



La semaine des restaurants[®] PAYS BASQUE 16-22 MARS 2026 Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE
ST-JEAN-DE-LUZ - SOCOA - GUÉTHARY - BIDART
ST-PÉE-SUR-NIVELLE - AINHOA - SARE - ITXASSOU



Déjeuner 25 €
Dîner 35 €
(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)



Restaurants et menus
sur l'application :



Réservez votre table en téléphonant
directement aux restaurants



BIARRITZ



Château
Malescasse



INDIGO



Presselib.com

AVIRON BISTRONOMIE

38, Av. Dr Léon Moynac 64100 BAYONNE

www.avironbistronomie.fr

Réervations : 05 59 42 74 50

MIDI

La crème Dubarry, salpicons de pastrami et croustons dorés
ou L'œuf parfait, crème de champignons de Paris et noisettes
ou L'houmous, pain pita grillé et huile végétale
Le merlu de St-jean-de-luz vapeur, beurre blanc citronné et polenta grand roux
ou Le suprême de volaille fermière, purée de céleri et jus réduit
ou Les polpettes de bœuf, macaronis et confit de tomate

Le fromage du marché et mesclun de saison
ou Le brownie au chocolat guanaja et anglaise à la pistache
ou Le Fontainebleau à la vanille et céréales croustillantes

SOIR

Les œufs mimosas truffés, magret fumé et tuile de pain
ou Le gravlax de truite, condiment granny smith, mayo miso
ou Le velouté d'artichauts, lard di colonnata, cèpes et parmesan
Le poisson du marché, mousseline de brocolis, condiment citron-capres et hollandaise
ou La joue de bœuf confit, sauce albufera et gnocchis au pecorino
ou Le risotto crémeux, céleri, champignons, copeaux de parmesan et huile de truffe

Le fromage de la saison, confiture maison et noisette
ou Le biscuit au chocolat, glace noisette du piémont

ou Le beau baba punché au vieux rhum et diplomate vanille

Le BAYONNAIS

38, Quai des Corsaires 64100 BAYONNE

Réervations : 05 59 25 61 19

Ouvert du Mardi au Samedi

MIDI

Salade de quinoa et bonite fumée
ou Croustillant de chèvre chaud

Cabillaud rôti sauce verte, mousseline de patates douces
ou Croustade d'agneau piperade, purée de pommes de terre

Pomme au four façon Mamixa
ou Grosse profiterole maison

SOIR

Mimosa d'asperges blanches des Landes, xingar frit

ou L'Œuf parfait à la joue de bœuf, royale de foie gras

Croustillant de merlu, printanière de légumes, sauce chipironnée

ou Suprême de pintade sauce morilles, risotto crémeux

Méli-Mélo d'agrumes, gelée de Limoncello, et sa madeleine au miel d'acacia

ou Financier aux framboises et son sorbet

Les BASSES PYRÉNÈES

12, rue Tour de Sault 64100 BAYONNE

www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com

Réervations : 05 59 25 70 88

MIDI

Frivolité de truite fumée du Pays Basque, fromage frais et lait de curry
ou Velouté glacé d'asperges blanches, magret fumé et semoule d'œuf dur

Joues de cochon au Sagardo, légumes de printemps
ou Risotto crémeux de gambas au citron confit et parmesan

Koka traditionnel à la vanille
ou Verrine poire, txokola et caramel

SOIR

Marbré de lentilles, foie gras et vieux jambon
ou Carpaccio de poulpe, paprika fumé et pomme de terre
ou Tartelette végétale à l'artichaut, légumes croquants

Ballotine de volaille, mousseline de pommes de terre, champignons, marrons et sauce suprême
ou Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive, déclinaison de chou fleur et noisettes torrifiées
ou Jarret de cochon braisé pour 2 personnes, légumes de printemps

Entremet à la vanille, framboises et citron vert
ou Tarte au txokola et glace noisette
ou Les 3 fromages affinés

Le BISTRO' QUAI

27, Quai Jaureguiberry 64100 BAYONNE

Réervations : 05 59 56 91 36

MIDI

Rillettes de thon maison, perles de citron
ou Œufs brouillés à la basquaise, chips de jambon ibérique

Joue de bœuf confite façon carbonnade, purée maison
ou Chipirons grillés à la plancha, risotto crémeux et légumes du moment

Tarte fine aux pommes caramélisées, crème fouettée à la fève de Tonka
ou Tiramisu au café Patxaran

SOIR

Tartare de thon à la Thai
ou L'œuf gratiné à la crème de parmesan et brebis, chips de jambon

Souris d'agneau confite façon tajine (pruneaux, raisins, abricots), purée maison
ou Saint-Jacques fraîches snackées, risotto crémeux aux cèpes

Le pain perdu brioché, caramel beurre salé maison, glace caramel
ou Le moelleux au chocolat, crème anglaise

BISTROT FINE

61, Rue Henri Renéric 64600 ANGLET

Réervations : 05 59 63 00 09

Lundi au Dimanche Midi et Vendredi et Samedi Soir

MIDI

Œufs parfait, velouté de pois cassés
ou Rillettes de cochon maison
Navarin d'agneau printanier
ou Poisson confit à l'huile d'olive, mousseline de pommes de terre et coulis piquillos
Mousse au Txokola ou Flan Koka et mélilot

SOIR

Raviole de volaille, cuisses et foie
ou Œuf, Txangurro et ail des ours
Agneau, morilles et pommes de terre
ou Truite, asperges vertes et serpolet
Poire belle Hélène ou Mille-feuilles Txokola



BO CAFÉ

Club House Stade Aguiléra 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 26 93 87

Ouvert de Mardi à Samedi, Le Midi uniquement

MIDI

Ricotta fouettée au miel & légumes rôtis
ou Tarte feuilletée aux asperges,
chips de jambon et parmesan

Merlu koskera
ou Gigot d'agneau de 7 heures, boulgour
& jardinière de légumes

Mousse au chocolat
ou Pavlova & fruits de saison

BODEGA CHEZ GILLES

23, Quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE

www.bodegachezgilles.com

Réervations : 05 59 25 40 13

MIDI

Sucettes de gambas rôties, sauce Sweet Chili
à la mangue

ou Œuf parfait, épinards frais du jardin à la
crème, croûtons briochés

Pavé de merlu doré, risotto d'épeautre
à la betterave & beurre iodé
ou Poitrine de cochon, jus réduit de houblon,
gratin dauphinois

Flan d'Amatxi au caramel & caramel soufflé
ou Véritable Pain perdu au rhum ambré &
crème vanillée

SOIR

Terrine de foie gras maison,
gelée de Jurançon moelleux
ou Tataki de truite de Banka maison Goicoechea,
sésame torréfié, algues wakamé

Tournedos de veau farci aux champignons, jus
corsé, mousseline de patates douces caramélisées
ou Filet de St Pierre rôti, vierge piquillos,
chorizo, olives noires, espuma verveine
citronnée & légumes braisés

Variations autour du chocolat Sao Tomé Noir 64%
de M. Txokola

ou Pavlova aux fruits de la passion,
crème légère banane-passion

BRASSERIE BASA

74, Rue d'Espagne 64100 BAYONNE

www.brasserie-basa.com

Réervations : 05 59 70 38 06

Ouvert de Lundi à Dimanche, sauf Dimanche soir

MIDI

Œuf mayonnaise basa 2026
ou Soupe de poisson

Chou farci, pommes de terre, jus corsé
ou Risotto à la courge, citron, breuil

Fromage du coin
ou Crumble, poire, noix, glace nature

SOIR

Tartare de boeuf, cœur de salade, anchois,
brebis affiné

ou Fromage frais, fenouil braisé, orange
sanguine, pousses de printemps

Darne de merlu au court bouillon, poireaux,
beurre blanc aux coques

ou Suprême de pintade, crémeux de pois chiches,
carottes grillées, dattes au thé noir, dukkah

Profiterole, glace graines de courge,
sauce chocolat chaud
ou Fromage du coin

CAFÉ des ARTISTES

26, Av. Maréchal Foch 64200 BIARRITZ

www.cafedesartistesbiarritz.com

Réervations : 05 59 47 35 73

MIDI

Poireaux façon maki, condiment betterave
piment d'Espelette
ou Veau vitello tonnato

Parmentier de bœuf, petite salade
ou Pavé de cabillaud, purée de courge,
endive et chorizo

Crumble pomme poire
ou Riz au lait, amandes grillées

SOIR

Crème Dubarry
ou Tartare de saumon, fruit de la passion
et pousses épinards

Magret de canard, gâteau de pomme de terre,
duxelles de champignons, sauce aux poivres
ou Médaille de lotte, purée de carottes,
blettes et cebettes

Crème Diplomate croustillante et caramel
ou Tiramisu

CAFÉ BASQUE

745, Vieille route de St Pée 64310 ST PÉE
SUR NIVELLE

www.aubergebasque.com

Réervations : 05 59 51 70 00

MIDI

Poireaux au pin maritime,
mimosa au curcuma - laitue de mer

L'Œuf poché & mariné, tuile maïs Arto Gorria,
légumes du moment

Le riz au lait « Bomba de Navarre » granité saké,
riz soufflé

SOIR

Cappuccino de champignon de Madiran,
mousse sous bois

Tartare de veau fumé au foin,
copeaux de pomme de terre
ou Chipiron croustillant, crème de riz à
l'encre, condiment haricot de mer

La chocolat mentholé,
straciatella au poivre sichuan vert

Le CAFÉ de PARIS

5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ

www.hotel-cafedeparis-biarritz.com

Réervations : 05 59 24 19 53

Ouvert de Jeudi à Dimanche

MIDI

Œufs mimosa, mayonnaise aux herbes
ou Poireaux vinaigrette

Truite des Pyrénées, langues d'oiseaux façon
risotto, condiment ciboulette

ou Onglet de bœuf, polenta Arto Gorria,
sauce échalote

Pomme Tatin, glace vanille
ou Tarte chocolat-noisette

SOIR

Velouté de potimarron, crème mi-montée
ou Gravlax de truite à la betterave, yaourt acidulé

Poisson du moment, purée de chou-fleur,
émulsion langoustine
ou Pluma de cochon, purée de pommes de terre,
sauce moutarde

Chou vanille, sauce chocolat
ou Tartelette yuzu déstructurée, meringue

Le CARRÉ

7, Rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE
www.lecarre.fr

Réservations : 05 59 85 85 99

MIDI

Velouté de potimarron, breuil fermier
et graines de courges torréfiées
ou Poireau tiédi, tartare de truite au wakamé
et noisettes

Paleron de bœuf confit au vin rouge,
purée de pomme de terre et céleri
ou Retour de pêche, risotto au parmesan et
brocolis, bisque de gambas

Fromages du pays et coing
ou Pastis Mitchut, crème anglaise
et fruits de la passion
ou Panacotta vanille et chocolat blanc au kiwi de
l'Adour et pralines roses

SOIR

Menu découverte en 4 étapes

CHEZ ALBERT

Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

www.chezalbert.fr

Réservations : 05 59 24 43 84

MIDI

Assiette de Fruits de mer

Filet de poisson du jour, purée aux herbes
aromatiques, brunoise de légumes, jus corsé

Cake, façon Pastis landais, crème anglaise

SOIR

Raviole de foie gras, jus de viande

Noix de saint-Jacques, miso yuzu
croustillant de riz, purée de salsifis

Carpaccio d'oranges, sirop de romarin
miel gingembre, huile d'olive

CHEZ EUGÉNIE

17, Bld Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ

www.chezeugeniebiarritz.com

Réservations : 05 24 33 84 01

MIDI

Betteraves crues et cuites,
chèvre frais, vinaigrette aux herbes

Suprême de volaille, fine purée de pommes de
terre, pommes gaufrettes et légumes croquants,
condiment à l'ail noir, jus de volaille

Ile flottante

SOIR

Chipirons grillés, salade de cœur de laitue,
coulis de persil et écume d'ail frit

Poisson de la Criée, pomme Darphin,
fenouil croquant aux agrumes,
émulsion à la ciboulette

Riz au lait,
siphon dulce, riz soufflé caramélisé

CHEZ MARGOT

41, Av. Commandant Passicot 64500
CIBOURE-SOCCA

www.chezmargot.com

Réservations : 09 85 08 27 39

MIDI

Espadon en sashimi, taillé au couteau, délicatement
assaisonné d'une réduction de soja,
fraîcheur iodée et éclats végétaux croquants
ou Burrata des Pouilles, cœur coulant, pesto de
basilic fraîchement pilé, légumes de saison grillés
aux épices douces et filet d'huile d'olive vierge

Merlu en croûte de Xingar, nacré à cœur,
mouseline onctueuse de patate douce,
jus court légèrement corsé

ou Onglet de bœuf de Galice, saisi au grill,
chimichurri aux herbes fraîches et pointe d'ail,
grenailles rôties au beurre noisette

Brownie grand cru, intensément chocolaté,
crème anglaise infusée à la vanille Bourbon
ou Pavlova aérienne, meringue croustillante,
crème légère et fruits de saison soigneusement
sélectionnés

SOIR

Couteaux snackés à la plancha, persillade
finement ciselée, jus de citron fraîchement pressé
ou Œuf parfait à 64°, velouté de butternut et
patate douce, éclats de jambon croustillant

Espadon grillé à la flamme, vierge aux agrumes
frais, légumes de saison croquants et herbes fraîches
ou Porcelet fermier farci au foie gras et champignons,
rôti lentement, jus réduit, millefeuille de
pommes de terre fondant et croustillant

Parfait glacé à l'orange sanguine,
fraîcheur intense et équilibre acidulé
ou Panna cotta à la pistache de Sicile, texture
soyeuse, éclats torréfiés

LA CUCARACHA

53, rue de l'Uhabia 64210 BIDART

www.cucaracha-bidart.fr

Réservations : 07 87 73 68 27

MIDI

Piquillos farcis à la queue de bœuf

Brochette de lotte et xistorra

Turón glacé

SOIR

Carpaccio de poulpe

Bœuf bourguignon

Paris Brest

GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

www.getaria.fr

Réservations : 05 59 51 24 11

MIDI

Velouté de choux fleur aux coquillages
copeaux de cécina rôtie, nuage de noix

Crêpinette de paleron de bœuf braisé à l'orange,
cromesqui moelleux de champignons,
carottes fondantes glacées au jus

Crème brûlée «poire Txokola»
parfumée au Patxaran

SOIR

Amuse-bouche

Spoom de moules au lait de coco
gingembre et citron vert

Royale de txanguro à l'estragon,
dans un capuccino d'asperges blanches,
cordiflore et olives séchées
ou Pavé de grosse truite des Pyrénées rôtie
frégola sarda aux herbes et paleta ibérique,
spoom de Noilly

Le baba cube saoulé à l'izarra jaune
ananas poché dans une gelée de cardamome

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 25€ Dîner 35€

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

INFLUENCES

19, Rue Vieille Boucherie 64100 BAYONNE
www.restaurant-influences.fr
Réservations : 05 59 01 75 04
De Lundi à Samedi soir et Mardi à Samedi midi

MIDI

L'œuf mayo aux herbes, saucisse de morteau,
cornichon, croûton et noix
Cuisse de volaille Aldabia confite,
risotto au asperge, curry et coco

Tiramisu

SOIR

L'œuf mayo aux herbes, saucisse de morteau,
cornichon, croûton et noix
ou Asperges blanches, bleu des basques,
anchois, herbes et xipister
ou Maquereau à la flamme, achards de radis
façon rémoulade, jus à l'anis

Le Poisson de la poissonnerie Clavier, asperges
vertes, épinards, marinières et agrumes
ou Épaule d'agneau confite de la coopérative
Axuria, céleri, datte et thym

Ma tarte à la carotte, vanille et safran
ou Chocolat de chez Mr Txokola,
praliné cacahuète et gastrique réglisse

Le JARDIN de la PAILLOTE BLEUE

38, Blvd des Plages 64600 ANGLÈT
www.lejardindelapaillothebleue.com
Réservations : 05 59 64 32 59

De Lundi à Dimanche

MIDI

Duo de Mezzés

Fêta fondante enveloppée dans une pâte filo dorée
enrobée de miel et parsemée de graines de sésame
Tzatziki, poudre d'olive kalamata, émiettés de Dakos (biscotte crétoise)

Poulet Stifado, inspiration grecque
poulet longuement mijoté aux oignons grelots confits, sauce
tomate au vin rouge & épices douces de Méditerranée servi avec
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, pickles d'oignons

Duo de douceurs orientale

Basbousa moelleuse & Corne de gazelle traditionnelle
et sa touche de chantilly

SOIR

Artichauts rôtis à la braise

tranche de bresaola, copeaux de parmesan, pignons
de pin torréfiés, mûsse de grenade
ou Caviar d'aubergine braisée
fêta, pistaches croquantes, grenade acidulée,
zaatar, mûsse de dattes

Agneau confit aux épices douces

(cuisson basse température 6 heures), compotée d'oignons à la
cannelle, jus réduit de cuisson, écrasé de pommes de terre
& julienne de carottes au ras el hanou

ou Pavé de cabillaud en croûte d'olive noire
mousseline de patate douce, pointes de panais rôtis, jus léger citronné

Mousse au chocolat

à l'huile vierge de noisette corse, fleur de sel, gavottes émiettées
ou Mouhalabieh

flan libanais frais, léger et peu sucré aux arômes de fleur
d'orange & d'eau de rose, pistaches torréfiées & miel

KALIKO

112, Rue de la Chapelle 64210 BIDART
www.kalikobidart.com
Réservations : 05 59 63 35 04

MIDI

Crème de potimarron, huile de ciboulette,
graines de courges

Échine de porc grillé au BBQ, polenta croustillante
au brebis et légumes glacés

Tarte tatin, caramel beurre salé et glace vanille

SOIR

Poireaux brûlés au BBQ, xistorra
et vinaigrette au pamplemousse

Poisson de la criée rôti, gnocchis au herbes,
piquillos et béarnaise xipister

Crèmeux chocolat, siphon café et gavotte noisette

UN JOUR À PEYRASSOL

9, Av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ
Réservations : 05 59 41 93 23
De Lundi soir à Dimanche midi

MIDI

Cœurs d'artichaut plancha, émincés de jambon
ibérique risolés
ou Velouté printanier, oignons nouveaux,
courgettes, épinards et herbes fraîches

Filet de daurade royale plancha, matraque «ridées»
sauce maison, dés de tomates,
petits oignons, piments
ou Ballotine de volaille farcie, roquette, fromage,
pesto, beurre citronné, asperges vertes sautées
Salade fraîche de fruits de saison,
mangue, papaye, ananas et kiwi
ou Crumble de fruits rouge,
glace italienne chocolat noir

SOIR

Ravioles de veau, sauce réduction Pedro Jimenez
ou Velouté printanier, oignons nouveaux,
courgettes, épinards et herbes fraîches

Beau pavé de merlu de St Jean confit, poireau,
fenouil, légumes de saison sautés
ou Tomahawk de cochon élevé en montagne,
cuit à basse température, sauce épicée,
légumes sautés, petites PdeT grillées

Crumble de fruits rouge,
glace italienne chocolat noir
ou Brioche perdue, caramel et chocolat blanc,
glace italienne vanille

Tous nos plats sont faits maison

Le MAHAINA

5, Rue de la Madeleine 64210 BIDART
www.restaurantmahaina-bidart.fr
Réservations : 06 45 70 88 56

MIDI

Focaccia jambon truffé, stracciatella, fêta, pistache
ou Sucrines grillées, tahini, cacahuète, purée de sésame

Carbonade de cochon, purée de panais, beurre noisette
ou Ragout de lentille verte du Puy, oeufs parfait,
shitaké, sarrasin grillé

Fromage du coin

ou Riz au lait, praline de courge

SOIR

Terrine de cochon, canard, pistache,
moutarde à l'ancienne, pickles
ou Bisque de langoustine, petits croûtons, safran

Poisson de la criée, riz bomba, chorizo, cébette et coquillage
ou Poitrine de cochon Manex confite, patate
douce, piment fumé, mais grillé, jus réduit

Fromage du coin

ou Profiteroles comme un Paris Brest

Le Château
Malescasse

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel



PEYRASSOL

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

Maison OPPOCA

303 KARRIKA 64250 AINHOUA
www.maisonoppoca.com

Réservations : 05 59 29 90 72

MIDI

Poireaux vinaigrette revisités, jaunes d'œuf confits, noisettes torréfiées, câpres frites

Poitrine de cochon basse température, purée de pommes de terre, oignons caramélisés, jus corsé
Gâteau fondant aux pommes, émulsion caramel, glace fromage blanc

SOIR

Pressé de foie gras, cochon et chou vert

Poitrine de cochon basse température, crème de céleri, condiment cacahuète, jus aigre-doux

Comme un moelleux au chocolat noir, glace café, émulsion tiramisu



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'arrivage marée et boucherie pour nos produits locaux



QUAI n15

15, Quai Amiral Jauréguiberry 64100 BAYONNE
www.quai-n15.fr

Réservations : 06 08 84 08 00

Midi de Mardi à Dimanche, Soir de Mardi à Samedi

MIDI

Carpaccio de betterave fraîche et mousse de chèvre frais, vinaigrette gingembre et balsamique
ou Œufs mayo du Chef au pimenton
ou Chou-fleur comme un taboulé aux herbes fraîches, vinaigrette huile d'olive et citron vert
Échine de cochon de Navarre, braisée, snackée, purée de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne
ou Papillote de légumes de saison grillés, huile d'herbes aromatiques, mélange de graines torréfiées
ou Filet de poisson de la criée, à la plancha, beurre citronné (suggestion du Chef en fonction de l'arrivage), et son risotto de céleri crémeux

Mousse chocolat au piment d'Espelette et sablé maison

ou Panacotta à la vanille gousse, poire caramélisée et noisettes torréfiées
ou Pomme fruit en croûte, glace nougatine du Quai N°15

SOIR

Galantine de Poulet jaune, piquillos confit et artichauts, et condiment d'oignons
ou Croquettes maison à la morue et sauce aioli
ou Rouleau de printemps aux légumes croquants et herbes fraîches

Épaule d'agneau cuisson basse température et grillée, légumes rôtis de printemps aux épices douces
ou Raviole maison de truite des Pyrénées au bleu des basques, crème fraîche, noix et roquette
ou Polenta de maïs Arto Gorria, légumes de saison et salade

Fondant chocolat aux amandes, et glace café maison
ou Cheesecake du Chef
ou Citron vert, coco et coulis de fruits exotiques
ou Salade d'agrumes, huile d'olive et cannelle



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

Terrine de pot au feu, pickles de légumes ou Œuf cocotte, lentilles et crème fumée

Poisson du jour à la grenobloise, fondue d'épinard ou Sot-l'y-laisse de volaille cuisinée comme une blanquette

Parfait glacé aux marrons, sauce chocolat ou Gaufre, chantilly fruits rouges

SOIR

Salade tiède de pdt aux harengs marinés ou Croquettes de chèvres frais et betteraves

Pavé de truite en feuilles de riz, légumes croquants ou Pluma de porc grillée citron-gingembre, fricassée de pommes grenailles

Arlettes croustillantes aux fruits ou Quenelles au chocolat, crème à la vanille



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



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

www.presselib.com

Abonnez-vous

L'information
POSITIVE & GRATUITE

Tous les matins



Restaurant BONNET

Place du Fronton, 64250 ITXASSOU

www.maison-bonnet.com

Réervations : 05 59 29 75 10



MIDI

Grecque de légumes, coulis d'herbes, copeaux de lomo et mamia au piment d'Espelette ou Rillettes de lapin de Souraïde, estragon, patate douce gingembre, toast mimosa, salade Médaillon de queue de bœuf braisée puis snackée, carotte cumin, huile de persil, jus vin rouge et padron
ou Truite de Baigorri en croute de chorizo, bihia arto gorria crèmeuse, petits légumes et meunière
Mousse tiède au chocolat, glace vanille, streusel et madeleine au miel
ou Tarte citron meringuée, gel citron vert basilic, sablé amandes citron vert

SOIR

Truite de Baigorri, choux rouge confit au soja, sorbet moutarde à l'ancienne, vinaigrette betterave ou Risotto de blé au jus de viandes, jaune d'œuf confit, petits croutons et ventrèche Manex
Médaillon de merlu de St Jean au nori, écrasée de pommes de terre au citron confit, sauce coquillages ou Veau Herriko à basse température, jus aux aromates, artichauts, pressée de pommes de terre
Le dôme de chocolat guanaja, cœur pralin, dacquoise noisette croustillante et sorbet poire ou Confit de rhubarbe, sorbet limoncello, crumble matcha, mascarpone vanille et bâtonnets de meringue

Le SPOT'

Entrée Technopole Izarbel 64210 BIDART

www.spot-izarbel.fr

Réervations : 05 59 54 85 41

Midi de Lundi à Vendredi, Soir de Mercredi à Vendredi



MIDI

Velouté de légumes de saison à l'huile de truffe
Cassolette de chipirons plancha, xipister maison sur un riz cuisiné
Mousse au chocolat, nougatine et cacahuètes grillées
SOIR
Œuf parfait, mousseline de panais et bisque de crustacés
Côte de bœuf grillée au charcoal, sel maison et frites fraîches
Omelette norvégienne flambée au rhum

XAYA

5, rue Saint-Jean 64500 ST-JEAN-DE-LUZ

www.xaya.fr

Réervations : 05 59 47 75 48



MIDI

Notre menu de midi en fonction du marché du matin

SOIR

L'œuf armo beltza, œuf poché en matelote ou Potage poireaux-pommes de terre quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont...
Suprême de lieu jaune, petites têtes pommées, betterave et fumet citronné
ou Bœuf crousti-fondant, jus serré au vin rouge
La joue braisée et confite, feuille de brick, garbanzos
Chou craquelin praliné, nuage tiède chocolaté ou Gâteau au maïs basque arto gorria, glace au chou-fleur, agrumes confits, émulsion au lait d'amande

ZOKO MOKO

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

www.zokomoko.com

Réervations : 05 59 08 01 23

Fermé Lundi et Dimanche



MIDI

Ajo blanco, crumble aux amandes et cebettes ou Œuf parfait, houmous, betteraves et vierge d'agrumes
Le poisson du marché, purée de pommes de terre, moules et sauce aux moules ou Filet de canette, carottes rôties et en purée, jus de canard
Ile flottante
ou Agrumes rafraichis à la menthe, sauce au thé et sorbet pamplemousse
SOIR
Raviole de txanguro et gambas, bisque de crabes
Noix de St Jacques snackées, panais glacés, mousseline de panais, gel kalamansi
Txuri Beltz, sphère chocolat, biscuit praliné, glace vanille

ZOU

62, Rue Gambetta 64200 BIARRITZ

www.zou-biarritz.com

Réervations : 05 24 33 42 36



MIDI

Houmous à la cacahuète et pain pita ou Betteraves rôties, chioggia, straciatella, vierge orange et noisettes
Sandwich dans un pain hallah (pain brioché du bassin méditerranéen) : agneau confit de 7h, effiloché et grillé, yaourt à la grecque citronné, salade d'herbes fraîches, grenades
ou Plat végétarien : purée d'amandes, légumes rôtis aux zaatar, jus corsé végétal
Mousse au chocolat à l'huile d'olive, servie à la louche
ou Crémeux citron, sablé au thym, crème montée au mascarpone
SOIR
Arancini au riz noir et mozzarella, pesto de noix ou Carpaccio de potimarron, crème d'amandes, fête aux herbes
Agneau confit de 7h, effiloché et grillé, houmous de pois chiches, carottes fanes rôties aux épices ou Filet de lieu noir, polenta crémeuse aux épinards et chou kale, chips de chou kale et straciatella
Tiramisu à la pistache, servi à la louche
ou Soupe de kiwi du sud ouest à l'estragon, tuiles et meringues

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 25€ Dîner 35 €

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)



La semaine des restaurants

PAYS BASQUE 16-22 MARS 2026

Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE
ST-JEAN-DE-LUZ - SOCOA - GUÉTHARY - BIDART
ST-PÉE-SUR-NIVELLE - 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 25€ et un dîner à 35€, 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 

