis, poire, noix

BRASSERIE de l'HOTEL de PARIS

1, rue des Jasmins 64700 HENDAYE

www.brasseriehoteldeparis.com

Réervations : 05 59 63 13 38

MIDI

Œuf mimosa, crème aux poireaux
Echine de cochon fondant et croustillant,
chou vert, polenta grand roux, jus de cochon
Dessert aux choix (à la carte)

SOIR

Burrata Biribil Brothers, butternut,
orange sanguine, huile d'olive à la coriandre
Poisson de la Criée de Saint Jean de Luz
risotto de pommes de terre citronné, épinards,
émulsion de sauce au vin blanc
Dessert aux choix (à la carte)

BRASSERIE DE LA NIVE

1, av. Jean Rostand 64100 BAYONNE

www.hotel-le-bayonne.com

Réervations : 05 59 52 84 22

Ouvert de Lundi à Vendredi

MIDI

Œuf parfait sur piperade basque,
son espuma de serrano
ou Piquillos farcis à la morue, crème de poivrons
Filet de dorade grillé, nouilles asiatiques
sautées aux légumes façon thaï
ou Bavette de veau Euskolabel, sauce échalotte
et pommes de terre grenailles aux champignons
Tarte feuilletée aux pommes et sa glace vanille
ou Coulant au chocolat et sorbet framboise

SOIR

Œuf mollet sur son lit de piémontaise
ou Velouté de courgettes basilic et fromage frais
ou Chipirons persillés à la plancha
Pluma de porc Ibérique grillé, mousseline de
topinambour et carottes fondantes
ou Médaillon de queue de lotte basse température,
risotto de légumes au parmesan, sauce crustacés
ou Burger Basque (bœuf Axurria, brebis, confit
d'oignons, sauce basquaise), frites et salade
Assiette d'Ardi Gasna,
confiture de piquillos au piment d'Espelette
ou Tartelette aux fraises revisitée, sorbet fraise
ou Crème brûlée à la pistache

BRIKET' BISTROT

142, rue de l'Eglise 64210 GUÉTHARY

www.briketenia.com

Réervations : 05 59 26 51 34

Du Mercredi au Dimanche

MIDI

Pâté en croûte,
Pickles de légumes et mesclun
Filet de merlu rôti, risotto aux crevettes
chorizo et Ardi Gasna
Entremet, façon tarte au citron meringué

SOIR

Truite de Banka marinée,
légumes croquants
Pluma de cochon Ibérique,
pommes de terre grenailles et piquillos
La barre chocolatée aux noisettes, glace caramel

Le CAFÉ de PARIS

5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ

www.hotel-cafedeparis-biarritz.com

Réervations : 05 59 24 19 53

MIDI

Œufs mimosa au crabe, mayonnaise wasabi,
salade d'herbes fraîches
ou Velouté Dubarry, sardines fumées
et poivre des mers
Merlu à l'ail des ours,
pulpe de pomme de terre aux algues
ou Araignée de cochon marinée, mousseline de
pois cassés à la sauge, jus corsé
Tarte citron verveine
ou Royal chocolat et noisette

SOIR

Carpaccio de poisson du moment aux agrumes,
gel citron, grenade
ou Coquillettes au blé complet façon carbonara,
œuf parfait et chorizo
Truite aux bourgeons de sapin des Pyrénées,
risotto al sato
ou Volaille des chez "Garat" champignons de
madiran, potimarron et jus de rôti à l'estragon
Vacherin à la poire
ou Entremet cacahuète caramel

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 23 € Dîner 33 €
(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

LAVAZZA
LE CAFE FAVORI DES ITALIENS

Le CARRÉ

9, rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE

www.lecarre.fr

Réervations : 05 59 85 85 99

Ouvert de Lundi à Samedi



MIDI

Crèmeux de champignons, jaune d'oeuf confit,
magret fumé et dès de brioche
ou Chèvre frais aux herbes, betteraves et Kasha

Cuisse de pintade rôtie, pomme purée,
condiment Yassa et ail noir

ou Poisson du jour, lentilles blanches du Pays
au Vadouvan, piquillos

Panna cotta vanille, kiwis et chocolat blanc
ou Fromage du coin

SOIR

Pintxos

Menu Pintxos en 6 temps,
selon le marché

CHEZ ALBERT

Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

www.chezalbert.fr

Réervations : 05 59 24 43 84



MIDI

Assiette de Fruits de mer

Pavé de cabillaud, bouillon d'herbes
aromatiques, tapenade, asperges blanches

Parfait glacé au Tournon, chocolat chaud,
framboises, tuiles aux amandes

SOIR

Soupe de poissons façon Albert

Effiloché d'aile de raie,
risotto de blé à la grenobloise

Mille-feuille

CHEZ EUGÉNIE

17, Bld Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ

www.chezeugeniebiarritz.com

Réervations : 05 24 33 84 01



MIDI

Œuf parfait, mousse de champignons,
crumble de parmesan et lard transpirant

Pêche du jour, déclinaison de carottes
et émulsion safranée

Mousse au chocolat noir servie tiède

SOIR

Foie gras maison, compotée d'agrumes
et pain toasté

Merlu de nos côtes, légumes de saison glacés
et émulsion de poissons de roche

Chou à la vanille et sauce chocolat-caramel

CHEZ MARTIN

29 rue d'Espagne 64100 BAYONNE

www.chezmartin-restaurant.com

Réervations : 05 59 55 84 41



MIDI

La Crème de potimarron, châtaignes

et pulpe foie gras

ou Les œufs mimosas, ventrèche de thon
et crumble parmesan

Le skrei cabillaud roti, beurre blanc au cédrat,
mousseline d'artichauts et cecina del buey
ou La volaille fermière, fregola sarda, lard fermier
et sauce poulet

Un cheesecake cru, caramel au lait et mandarine
ou Un siphon chocolat au lait, financier noisette
et orange sanguine

SOIR

Le croque Martin, pulpe cèpes, pickle de girolles
et béchamel à la truffe

ou Les belles asperges vertes, hollandaise
généreuse et coppa Ibaïama

Le poisson du marché, risotto sepia au citron,
émulsion de langoustine et gel citron brûlé
ou Le paleron de bœuf confit, jus de veau,
pomme purée au beurre demi sel
et échalotes glacées

La tatin aux pommes fondantes,
crème d'Isigny à la vanille et pulpe granny smith
ou La tarte chocolat lactée, glace cacahuète
et caramel au sel fumé et glace pistache
ou Le fromage du marché et confiture Odette

GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

www.getaria.fr

Réervations : 05 59 51 24 11



MIDI

Le «bortsch» au paleron de bœuf,
crème aigrette aux herbes

Poisson de nos côtes grillé à la plancha, risotto
de blé vert fumé, spoom aux algues marines

La gaufre de maïs «grand roux»,
crèmeux de txokola et agrumes

SOIR

Amuse-bouche

Noix de st jacques marinée aux noisettes,
spoom de choux fleur

L'œuf «bio» parfait en capuccino fumé d'asperges
blanches des landes, pousses de moutarde et cecina

Filet de canette laquée au miel et sarrazin,
fine mousseline de potimarron
jus de volailles aux chanterelles séchées

Le «russe» au praliné de cacahuètes, crème glacée
de fromage blanc, et chouchous caramélisés

LAVAZZA
LE CAFE FAVORI DES ITALIENS

**Le Château
Malescasse**

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel

METRO

 **PEYRASSOL**

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

UN JOUR À PEYRASSOL

9, av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 41 93 23

Lundi à Samedi soir

SOIR

Gravlax de truite des Pyrénées,
fromage blanc au curry, moutarde à l'ancienne,
blinis, pickles oignons rouges
ou Tataki de bœuf, mini légumes de saison,
coriandre fraîche, sésame torréfié

Poisson du marché, asperges vertes snackées,
mousseline légère de patate douce,
sauce vierge citron-mangue
ou Le Magret des Landes IGP rôti, ximixuri, basilic,
polenta moelleuse aux tomates confites et
parmesan, jeunes pousses d'épinards

Ananas braisé, crumble amandes,
chantilly à la piña colada, tuiles croquantes
ou Forêt Noire revisitée : griottes et framboises,
moelleux chocolat noir, noisettes cacahuétées,
ganache 70%, chantilly Amaretto

Tous nos plats sont faits maison

LMB Restaurant

58, av. Edouard VII 64200 BIARRITZ

www.tonichotel-biarritz.com

Réervations : 05 59 24 58 58

MIDI

Carottes rôties aux épices, dés de fêta
ou Salade frisée aux lardons et œuf poché
Echine de porc fondante, jus de cuisson réduit,
oignon confit et pomme purée
ou Lieu jaune saisi, sauce vierge, boulgour aux
courgettes et aubergines

Cheese cake aux fruits de la passion
ou Comme une charlotte aux fraises

SOIR

Tartelette croustillante aux tomates asperges
vertes, jambon de bayonne et parmesan
ou Salade aux noix de saint-jacques, tomates,
avocat et pamplemousse
Cabillaud cuit au naturel, fumet réduit au basilic,
riz basmati et fine ratatouille
ou Suprême de volaille rôti,
jus aux champignons, pomme Anna
Eclair au yuzu
ou Biscuit pistache, coco, framboise

LE MAHAINA

5, Rue de la Madeleine 64210 BIDART

www.restaurantmahaina-bidart.fr

Réervations : 06 43 77 96 07

MIDI

Bouillon Pho au veau mariné eusko label
ou Poireau vinaigrette mimosa fumé
Taloa bœuf braisé carotte
ou Raviole ricotta, parmesan pesto amandes
Cookie banoffee
ou Assiette de Fromage des docks

SOIR

Pâté croute au cochon du Mahaina, condiment poire
ou Spaghetti de betterave, yaourt grec, truite
fumée, raifort

Pintade de la maison Garat, sauce albufera,
topinambour, les premières asperges
ou Poisson de la criée, choux fleur,
poutargue de poule, kale frit
Riz au lait a"rhum"atisé passion, ananas, vanille
ou Assiette de fromage des docks

MAISON JOANTO

Chemin du village 64240 BRISCOUS

www.maisonjoanto-restaurant.com

Réervations : 05 59 20 27 70

MIDI

Le velouté de panais - croustillant de brebis,
oignons nouveaux et noisettes grillées
Le poisson selon arrivage, sauce au vin blanc,
crumble de parmesan, mousceline de patate douce
La pomme façon Tatin,
cœur au caramel beurre salé, tuile croustillante

SOIR

L'œuf parfait, confit d'oignons, espuma de
chorizo, et pignons de pin
ou Le tataki de thon, wasabi, sésame noir et
blanc, et sel fumé

Le suprême de volaille, jus au romarin, ail confit,
crumble parmesan et pomme de terre grenailles
ou Le merlu, cuit sur peau, sauce verte, lait de
coco et purée de topinambour

Le crémeux chocolat, crumble cacao,
grenade et sorbet poire
ou La brioche perdue, éclats de caramel,
et glace au grand Marnier

OLHABIDEA

Chemin Olha 64310 SARE

www.olhabidea.fr

Réervations : 05 59 54 21 85

De mercredi midi à dimanche midi

MIDI et SOIR

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

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

Chipirons gaxuxa au chorizo
ou Friture de lotte et son aioli maison
ou Champignons déclinés en deux façons, œuf
mollet et chiffonnade de cebo ibérique
Aile de raie sauce aux câpres et palourdes,
écrasé de pomme de terre
ou Cochon de lait cuit à basse température,
jus au thym et frites
Mousse au praliné avec crumble de spéculos
et coulis de chocolat chaud
ou Pomme au four au calvados, boule vanille

SOIR

Vol au vent de la mer, moules, gambas, St Jacques
ou Duo de foie gras aux figues confites
Bourride de lotte, langoustine et gambas
safranée aux petits légumes
ou Souris d'agneau confite,
pommes boulangères et légumes méditerranéens
Millefeuille aux fruits de saison
ou Fondant au chocolat



Restaurant BONNET

Place du Fronton, 64250 ITXASSOU

www.maison-bonnet.com

Réervations : 05 59 29 75 10



MIDI

Salade de légumes grillés, caviar d'aubergine, quinoa, mousse poivron et lomo ibérique ou Paté croute de volaille aux petits pois et chorizo, salade, fruits secs

Médaille de bœuf braisé, carottes multicolores et pommes macérées, jus de cuisson ou Truite de Baigorry confite et mi fumée, bihia arto gorria et Navarraise, espuma cresson

Poire pochée, chantilly amandes, biscuit amandes, caramel beurre salé ou Mousse tiède au chocolat, glace vanille, madeleine au miel

SOIR

Croustillant de gambas au basilic, vinaigrette aigre doux, légumes marinés et sorbet piquillos ou Raviolis de queue de bœuf braisé au vin rouge, consommé et sa garniture, petits croustons

Lieu jaune poêlé, petit épeautre bio, artichauts, raisins marinés au citron, émulsion marinère ou Filet mignon de porc Iraztia en médaille, topinambours en deux façons, condiment diable, pleurotes, fumé minute

Namelaka chocolat noir Ariaga 70%, moelleux noisette, mousse caramel, dentelles orange ou Biscuit imbibé, sorbet clémentine, crèmeux citron, ganache montée mascarpone

TRABENIA

3404, Oletako Bidea 64310 ASCAIN

www.trabenia.com

Réervations : 06 23 58 58 84



MIDI

La soupe comme d'habitude

La terrine de Peio

L'entrée retour de marché

La cocotte du moment ou la pièce grillée au bbq, accompagnement à partager

Le dessert du jour

SOIR

La soupe comme d'habitude

La terrine de Peio

Deux entrées à partager

Poisson ou viande au bbq, accompagnements à partager

Dessert au choix

XOKOA

1, rue de Lestandau, zone de Maignon

64600 ANGLET

www.xokoa-restaurant.com

Réervations : 05 24 33 06 74



MIDI

Asperges blanches des Landes et sauce mousseline

Échine de cochon fermier, lentilles vertes du Puy et sauce charcutière

Tartelette au citron meringuée

SOIR

Cœuf de ferme cuit parfait, champignons de saison, lard transpirant et croûtons de pain ou Asperges blanches des Landes, huile de truffe et siphon au fromage de brebis basque

Croustillant d'agneau des Pyrénées à la provençale et pommes de terre violettes

ou Pêche du jour, poireaux vinaigrette et crumble au parmesan

Royal au chocolat ou Tarte au citron meringuée et sorbet au citron

ZOKO MOKO

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

www.zokomoko.com

Réervations : 05 59 08 01 23

Fermé Lundi et Dimanche



MIDI

Velouté de Céleri, pommes et croustons ou Rillettes de poisson, toast, mesclun et pickles

Le poisson du marché, risotto safrané, émulsion fumet de poisson, persillade, citron ou Échine de cochon, carottes glacées, purée d'oignons au vin rouge

Riz au lait aux agrumes, noix de pécan et noix de cajou candy

ou Pain perdu, caramel et glace chocolat

SOIR

Cœuf parfait, champignons et émulsion lard Le poisson de la criée, mousseline de chou fleur, romanesco rôtis et jus acidulé Comme un Snickers et glace caramel

Le Château
Malescasse

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel

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

www.presselib.com

Abonnez-vous

L'information
POSITIVE & GRATUITE

Tous les matins



PEYRASSOL

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



La semaine des restaurants[®]

PAYS BASQUE 20-26 MARS 2023

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 23€ et un dîner à 33€, 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 que
vous avez 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



Château
Malescasse



Hospitalité et singularité



LAVATIA
LE CAFE PAYSAN DES PAYS BASQUES



Presse libe
www.presselibre.com