UDAZKENA JATETXEAN

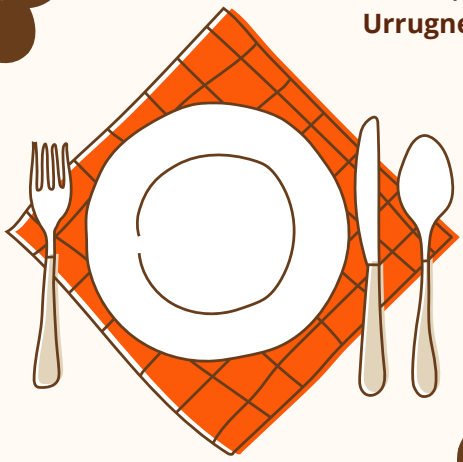
Automne

AU

Restaurant

Ainhoa, Ascain,
Bayonne, Ciboure,
Espelette, Itxassou,
Saint-Jean-de-Luz,
Saint-Pée-sur-Nivelle,
Sare, Souraïde,
Urrugne, Ustaritz

DÉJEUNER
18€ & 25€
BAZKARIA



DÎNER
28€ & 35€
AFARIA

DU SAMEDI 10 OCTOBRE
AU VENDREDI 16 OCTOBRE

2026KO URRIAREN 10ETIK 16RA

Office de Tourisme Pays Basque / Euskal Elkargoko Turismo Bulegoa

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

Le concept

ENTRÉE	**SARTZEA**
PLAT	**JAKIA**
DESSERT	**DESERTA**
Boissons non comprises	Edariak kanpo

DÉJEUNER
18€ & 25€
BAZKARIA

DÎNER
28€ & 35€
AFARIA

Nous vous invitons à **réserver directement auprès du restaurant** en précisant
"Automne au restaurant"

Jatetxea erreserbatzea aholkatua da, aipatuz
"Udazkena jatetxean"

Déjeuner - Bazkaria

18 €

> BAYONNE / BAIONA

Bodega Chez Gilles

23 quai Amiral Jaureguiberry
Tél. : 05 59 25 40 13

- Piperade maison revisitée, taloa artisanal & crumble de fromage de brebis OU velouté de petits pois, champignons des bois & dés de jambon de Bayonne
- Poitrine basse température dorée au jus & pressé de pommes de terre OU filet de Saint-Pierre snacké au beurre d'algues, huile perlée & polenta crémeuse
- Flan aux œufs au caramel OU pain perdu tiède, crème vanillée

Café du Théâtre

8 place de la Liberté
Tél. : 05 59 59 60 00

- Œuf mayonnaise
- Ravioles au fromage, sauce à la truffe
- Tiramisu

> CIBOURE / ZIBURU

Egun on

73 avenue Jean Jaurès
Tél. : 05 59 41 11 65
Fermé dimanche midi et soir / lundi, mardi, mercredi et jeudi soir

- Sashimi de truite de Banka, betterave en condiment, crème acidulée
- Volaille de Chez Garat en basse température, mousseline de potimarron, gnocchi de pommes de terre
- Zuri - Beltza : crème glacée vanille de la ferme Oheta, sauce chocolat, meringue maison

> ITXASSOU / ITSASU

Bistrot Etchepare

830 karrika nagusia
Tél. : 05 59 29 75 14
Fermé samedi, dimanche / tous les soirs

- Plancha de cochonaille maison
- Axoa et ses frites
- Gâteau basque

> SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANE LOHIZUNE

Pirate Cannerie

137 avenue de Jalday
Tél. : 07 65 81 13 00
Fermé samedi et dimanche

- Ajo blanco et sardines
- Korean Fried Chicken
- Mousse au chocolat

> SOURAIDE / ZURAIDE

Bergara

17 rue principale
Tél. : 05 59 93 90 58
Fermé lundi

- Velouté potiron, châtaignes
- Poulet basquaise, écrasé de pommes de terre
- Crumble pêche, glace vanille

Déjeuner - Bazkaria

25 €

> AINHOA

Maison Oppoca

303 karrika nagusia
Tél. : 05 59 29 90 72
Fermé mercredi et jeudi midi & soir / lundi et mardi midi / dimanche soir

• Œuf parfait, topinambour rôti et émulsion de champignon
• Poitrine de Cochon, poireaux confits, émulsion de pommes de terre, jus réduit
• Riz au lait, Vanille de La Réunion, caramel au miso et riz soufflé

> ASCAIN / AZKAINE

Les Chasseurs

45 route de St Ignace
Tél. : 05 59 54 00 31
Fermé dimanche, mardi et mercredi

• Velouté de potimarron, serrano, croûtons
• Risotto au parmesan, effiloché de canard
• Banane flambée au rhum, cake moelleux, glace vanille

Trabenia

3404 Oletako Bidea
Tél. : 06 23 58 58 84
Fermé mardi et mercredi

• Soupe du jour & 2 entrées surprises à partager
• Plat du jour
• Dessert à la carte

> BAYONNE / BAIONA

Basa

74 rue d'Espagne
Tél. : 05 59 70 38 06
Fermé dimanche

• Velouté de courge, gingembre, labneh, graines de courge caramélisées OU rillettes de truite, pain grillé
• Poitrine de cochon laquée de chez Ospital, polenta crémeuse, oignons caramélisés OU tajine de légumes, citron confit, olives, quinoa aux fruits secs
• Riz au lait OU fromage du coin

Bistrot A

45 allées marines
Tél. : 05 59 59 24 82
Fermé samedi et dimanche

• Œuf parfait, piperade et jambon serrano grillé
• Cochon de lait grillé, jus de viande, pommes de terre grenaille des Landes, légumes de saison
• Moelleux au chocolat, cœur de piment d'Espelette

Les Basses Pyrénées

1 place des Victoires
Tél. : 05 59 25 70 88
Fermé dimanche et lundi

• Velouté de chou-fleur, noisettes torréfiées et huile de noix
• Suprême de volaille farci aux herbes OU poisson du marché servi avec une polenta crémeuse
• Mousse au Txokola

> CIBOURE / ZIBURU

Arraina - La Table Marine

39 avenue du Commandant Passicot
Tél. : 05 59 47 98 60

• Smoothie de petits pois au lard virtuel
• Pavé de merlu, émulsion aux fines herbes et risotto
• Verrine poire et caramel

Arrantzaleak

18 avenue Jean Poulou
Tél. : 05 59 47 10 75
Fermé lundi et mardi

• Crevettes sauvages grillées & aïoli
• Saint-Jacques rôties au beurre ½ sel, jambon de Bayonne, risotto citron & roquette
• Crème cuite au lait de brebis du pays, ananas confit, crumble & citron vert

Café Garra

9 quai Maurice Ravel
Tél. : 09 72 16 56 80
Fermé dimanche soir

• Croquettes de parmesan, citron vert et compote
• Saint-Jacques de saison à la plancha, chorizo de chez Ospital, pain maïs, risotto citron
• Petit pot chocolat 70%, chantilly & caramel

Chez Margot

41 avenue du Commandant Passicot
Tél. : 09 85 08 27 39

• Couteaux persillés à la plancha OU velouté de potimarron, émulsion de parmesan, noisettes torréfiées
• Filet de canette rôti et son jus réduit au thym OU merlu de ligne sauce ibérique
• Tarte fine aux pommes, glace à la vanille Bourbon OU pavlova aux fruits exotiques

> ESPELETTE / EZPELETA

Etchehandia

15 place du Jeu de Paume
Tél. : 06 67 70 18 46

• Velouté de butternut au siphon de châtaigne fumée, éclats de noisettes OU jambon Etxeko
• Suprême de volaille rôti, pommes grenaille poêlées aux champignons forestiers, jus crème au thym OU merlu rôti sur sa mousseline de céleri, poireaux fondants, sauce vin blanc citronnée au piment d'Espelette
• Crème brûlée au pain d'épices OU poire pochée à la fève de Tonka en brunoise, siphon pop-corn, croustillant amande

Euzkadi

285 karrika nagusia
Tél. : 05 59 93 91 88
Fermé lundi et mardi midi & soir / dimanche soir

• "Ajo blanco" : gaspacho blanc aux figues fraîches, jambon de nos cochons et croûtons
• Le traditionnel Merluza Salsa Verde : merlu de nos côtes, petits pois, asperges, moules, œufs, pommes de terre
• Chou chocolat piment

> ITXASSOU / ITSASU

Bistro Etchepare

830 karrika nagusia
Tél. : 05 59 29 75 14
Fermé samedi et dimanche / tous les soirs

• Croustade de ris de veau OU chipirons au chorizo
• Filet de canard, frites et tomate provençales OU bœuf sauce échalote, frites et tomate provençale
• Profiteroles OU fromage de brebis

Maison Bonnet

41 Larrondoko Bidea
Tél. : 05 59 29 75 10
Fermé mardi et mercredi

• Cannelloni aubergine au chèvre frais, copeaux de magret séché, vinaigrette acidulée OU marbré truite et poireau, mayonnaise safranée, salade d'herbes
• Truite de Baïgorry, Bihia Grand Roux, jus de biscayenne OU paleron et queue de boeuf au vin rouge façon parmentier à l'ail confit
• Le tout chocolat, moelleux, croquant, glacé OU panna cotta poire-spéculoos

> SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANE LOHIZUNE

Aho fina - Grand Hôtel Spa & Thalasso

43 boulevard Thiers
Tél. : 05 59 26 35 36

• Œuf parfait, crémeux de champignons & chips de jambon
• Poitrine de porc Manex confite, polenta Arto Gorria crémeuse, vierge de pomme & sauce Teriyaki
• Tarte Bourdaloue aux poires

Alma

6 rue du 17 Pluviôse
Tél. : 09 83 66 89 87
Fermé dimanche

• Crémeux potimarron, mascarpone et graines de courge
• Lieu confit au citron, lentilles et radis
• Crème café, crumble amande

Bizipoz restaurant

2 boulevard Victor Hugo
Tél. : 05 59 51 86 15
Fermé samedi, dimanche et lundi midi & soir / mardi et mercredi soir

• Velouté de courge, stracciatella, noisettes
• Pressé de porc, purée aux herbes
• Pain perdu

Helianthal - Thalazur

Place Maurice Ravel
Tél. : 05 59 51 51 29
Fermé samedi et dimanche

• Carottes fanes rôties au cumin, labneh, sarrasin soufflé et huile d'herbes
• Pavé de merlu, lentilles vertes, courges rôties, épinards et jus de poisson citronné
• Croustade aux pommes et glace caramel

Ilura - Hôtel La Réserve

1 avenue Gaétan Bernoville
Tél. : 05 59 51 32 00
Fermé dimanche et lundi

• Œuf parfait, crème d'oignons doux et tuile de jambon.
• Poitrine de cochon confite, purée de céleri et sauce moutarde.
• Riz au lait crémeux, sorbet à l'orange

Jatera ! - Hôtel Parc Victoria

5 rue Cépé
Tél. : 05 19 08 48 31
Fermé lundi et le midi du mardi au vendredi

• Plat : menu découverte
• Dessert : menu découverte

Bar Basque

22 boulevard Thiers
Tél. : 05 59 85 16 63
Fermé lundi

• L'œuf mayonnaise champion d'Aquitaine (ASOM)
• Poisson du marché, légumes de saison braisés, condiments crus
• Tarte aux pommes Amatxi, crème épaisse

Le Suisse

Place Louis XIV
Tél. : 05 59 51 85 51

• Houmous Pikillos, brebis, grenades, noisettes & pickles
• Saint-Jacques de saison rôties, risotto, pain maïs, ciboulette & jambon Ospital
• Tarte chocolat Guanaja-caramel

Oreka

215 rue des artisans, ZA Jaldai
Tél. : 05 59 54 83 20
Fermé dimanche

• Œuf mimosa de la ferme Iratchabal, gravlax de truite des Pyrénées
• Poitrine de cochon croustillante, risotto au potimarron, jus corsé
• Tiramisu maison café Armagnac

Xaya

5 rue Saint-Jean
Tél. : 05 59 47 75 48
Fermé lundi et mardi

• Entrée : menu du marché habituel
• Poisson ou viande
• Dessert ou fromage

Zoko Moko

6 rue Mazarin
Tél. : 05 59 08 01 23
Fermé dimanche et lundi

• Soupe de courges, châtaignes grillées et crème aux herbes OU œuf parfait, crème de champignons et émulsion ventrêche
• Poisson du marché risotto aux moules OU filet de canette rôti, poêlée de légumes et jus de volaille
• Île flottante OU crumble aux pommes, sorbet coing et caramel

> SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE / SENPERE

Bistro Aroberri

Place de la mairie
Tél. : 05 59 47 50 12
Fermé mardi

• Crème de potiron aux châtaignes
• Magret de canard au poivre vert
• Coupe glacée du moment

L'Auberge Basque

745 vieille route de Saint-Pée
Tél. : 06 69 15 70 00
Fermé dimanche et lundi

• Salade de brocolis à la verveine, tomate confite
• L'œuf rôti plancha à la basquaise, piperade et jambon Ibaïama
• Tout est brioché ! perdu, glacé, craquant, mousseux, aigre-doux cerise

Kinka

684 rue Errota Berria, ZA Lizardia
Tél. : 05 59 23 67 67
Fermé lundi midi & soir / dimanche soir

• Velouté de champignons, chips de jambon, mouillette
• Chipirons sautés aux poivrons rouges et piment d'Espelette, riz façon Paëlla
• Panna cotta au confit de mangue et passion, langue de chat

> SARE / SARA

Kafia

70 Santa Maria Poghjuko karrika
Tél. : 06 20 61 39 17
Fermé lundi / tous les soirs

• Œuf parfait, txistorra et crème de haricots verts
• Parmentier de canard et patate douce
• Pomme rôtie, crème montée vanille mascarpone et sablé cannelle

> URRUGNE / URRUÑA

Ahoa

4 Ibardin
Tél. : 07 86 12 53 18
Fermé mardi

• Croquettes maison à la txistorra et au brebis
• Thon blanc de ligne snacké, polenta Arto Gorria, piment doux d'Anglet
• Cheesecake basque, compotée du moment

Auberge Lukaina

1 rue Clément Laurencena
Tél. : 05 59 26 50 25
Fermé lundi midi & soir / dimanche et mardi soir

• Chorizo au cidre
• Cochon grillé, jus de viande et légumes de saison
• Mousse chocolat, huile d'olive vierge

TOKIKOA

GOÛTEZ AUX PRODUITS LOCAUX CUISINÉS PAR NOS CHEFS

SUKALDARIEK PRESTATUTAKO TOKIKO EKOIZPENAK GOZATU !

Des restaurants qui jouent le jeu **du local et de la qualité**

www.tokikoa.com

Dîner - afaria

28 €

> BAYONNE / BAIONA

Bodega Chez Gilles

23 quai Amiral Jaureguiberry
Tél. : 05 59 25 40 13

• Ravioles de gambas & ricotta, bouillon court de poissons, huile verte OU foie gras poêlé, pain d'épices grillé, figues rôties
• Filet de sole meunière, crémeux d'algues, petits pois, œuf basse température & coquillages OU suprême de volaille façon chasseur, jus corsé et légumes du pot au feu
• Poire fraîche pochée au vin rouge, réduction vin rouge, crème vanille OU moelleux au chocolat, crème Amaretto, tuile aux amandes

Café du Théâtre

8 place de la Liberté
Tél. : 05 59 59 60 00

• Cassolette de chipirons
• ½ magret de canard sauce au miel & gratin dauphinois
• Mousse au chocolat de Bayonne

> CIBOURE / ZIBURU

Café Garra

9 quai Maurice Ravel
Tél. : 09 72 16 56 80
Fermé dimanche soir

• Croquettes de parmesan, citron vert et compote
• Saint-Jacques de saison à la plancha, chorizo de chez Ospital, pain maïs, risotto citron
• Petit pot chocolat 70%, chantilly & caramel

Dîner - afaria

35 €

> AINHOA

Maison Oppoca

303 karrika nagusia
Tél. : 05 59 29 90 72
Fermé mercredi & jeudi midi & soir / lundi & mardi midi / dimanche soir

• Ceviche de poisson du moment, leche de tigre piquillos
• Demi-magret de canard, crème de céleri, endive caramélisée, noisettes torréfiées
• Mousse au chocolat, crumble au grué de cacao et fleur de sel

> ASCAIN / AZKAINE

Les Chasseurs

45 route de Saint-Ignace
Tél. : 05 59 54 00 31
Fermé dimanche, mardi et mercredi

• Œuf cocotte, oignons confits, noix caramélisées, crème au Bleu des Basques
• Civet de sanglier, Arancini
• Soufflé à la noisette

Trabenia

3404 Oletako Bidea
Tél. : 06 23 58 58 84
Fermé mardi et mercredi

• Soupe du jour & deux entrées surprises à partager
• Viande ou poisson du jour
• Dessert à la carte

> BAYONNE / BAIONA

Basa

74 rue d'Espagne
Tél. : 05 59 70 38 06
Fermé dimanche

• Jambon persillé, sauce gribiche
• Poisson du jour, mousseline de patates douces au beurre noisette, chou kale, sauce grenobloise
• Chou vanille, sauce chocolat

Les Basses Pyrénées

1 place des Victoires
Tél. : 05 59 25 70 88
Fermé dimanche et lundi

• Tarte fine aux champignons, magret fumé et émulsion noisette
• Pavé de cabillaud rôti, accompagné de grenailles en persillade
• Verrine vanille, tonka, sablé breton

Les Tontons Flingueurs

7 quai Amiral Dubourdieu
Tél. : 05 59 59 24 63

• Planche de tapas à partager OU entrée en suggestion
• Côte de cochon fermière cuite à basse température, sauce cochonne et purée de pommes de terre OU chipirons grillés à la plancha et son accompagnement OU poisson du jour
• Paris-Bayonne à partager OU café très gourmand

> CIBOURE / ZIBURU

Arraina - La Table Marine

39 avenue du Commandant Passicot
Tél. : 05 59 47 98 60

• Mille-feuille au chèvre et betterave
• Noix de Saint-Jacques aux noisettes, figues fraîches et purée de topinambours
• Tarte au chocolat

Arrantzaleak

18 avenue Jean Poulou
Tél. : 05 59 47 10 75
Fermé lundi et mardi

• Moules farcies au feu de bois, ail & persil
• Cochon fermier Ospital grillé & langoustine, polenta Gorri aux olives, sauce vierge & miel d'Ascain
• Baba au rhum de Martinique & chantilly

Chez Margot

41 avenue du Commandant Passicot
Tél. : 09 85 08 27 39

• Carpaccio de Saint-Jacques, brunoise de pomme Granny et vinaigrette agrumes
OU velouté de potimarron, émulsion de parmesan, noisettes torréfiées
• Ballotines de canette rôtie et son jus de thym réduit
OU osso buco de lotte bardé à la guanciale au vin Egiategia blanc
• Poire pochée au vin rouge Egiategia et son chocolat noir intense OU pavlova aux fruits exotiques

> ESPELETTE / EZPELETA

Etchehandia

15 place du Jeu de Paume
Tél. : 06 67 70 18 46

• Œuf parfait façon meurette OU parfait foie de volaille, brioche toastée, réduction de Porto et pickles de raisin noir
• Filet de canette, topinambour crémeux, champignons de saison et prune rôtie, jus corsé au café OU gambas et tagliatelles maison, bisque de gambas au butternut, graines de courge, huile de sauge
• Brioche perdue, pomme façon tatin, caramel au cidre, crème au foin, amandes effilées OU moelleux à la crème de marron, poire rôtie, crème légère à la vanille, éclats de noisettes

Euzkadi

285 karrika nagusia
Tél. : 05 59 93 91 88
Fermé lundi et mardi midi & soir / dimanche soir

• Œuf parfait, mousseline céleri, croquettes queue de bœuf, jus corsé au vin d'Irouléguy et mouillettes OU tartelette de champignons, croquant de canard noisette, crème d'ail et jus persil
• Porc fondant à la plancha, maïsotto Grand Roux crémeux et frit, pop-corn sauce Ximixurri et Xipister piquillos OU poulpe à la plancha, artichauts et fèves de Navarre sautés au jambon, pommes gaufrettes et sauce échalote confite
• Dessert au choix

> ITXASSOU / ITSASU

Maison Bonnet

41 Larrondoko Bidea
Tél. : 05 59 29 75 10
Fermé mardi et mercredi

• Mille-feuille aubergine-shiitaké, copeaux de jambon, vinaigrette échalotes-vin rouge OU œuf parfait, royale de cèpes, crumble au brebis, écume à l'huile de noisette
• Veau Herriko viennoise de roquette, chou-fleur rôti aux amandes OU merlu de Saint-Jean, maïs Grand Roux, oignons caramélisés, émulsion marinière
• Finger guanaja 70%, pralin craquant noisette OU poires caramélisées servies froides, ganache chocolat noir, sablé cardamome verte, quenelle glacée au caramel beurre salé

> SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANE LOHIZUNE

Alma

6 rue du 17 Pluviôse
Tél. : 09 83 66 89 87
Fermé dimanche

• Brioche au crabe
• Canette rôtie au barbecue, carottes, épinards, condiment orange
• Poire pochée, crème vanille, glace chocolat

Bizipoz restaurant

2 boulevard Victor Hugo
Tél. : 05 59 51 86 15
Fermé samedi, dimanche et lundi midi & soir / mardi et mercredi soir

• Courges rôties, dukkah
• Gnocchis, champignons, ricotta
• Crème brûlée au safran

Ilura - Hôtel La Réserve

1 avenue Gaétan Bernoville
Tél. : 05 59 51 32 00
Fermé dimanche et lundi

• Velours de carotte, hareng, pomme de terre et pomme verte.
• Merlu rôti, étuvée de poireaux et bisque.
• Crémeux au chocolat, mousse de lait et crumble au cacao

Jatera ! - Hôtel Parc Victoria

5 rue Cépé
Tél. : 05 19 08 48 31
Fermé lundi et le midi du mardi au vendredi

• Entrée : menu découverte
• Plat : menu découverte
• Dessert : menu découverte

Le Suisse

Place Louis XIV
Tél. : 05 59 51 85 51

• Truite de la vallée de Banka au citron vert, Bihia, pomme fruit, framboises crispy
• Dos de merlu grillé, jus de ttoro, polenta pays aux olives
• Macaron et crème Tonka, figues & citron vert

Xaya

5 rue Saint-Jean
Tél. : 05 59 47 75 48
Fermé lundi et mardi

Voir avec l'établissement la composition du menu

Zoko Moko

6 rue Mazarin
Tél. : 05 59 08 01 23
Fermé dimanche et lundi

• Tartare de thon blanc
• Échine de cochon, courges rôties, polenta crémeuse et jus de viande
• Figues rôties, biscuit avoine, confit figues, gel d'herbes et sorbet yaourt

Bistrot Simonne

9 rue Tourasse
Tél. : 05 59 22 85 16
Fermé dimanche et lundi midi & soir / jeudi soir

• Poireaux grillés, crumble de pain et sauce façon César
• Risotto aux champignons, champignons grillés et émulsion parmesan-café
• Moelleux à l'huile d'olive, sorbet poire et caramel beurre salé

> SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE / SENPERE

Kinka

684 rue Errota Berria, ZA Lizardia
Tél. : 05 59 23 67 67
Fermé lundi midi & soir / dimanche soir

• Croustillant de chèvre, figues et noix, salade d'endives, huile de noisette
• Joue de bœuf braisée, spätzli au beurre et légumes
• Île flottante à la vanille de Madagascar

Le Santiago

140 rue karrika
Tél. : 05 59 22 38 10
Fermé mercredi

• Foie gras de canard (IGP Sud-Ouest), confit de piquillos, toast
• Suprême de volaille (maison Aldabia), risotto au parmesan, légumes de saison
• Fraîcheur exotique : tartare d'ananas, perle du Japon à la noix de coco et vanille, coulis mangue sorbet coco

L'Auberge Basque

745 vieille route de Saint-Pée
Tél. : 06 69 15 70 00
Fermé dimanche et lundi

• Cappuccino de champignons de Madiran, mousse sous bois
• La canette jaune rôtie au jus de cacao acidulée, chutney d'oignons rouges
• Le chocolat Sioka à la fève de Tonka, balsamique rosso

> SARE / SARA

Arraya

31 plaza
Tél. : 05 59 54 20 46
Fermé lundi et mardi / tous les midis

• Terrine artisanale de cochon du pays aux senteurs iodées
• Pêche de la criée de Saint-Jean-de-Luz en papillote, déclinaison de légumes de saison de Sare en tagliatelles
• Crème brûlée aux éclats de macaron basque

> URRUGNE / URRUÑA

Auberge Lukaina

1 rue Clément Laurencena
Tél. : 05 59 26 50 25
Fermé lundi midi & soir / dimanche et mardi soir

• Cazuel de chipirons à la plancha
• Pavé de morue Pilpil, purée de patates douces
• La crème brûlée de Nicole

> USTARITZ / UZTARITZE

Auberge du fronton

26 fronton du bourg
Tél. : 05 59 93 00 39
Fermé lundi midi & soir / dimanche soir

• Salade de perdreau aux marrons aigre-doux
• Ris de veau magistral au foie gras poêlé
• Sablé aux noisettes et pommes caramélisées

Du samedi 10 octobre au vendredi 16 octobre

Automne au Restaurant !

www.en-pays-basque.fr

2026ko urriaren 10etik 16ra

Udazkena jatetxean !

Pays Basque Euskal Herria
OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE
ELKARGOKO TURISMO BULEGOA
OFICI DE TORISME COMUNAUTARI

VISIT Bayonne
BAIONA-PAYS BASQUE

Crédits photos restaurants : Trabenia, Les Chasseurs, Maison Oppoca, Les Basses Pyrénées ;
© Tokikoa : Pierre Alex BARCOISBIDE
Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimerie Champagnac - 15000 AURILLAC

BAC DE TRI
LE TRI + FACILE