

La semaine des restaurants[©]

BIARRITZ-PAYS BASQUE 06-12 NOV 2017

Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE - BIDART - GUÉTHARY
ARCANGUES - USTARITZ - URRUGNE - SAINT-JEAN-DE-LUZ
CIBOURE - SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE - ITXASSOU
BIDARRAY - HASPARREN - GUICHE

Déjeuner 19 €

Dîner 29 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)



Restaurants
et menus



Réservez votre table en téléphonant
directement aux restaurants



CHATEAU PEYRASSOL

HUIT SIÈCLES D'HÉRITAGE
TOURNÉS VERS L'EXCELLENCE

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

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

UN JOUR A PEYRASSOL

Vins du Domaine - Restaurant - Dégustation
9, Avenue de la Reine Victoria 64200 BIARRITZ
Tél. 05 59 41 93 23



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

La semaine des restaurants[®]

AUTOMNE 06-12 NOV 2017

Saveur locale, accueil délicieux

**BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE - BIDART - GUÉTHARY
ARCANGUES - USTARITZ - URRUGNE - SAINT-JEAN-DE-LUZ
CIBOURE - SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE - ITXASSOU
BIDARRAY - HASPARREN - GUICHE**

Appréciez les saveurs locales et l'accueil délicieux des nombreux restaurants participants.

La recette :

Consultez la liste des restaurants et leurs menus; ils vous proposent un déjeuner à 19€ et un dîner à 29€, 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 et les sites internet des Offices de Tourisme du Pays Basque

Retrouvez nous aussi sur



ESPELETTE



L'ANTRE



6, Av. de la Grande Plage 64210 BIDART

Réervations : 05 59 47 78 92

Le soir de Mercredi à Dimanche

SOIR

Oeuf 62°C, oignons confits, bonite au sel, ciboulette
Gnocchi de pomme de terre maison, queue de bœuf,
vieux brebis, beurre noisette

Espuma de chocolat, sorbet cacao/malt, cacahuète

ARGIA



32 rue Dr Jean-Lissar, 64240 HASPARREN

www.hotel-argia.com

Réervations : 05 59 29 60 24

MIDI

Œuf poché Basquaise, Croustillant de ventrèche
Échine de porc confite, mousseline de butternut
Crumble poire chocolat

SOIR

Salade composée, de chipirons au pistou

Côte de canard à l'os,
pommes grenailles confite aux cèpes

Fromage de brebis, confiture

Moelleux au chocolat, glace caramel beurre salé

AROSTA



52, Av. Alan Seeger 64200 BIARRITZ

www.arosta.fr

Réervations : 05 59 41 10 11

MIDI

Ceviche de daurade et truite d'Espéguay,
gingembre et pamplemousse
ou Pain perdu à l'ail et au jambon,
œuf poché et oignons caramélisés

Lasagnes de saumon, épinard et Ardi-Gasna
ou Croustade de pintade, champignons et châtaignes

Meringue croustillante, crème citron et mascarpone
ou Crème brûlée au pralin

SOIR

Terrine de pomme de terre, foie gras et magret fumé,
jus de viande acidulé

ou Roulé de saumon fumé

et légumes marinés au vinaigre de framboise

Saint Jacques poêlées, purée de potimarron et
châtaignes, beurre à la fève de tonka

ou Effiloché d'agneau aux fruits secs, rosace de pommes de terre

Croustillant au chocolat, chantilly cacaoïté

ou Croustade aux poires et crème d'amande

EL ASADOR



19, rue Vieille Boucherie 64100 BAYONNE

Réervations : 05 59 59 08 57

Le soir de Mardi à Samedi

SOIR

Tarte aux cèpes, glace foie gras

Carré d'agneau farçé aux herbes
et jus corsé

Ananas rôti sur sablé maison panacotta
coco-sirop de punch

AUBERGE 22



22, rue Harispe 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 41 01 41

Tous les jours Midi et Soir

MIDI

Crème de potimarron au lait de coco
et éclats de châtaignes torréfiées
ou Rillettes de taureau maison,
compotée d'oignons rouges et ses toasts
ou Cassolette de cœurs de canard en persillade
et piments de Padrón

Suprême de volaille aux pleurotes
et pommes de terres grenailles
ou Brandade maison de lieu noir fumé
et sa salade mesclun croquante

ou Faux-filet grillé, béarnaise maison et frites
Amatxi cuites à la graisse de bœuf

Crumble de pommes et poires et sa glace vanille
ou Pain perdu aux poires et son Bleu des Basques,
salade mesclun

ou Crème brûlée à l'orange maison

SOIR

Foie gras de canard maison mi-cuit au torchon, figue
rôtie et son pain d'épices

ou Cassolette de chipirons à la plancha, au chorizo,
poivrons et persillade

ou Saumon « gravlax » (mariné au sel, sucre, aneth et
épices), crème ciboulette et toasts

Filet de merlu snacké en écailles de chorizo
et coulis de piquillos sur son riz paëlla

ou Magret de canard aux cèpes, sauce périgourdine
et sa purée de panais

ou Entrecôte grillée, béarnaise maison, frites Amatxi
cuites à la graisse de bœuf

Moelleux au chocolat maison sur son lit de crème
anglaise et glace vanille

ou Brioche perdue aux cerises amarena et son sorbet
ou Salade de fruits de saison à la menthe et combava

L'AUBERGE BASQUE *



D307, Vieille Rte de St Pée 64310 ST PÉE SUR NIVELLE

www.aubergebasque.com

Réservations : 05 59 51 70 00

MIDI

Le chou fleur au jus d'échalote grillée,
tarama & mouillettes

La saucisse de canard, topinambours
& émulsion au foie gras

Le savarin au cidre Bordatto, sorbet pomme au four

SOIR

La piperade de Cédric, jambon Ibaïama,
textures & goûts authentiques

Le poisson du moment, jeunes carottes
& jus à la feuille de cerisier

Le citron voyageur comme une tarte,
guimauve aux zestes

AUBERGE OSTAPÉ



Domaine Chahatoenia 64780 BIDARRAY

www.ostape.com

Réservations : 05 59 37 91 91

Fermé Mardi et Mercredi midi

MIDI

Tartare de truite de Banca, condiments d'une sauce
vierge, réduction d'un vieux porto

Filet mignon de cochon, gnocchi de potimarron,
jus vinaigré

Béret basque, crème légère au chocolat,
glaçage paradis

SOIR

Œuf cuit à basse température, déclinaison autour
des cèpes de nos vallées

Dos de cabillaud cuit sur la peau, purée de
châtaigne au Baileys, condiment
poire/céleri/agrumes, crème d'ail et pesto

Crème brûlée à la vanille bourbon, croquant au
chocolat, fruits du moment, jus caramel agrumes

Le B



SOFITEL LE MIRAMAR

13, rue Louison Bobet 64200 BIARRITZ

www.sofitel.com/2049

Réservations : 05 59 41 30 03

MIDI

Céviche de louvine aux agrumes
Copeaux de légumes croquants

Suprême de poulet rôti à l'estragon

Risotto d'orge perlé et potimarron

Tarte au citron revisitée, meringue croustillante
et citron vert

SOIR

Poulpe en persillade, huile de pistou
et tomates confites

Dos de canette laqué au sésame,
déglaçé à l'orange amère et patate douce
Riz au lait « Chapelle », émulsion caramel

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 19 €

Dîner 29 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)

TAXI de BIARRITZ

Tél 05 59 03 18 18

27 taxis

à votre service

LAVAZZA
LE CAFE FAVORI DES ITALIENS

Le B2

5, rue du Centre - Les Halles 64200 BIARRITZ

Réservations : 05 59 24 34 66



MIDI

Carpaccio de saumon à la pomme verte
ou Soufflé au fromage de brebis, toast au Serrano

Cabillaud rôti au sésame, crème de raifort et
mousseline de carottes

ou Pavé de rumsteck en croûte d'épices,
déclinaison de pommes de terre

Déllice de mousse laitière aux fruits rouges
ou Surprise chocolat

SOIR

Cappuccino de butternut, chantilly salée
et ventrèche grillée

Couteaux déglacés au xipister

Terrine de foie gras maison, pain d'épices et
chutney poire

St Marcellin rôti, mesclun aux éclats de noix
Tartare de saumon aux agrumes

St Jacques juste snackées, choux chinois,
bisque de crustacés

Serrano de Ségovie affiné,
pan con tomate et guindillas

Lotte croustillante piquée aux piquillos, bouillon à
la xistora, champignons et courgettes rôtis

Risotto de chipirons façon paella

Médailles de merlu au basilic cuits en croûte de
sel, douce et pissaladière végétale

Duo de Cabillaud confit et boudin noir de Ch. Parra
à la vinaigrette de pommes, poêlée de courge et
pousses d'épinard

Filet de bœuf poêlé à la graisse de canard, sauce
foie gras, polenta grillée au Serrano

Agneau cuit basse température et son jus court,
jardinière de légumes et pommes de terre au roquefort

Filet de canette à la mandarine Impériale,
mousseline d'haricots Tarbais à la noisette

L'incoutournable tartare de bœuf du B2 coupé au
couteau, frites maison et salade

Croustillant de spéculoos aux poires, crème vanille

Cœur coulant chocolat, chantilly à l'orange

Sabayon frais

Cheesecake au coulis de fruit rouges

Sablé Breton au citron meringué

Brebis de Pyrénées fermier et confiture de cerises noires

LES BAIGNEUSES

14, rue du Port Vieux 64200 BIARRITZ

www.lesbaigneusesdebiarriz.com



Réservations : 05 59 24 41 84

MIDI

Salade Croustillante d'encornet et oignons crispy

Filet de Louvine en écaille de pommes de terre,
émulsion au chorizo

L'île flottante maison pochée dans un lait de coco

SOIR

Foie gras poché, brioche de champignons,
réduction de Patxaran

Magret de canard IGP Sud ouest façon laqué
et mangue rôtie

Moelleux chocolat, glace à la vanille

LE BAR du JARDIN

26, av. Foch 64200 BIARRITZ

www.bardujardin.com



Réservations : 05 59 24 01 97

MIDI

Œuf cocotte aux endives et champignons, mouillette au brebis
ou Tartare de boudin et poire, mesclun

ou Tartare de truite, avocat et pomme

Plat du jour

ou Parmentier de joue de bœuf braisée,
bourguignonne, mesclun

ou Merlu grillé, sauce au chorizo et piquillos, légumes de saison

Pâtisserie maison ou Dessert du jour

SOIR

Cassolette de basquaise, poitrine braisée et son œuf mollet
ou Croustillant de pieds de cochon aux noisettes, mesclun

ou Gravlax de truiteaux agrumes, crumble, mesclun

Risotto au chipirons et gambas, sauce au chorizo
ou Pavé de bœuf (Blonde d'Aquitaine) sauce au poivre,
frites maison

ou Filet de bar, beurre blanc citron gingembre,
poêlée de légumes

Fondant au chocolat et son sorbet au yaourt
ou Baba au Rhum, tartare de fruits exotiques

ou Café gourmand



PEYRASSOL

Château
Malescasse

LE BAR de la PLAGE

4, passage Gardères 64200 BIARRITZ

Réservations : 05 59 22 31 32

MIDI

Oeuf parfait, crème de champignons

Volaille fermière aux herbes,
purée de pommes de terre
Cheesecake framboise

SOIR

Tartare de Saumon à la moutarde

Risotto aux chipirons

Crème brûlée chocolat noir



BASSES PYRÉNÈES

1, place des Victoires 64100 BAYONNE

www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com

Réservations : 05 59 25 70 88

MIDI

Potage parmentier, croûtons dorés et chips de lard
ou Chou farci tradition

Blanquette de veau à l'ancienne
ou Poisson du marché en croûte de noisette, purée
de potiron

Mousse légère au chocolat noir
ou Demi-poire pochée caramélisée

SOIR

Rable de lapin farci à la Grany Smith, Humous de pois chiche
ou Damier de saumons aux aromates, crème citronnée
ou Daube de cèpes à la landaise, œuf mollet fritt

Charlotte de canard à l'aubergine, haricots Tarbais cuisinés
ou Dos de cabillaud, purée de panais, poudre de persil
ou Suprême de volaille fermière, mousseline légère de
pommes de terre, condiments aux noix

Marbré chocolat pralin, crème anglaise
ou Baba-bouchon au limoncello, crémeux citron
ou assiette de fromages affinés



LE BAYONNAIS

38, quai des Corsaires 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 25 61 19

Ouvert du Mardi au Samedi

MIDI

Croustillant de chèvre chaud
ou Anchois en escabèche

Croustade d'agneau et sa basquaise maison
ou Chipirons à la tomate maison

Crumble aux pommes caramélisées maison et sa glace
ou Parfait au café maison sauce au chocolat

SOIR

Ravioles de crabe, crème de langoustines
ou Tarte fine de St Jacques aux légumes croquants

Filet mignon de porc et son risotto, sauce aux cèpes
ou Croustillant de merlu et ses petits légumes

Russe maison au praliné, glace pistache
ou Parfait au touron maison, sauce au chocolat



BAYONNE CAFÉ

7, rue Port de Castets 64100 BAYONNE

<http://bayonnecafe.business.site>

Réservations : 05 59 59 11 88

Du lundi au samedi midi, vendredi et samedi soir

MIDI

Oeuf mollet, crème de champignons
et julienne de jambon de truie
ou Panacotta de chèvre frais et coulis de poivron

Dos de merlu sauce vierge, tagliolini à l'encre
de seiche sauce chorizo

ou Entrecôte à la fleur de sel de Salies de Béarn,
écrasé de pommes de terre à l'huile de noix,
basquaise de piquillos

Moelleux au citron cœur de crème
ou Fondant au chocolat, glace à la vanille Bourbon

SOIR

Duo de roulés de saumon fumé à l'avocat et fromage frais
ou Velouté de potimarron et châtaigne,
croustillant de poitrine fumée au piment d'Espelette

Tournedos de bœuf sauce morille, poire pochée
au roquefort et pommes de terre grenaille rôties
ou Filets de rouget à la plancha, basquaise de
piquillos, risotto au basilic

Mi-cuit chocolat, glace à la crème fraîche d'Isigny
ou Ananas rôti au rhum, crumble
et mousse mascarpone vanillée



LE BELZUNCE

6, rue de la Salie 64100 BAYONNE

<http://lebelzunce.allcommerces.com>

Réervations : 05 59 25 66 50

Le Midi et Vendredi et Samedi soir

MIDI

Assiette de jambon Serrano, 24 mois d'affinage
ou Velouté de petits pois, menthe, lard fumé

Croustillant de boudin noir aux pommes,
purée Grand'mère

ou Risotto aux chipirons et gambas (décortiquées)

Crumble fraises rhubarbe, glace vanille
ou Tiramisu glacé

SOIR

Poêlée de chipirons

ou Foie gras de canard maison, coulis de mangue

Filet de Bar, jus de coques et risotto au chorizo
ou Magret de canard, sauce au miel,
gratin dauphinois

Cheese-cake au Spéculoos et coulis de fruits rouges
ou Fondant au chocolat, glace vanille

LE BISTROT GOURMET

18, rue de la Bergerie 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 22 09 37



MIDI

Pot de rillettes et ses toasts au lard »Kintoa »

Œuf fermier de chez Castaing coulant,
velouté de potimarron, émulsion à l'huile de noisette
Pavé de merlu à la plancha sur légumes à la grecque

Mousse de lait au chorizo, purée de pomme de
terre montée à l'huile d'olive et aux herbes

Cake aux fruits secs moelleux, façon pain perdu,
crème glacée au Baileys

Chou à la crème chocolat-caramel

SOIR

Pot de rillettes et ses toasts au lard »Kintoa »

Entremet salé à la truite de la Nive fumée
et marinée au citron vert

Chair de tourteau aillé, crémeux à la badiane

Poitrine de veau confite farcie aux ris de veau braisés au jus
Sucrine meunière – Purée de pomme de terre

Clémentine, ananas et mangue poêlés au Patxaran
Chiboust vanille caramélisée

Truffe au chocolat – Sorbet à la tisane Caudalie

LE BISTROT des HALLES



1, rue du Centre 64200 BIARRITZ

www.bistrotdehallesbiarritz.fr

Réervations : 05 59 24 21 22

MIDI

Croustillant de cochon de lait
ou Rillettes de poisson, salade mesclun

Blanquette de veau à l'ancienne, riz parfumé au thym
ou Filet de merlu de Saint Jean de Luz, sauce
safranée, écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Millefeuille au citron
ou Tiramisu

SOIR

Tartare de thon aux herbes fraîches
ou Omelette aux cépes

Escalope de veau fermier à la normande,
déglacé au Calvados, gratin dauphinois
ou Noix de Saint Jacques à la plancha, beurre au
citron vert, wok de légumes

Desserts au choix à la carte

BISTROT de la MER

17, avenue Edouard VII 64200 BIARRITZ

www.bistrotdelamer.com

Réervations : 05 59 54 05 50

Fermé Mardi - Service jusqu'à 14h30 et 22h30



MIDI

Salade tiède atlantique

(Seiche, crevettes bouquets, coquillages, avocat)
ou Assiette de jambon Serrano en chiffonnade
ou Petits anchois frits

Faux filet grillé ou Gambas grillées en persillade
ou Filet de merlu à l'espagnole

Salade de fruit de saison ou Gâteau Russe
ou Tiramisu framboise et spéculoos

SOIR

Trilogie d'huîtres (3 fines de claire n°2 Marennes Oléron,
3 spéciales n°2 d'Arcachon, 3 Gillardeau n°3)

ou Terrine de foie gras mi-cuit et son pain aux figues
ou Couteaux à la plancha

Dorade à la plancha, pomme au four
ou Queue de lotte en persillade à la plancha
ou Entrecôte grillée Maître d'hôtel

Tarte au citron meringuée, façon grand-mère
ou Bêret basque duo de chocolat
et sa crème anglaise au piment d'Espelette
ou Brioche façon pain perdu avec sa glace vanille
ou Fromage de brebis du Pays Basque
avec sa confiture de cerises

LE BOUCHON BIARROT

2, av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

www.lebouchonbiarrot.com

Réervations : 05 59 51 14 90



MIDI

Formule du marché + 1 verre de vin

SOIR

Mini citrouille (pomarine), vigneron de cèpes et girolles, chips de ventrèche

Suprêmes de cailles, sauce armagnac darroze, purée de butternut et panais

Poire pochee chocolat brioche pastis landais façon pain perdu

BRASSERIE DE LA NIVE

1, av. Jean Rostand 64100 BAYONNE

www.hotel-le-bayonne.com

Réervations : 05 59 52 84 22

Ouvert Mardi à Samedi midi et soir



MIDI

Salade d'endive aux noix, tuile de comté, croquette de pieds de cochon

Soupe paysanne, petit chou farci à la volaille

Filet mignon aux champignons et herbes fraîches, pomme purée, crispy d'oignon

Poisson du jour, compotée de poireaux au curcuma, chips de patate douce

Brioche perdue, pomme /poire en tartare, croustillant cannelle

Pot de crème au chocolat, Granola d'avoine au miel et fruits secs

SOIR

Nem croustillant de canard et petits légumes, sauce aigre douce aux épices et ananas

Blanquette de gambas à la citronnelle, won ton frit

Caille farcie au foie gras et raisin servie désossée, poêlée de légumes racines, jus corsé au porto

Poisson du jour, écrasé de pomme de terre au brocoli, sauce crémeuse aux coquillages

Dacquoise, mousse chocolat, marmelade et granité clémentine

Pavlova de kiwi et pomme granny smith, rhum, citron vert, et poudre de menthe

BRIKET' BISTROT

142, rue de l'Église 64210 GUÉTHARY

www.briketenia.com

Réervations : 05 59 26 51 34



MIDI

Salade de canard au foie gras, Vinaigrette balsamique/noisette

Le poisson de la criée, sauce Noilly Prat, Fregola Sarda au butternut et chorizo

Clémentines soufflées et caramélisées

SOIR

Gravlax de truite de Banka, mayonnaise au soja. Algues nori et sésame wasabi

La cuisse de cane Kriaxera confite, potimarron, châtaignes, pommes grenailles et lard fumé

Jeux de chocolats

CAFÉ de la GRANDE PLAGÉ

1, av Edouard VII 64200 BIARRITZ

www.casino-biarritz.fr

Réervations : 05 59 22 77 88



MIDI

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

SOIR

Foie gras de canard au piment d'Espelette, cerises Amarena et pain de campagne toasté ou Roulé de crabe aux fines herbes, rémoulade de fenouil

Blanc de cabillaud rôti, sauce tartare, pommes frites et salade verte

ou Suprême de poulet au curry comme un madras écrasé de pomme de terre

Moelleux au chocolat noir et glace Carambar ou Crème brûlée à la cassonade

Recette à la vanille, classique et authentique

TAXI de Bayonne

Tél. 05 59 59 48 48

22 taxis

à votre service

LE BOUCHON BIARROT

2, av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

www.lebouchonbiarrot.com

Réervations : 05 59 51 14 90

MIDI

Formule du marché + 1 verre de vin

SOIR

Mini citrouille (pomarine), vigneron de cèpes et girolles, chips de ventrèche

Suprêmes de cailles, sauce armagnac darroze, purée de butternut et panais

Poire pochée chocolat brioche pastis landais façon pain perdu



CHEZ ALBERT

Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

www.chezalbert.fr

Réervations : 05 59 24 43 84

Fermé Mercredi



MIDI

Assiette de Fruits de mer

Poisson de la criée de Saint Jean de Luz, crumble aux noix, poireaux, endives et piments vert étuvés, beurre blanc à la ciboulette

Riz à l'impératrice aux agrumes, Coulis de framboises à la menthe

SOIR

Soupe de poissons basques, croûtons dorés et rouille maison

Le véritable Merlu Koskera

Profiterole au chocolat chaud, glace à la vanille de Madagascar



CAFÉ du THÉÂTRE

8, place de la Liberté 64100 BAYONNE

www.cafe-du-theatre.fr

Réervations : 05 59 59 60 00

MIDI

lundi 6 : velouté de courge/ bavette grillée sauce marchand de vin frites et salade/Mousse au chocolat

mardi 7 : tarte fine de légumes/ volaille braisée, coulis forestier et polenta/ panna cotta passion

mercredi 8 : panna cotta à la carotte/ blanquette de veau à l'ancienne et tagliatelles/tarte amandine

jeudi 9 : salade de pommes de terre, oeuf et hareng/ wok thaï/ ananas rôti et citronnelle

vendredi 10 : oeuf cocotte au brebis/ pavé de merlu, lentilles au chorizo, crème de piquillos/ tiramisu au spéculos

samedi 11 : salade d'endives, jambon de Bayonne et brebis/ côte de cochon, jus de viandes et frites/ dame blanche

dimanche 12 : feuilleté de fruits de mer/ truite et purée de céleri/ raviole d'ananas et mousse au chocolat blanc

SOIR

Menu au choix
des plats de la carte



CHEZ MARTIN

29 rue d'Espagne 64100 BAYONNE

www.chezmartin-restaurant.com

Réervations : 05 59 55 84 41

MIDI

Potimarron, chataignes, foie gras et cépes en velouté ou Mimosa d'œufs et poireaux, sablé pecorino

Merlu de ligne de St Jean, mousseline de panais, hollandaise végétale...

ou Joue de bœuf confite, fine purée, noisette et jus comme une royale

Crèmeux chocolat, glace marron et chou chou ou Financier beurre noisette, coings Earl Grey et crème vanille

SOIR

Œuf parfait, butternut, girolles et cecina ou Truite de Banka, vierge d'agrumes et parfait avocat le Poisson du marché, condiment citron et risotto à l'encre ou l'Agneau du pays confit, semoule légère à l'épeautre, datte et jus aux épices

le Moelleux chocolat, sauce sucette et glace tonka ou la Tarte citron, meringue, olive, sorbet citron vert cactus



Réservez votre table
en téléphonant
directement aux restaurants

Déjeuner 19 €

Dîner 29 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)

CHEZ L'OURS

30, rue Passemillon 64100 BAYONNE

www.chezlours-bayonne.fr

Réservations : 05 59 25 59 96



MIDI

Velouté de potimarron aux chataignes
ou Cassolette de xipirons en persillade

Merlu à l'espagnole, écrasé de pomme de terre
ou Axoa de canard, frites maison, salade
ou Côte de bœuf grillée au barbecue, frites, salade
Tarte au citron meringuée ou Feuillantine chocolat

SOIR

Délice de saumon à l'artichaud
ou Moelleux de camembert ou Anguilles en persillade
Cotelettes de canard, sauce Ours, pommes sautées
aux cépes du pays
ou Pavé de truite sur son lit de piperade maison
et riz à l'espagnole
ou Filet de bœuf grillé au barbecue
pommes sautées aux cépes du pays

DIAVOLI

5, pl. Dr Genthile 64600 ANGLET

Réservations : 05 59 45 42 18



MIDI

Œuf parfait du moment
Poisson ou viande du jour
Dessert du Jour

SOIR

Au choix à la carte
dans les petites entrées,
les plats
et les desserts

**1 heure de parking offert
pour chaque table de
La Semaine des Restaurants
du 06 au 12 Nov. 2017
Biarritz et St Jean de Luz**

INDIGO

L'ÉPHÉMÈRE

15, quai Maurice Ravel 64500 CIBOURE

Réservations : 05 59 47 29 16



MIDI

Œuf parfait au champignons, émulsion au lard fumé
Poisson du jour servi sur son risotto, jus de crustacés
Pain perdu au rhum et pépites de chocolat, glace caramel

SOIR

Soupe de poisson maison, fleurette au safran,
croûtons persillés
Pavé de morue fraîche, mousseline de haricots blancs,
crème de sous bois
Nage d'ananas mariné au fruit de la passion,
mousse coco/citron vert, sorbet mojito

L'ÉTABLE

6, rue Lavernis 64200 BIARRITZ

Réservations : 05 59 22 10 11

Vendredi, Samedi et Dimanche



SOIR jusqu'à Minuit

Œuf cocotte forestier au foie gras
ou Cassolette de coeurs de canard persillés
Pavé de cabillaud, croûte d'herbe, écrasé de pomme
de terre
ou Ribs de porc Ibérique à la cerise noire
Crumble pomme-chocolat au piment d'Espelette
ou Crème brûlée

La FERME LIZARRAGA

Chemin de Lissaraga 64122 URRUGNE

www.lizarraga.fr

Réservations : 05 59 47 03 76



MIDI

Raviole de boudin basque,
bouillon de poule émulsionné
Filet de volaille Aradoa, potimarron, châtaigne,
jus à la noisette
Vacherin glacé orange/carotte

SOIR

Saumon mariné à la vodka, betterave chiogga,
pomme granny smith, crème acidulée
Echine de porc Manex basse température, polenta,
carottes fanes, jus corsé au miso
Chocolat Guanaja crémeux, biscuit éponge
à la pistache, gruë de cacao, glace à la verveine

Le GALION

17, Bld. Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ

www.restaurantlegalion.info

Réervations : 05 59 24 20 32



MIDI

Rillettes de saumon, salade croquante
ou Crème de cépes et son écume, chips de lard
Tournedos de merlu, bouillon de légumes de saison
ou Souris d'agneau braisée, pommes grand-mère

Moelleux au chocolat, glace vanille
ou Mousse de fromage blanc, coulis de fruits

SOIR

Noix de St Jacques rôties, copeau de jambon ibérique
ou Croustillant de lapin, salade aux noix

Dos de cabillaud aux giroles
ou Sauté de canard aux morilles, pommes grand-mère

Gratin de framboises et son sorbet
ou Tarte fine aux pommes chaudes

Le GANTXO

Quartier du Port 64520 GUICHE

www.restaurant-le-gantxo.fr

Réervations : 05 59 56 46 63

Ouvert mercredi à samedi midi et soir, dimanche midi



MIDI

Œuf poché au vin rouge, garniture forestière et
velouté de cépes

Tournedos de merlus au beurre d'herbes,
Polenta crémeuse de maïs Grand Roux basque «Bio»
Mi-cuit au chocolat noir, crème fouettée «Bastidarra»

SOIR

Terrine d'artichauts gratinée au fromage de brebis
«Bio», crème d'oignons au balsamique, mâche
Faux filet « Herricko » poêlé, joues complotées aux
cépes, potimarron et poire

Carpaccio d'ananas au fruit de la passion,
entremet coco/mangue au citron vert

GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

www.getaria.fr

Réervations : 05 59 51 24 11



MIDI

L'œuf Bio "Parfait" dans un velouté,
crèmeux de châtaignes grillées et butternut
Pavé de grosse truite des Pyrénées rôti au jambon
de truie, beurre aux agrumes

Cocotte de moelleux au chocolat caraïbe
au cœur de confiture de lait

SOIR

(Amuse bouche) Spoom de maïs doux,
jambon de canard des Landes et pop-corn
Noix de Saint-Jacques rôties en coquilles, châtaignes
et butternut, émulsion aux algues

Filet de canette laquée au miel, épices et café,
polenta crémeuse de Grand Roux Basque
aux éclats d'olives

Comme une tourtière landaise aux pommes
et pruneaux, flambée à l'Armagnac, crème glacée
au fromage blanc

GIGI RISTORANTE

13, Av. de Verdun 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 85 61 21

Fermé lundi et dimanche



MIDI

Antipasti de légumes grillés et marinés à l'huile de basilic
Risotto de cépes ou Pates au bœuf et fenouil

Mousse au chocolat et café

SOIR

Crème de céleri et fenouil
ou Bâtonnet d'aubergines panées, mayonnaise
tomate/basilic

Osso bucco, légumes à l'étouffé
ou Risotto de Saint Jacques

Fromage, découverte d'un fromage italien
Profiteroles maison à la glace caramel

METRO Anglet votre partenaire

Nos collaborateurs en ligne directe
Gagnez du temps !

| | | | | | |
|---|----------------|-------|----------------|-------------------------------|----------------|
| FRUITS & LEGUMES | 05 59 31 34 09 | MARÉE | 05 59 31 34 08 | CHARCUTERIE SURGELÉS BOF | 05 59 31 34 10 |
| BOUCHERIE | 05 59 31 34 11 | CAVE | 05 59 31 34 23 | EPICERIE - ALCOOL - DROGUERIE | 05 59 31 34 23 |
| EQUIPEMENT CHR - MOBILIER - ELECTRO MENAGER | 05 59 31 34 12 | | | ACCUEIL - RECEPTION | 05 59 31 34 00 |

PREPARATION de COMMANDE et LIVRAISON 05 59 31 34 06 - Email : pcom.ang@metro.fr

GOLF d'ARCANGUES

Jaureguiborde 64200 ARCANGUES

www.golfdarcangues.com

Réervations : 05 59 43 08 44

MIDI

Velouté Butternut et Pétoncles

Plat du Moment

ou Fricassée d'agneau basquaise, pommes grenailles

Béret Basque

GOURMET BAR

Novotel, 68, av. d'Espagne 64600 ANGLET

www.novotel.com/anglet

Réervations : 05 59 58 50 50

MIDI

Piquillos farcis à la morue rôtis, salade fine aux
amandes grillées

Gaspacho 64 au piment d'Espelette, chips de brebis
Ardi Gasna

Rizotto d'automne aux cèpes et jambon de pays
Tartare basque sauce Sakari, frites dorées et mesclun

Tarte fine aux pommes, caramel de cidre basque
Kupela, boule vanille

Café gourmand: Cannelés de la Maison Gozokiak,
tombée de fruits rouges

SOIR

Velouté de champignons des bois, toppings de
crème et crumble de brebis

Ardoise de jambon «Mangalica» et chorizo ibérique,
Beurre de piquillos maison & pain à l'ail

Carré de porc IGP Sud Ouest, pommes grenailles
rôties au thym et petits légumes

Pavé de merlu, ail frit & piquillos, purée de patate douce

Nougat glacé, crème anglaise à la cerise,
éclats de fruits secs

Crumble fraise rhubarbe au Patxaran, boule de
glace au lait d'amandes



64330 AYDIE

Tel: 05 59 04 08 00 Fax: 05 59 04 08 39 contact@famillelaplace.com
www.famillelaplace.com



Odé d'AYDIE
MADIRAN

Odé d'AYDIE
PACHÉRENC DU VIC BILH SEC

LES 2

VaCHEs
RoUGES



La GRANGE

26, quai Galuperie 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 46 17 84



MIDI

Moules de St-Michel cuites à la vapeur d'algue,
huile d'olive, citron

ou Poireaux tièdes au vieux parmesan,
et cristalline de lard de Pierre Matayron

Daurade rôtie à la fleur de sel, semoule parfumée,
beurre léger aux herbes

ou Pièce de bœuf grillée, quelques giroles fraîches
purée au lait et au beurre

Profiteroles à la vanille et praliné, arrosé
d'un chocolat chaud du Venezuela
ou l'Ardoise de fromages au lait cru

SOIR

Ravioles d'émiettées de poisson,
émulsion de jus aux langoustines

Filet de bar snacké sur sa peau, risotto aux asperges
vertes, jus aux coquillages,

ou Gigolette de volaille farcie aux champignons et
châtaignes, mousseline de carottes aux 4 épices,
jus réduit à la citronnelle

Pain perdu, pomme fondante dorée au sucre roux,
brisure de marrons confits
ou l'Ardoise de fromages au lait cru

IQORI

Le Régina Biarritz Hotel Spa

52, Av. de l'Impératrice 64200 BIARRITZ

Réservations : 05 59 41 33 09



MIDI

Œuf coulant, champignons des bois, crème de cèpes
et « poudre de Bayonne »

Merlu de St Jean cuit à la plancha, légumes racines,
émulsion au Xipister

Beret Basque choco-coco

SOIR

Royale de potimarron et foie gras,
noisettes Errota de Ciboure

Ventrière de cochon Manex, tombée d'endives
au brebis, jus court et cacahuètes

Gateau Basque « à l'assiette »

UN JOUR À PEYRASSOL

9, av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

www.unjourapeyrassol.com/biarritz

Réservations : 05 59 41 93 23



Lundi au Samedi midi et soir et Dimanche midi.

MIDI

L'Œuf mollet fermier, quinoa gourmand, chistorra
grillée, crème de Parmesan

ou Le Petit feuilleté et sa fricassée de gambas aux
senteurs des sous-bois

La Picanha de Bœuf saisi à cœur, trilogie de carottes
anciennes glacées, petite tomate confite

ou Le Pavé de saumon plancha, confit d'oignons au
balsamique, tian de légumes au basilic

La Mousse aux 2 chocolats, croquant feuillantine,
caramel de banane au vieux rhum

ou Le Tiramisu à la fraise au boudoir de Reims,
chocolat croquant et menthe fraîche

SOIR

La Pannacotta d'asperge verte, rillette de crabe à la bisque
ou L'Escalope de foie gras poêlée, magret fumé,
croûton pain d'épice, émulsion potiron

Le Pavé de merlu de ligne à la plancha,
la poêlée de cèpes et marrons, chips de panais
ou Le Carré d'agneau en fine croute de cèpes,
mousseline de légumes oubliés à l'huile de
noisette

Le Financier pistache et framboise fraîche,
sorbet yaourt

ou Le Fondant au chocolat noir, cœur coulant
praliné, mousse de lait vanille

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



Déjeuner 19 €

Dîner 29 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)

LÉONIE



7, av. Larochevoucauld 64200 BIARRITZ

www.restaurant-leonie.com

Réservations : 05 59 41 01 26

MIDI

Crème vichysoise, filet de flétan fumé, pommes de terre rattes, fromage blanc ail et fines herbes

Joue de porc, façon blanquette, légumes d'automne

Verrine à l'orange (crème et suprême d'orange, copeaux de chocolat et biscuit à l'orange)

SOIR

Velouté de butternut au gingembre, copeaux de châtaignes

Dos de cabillaud rôti, duxelles des sous-bois, choux vert et jus de crustacés

Baba au rhum, glace rhum/raisin et crème banane

LYCÉE HOTELIER Restaurant d'application

2, rue Francis Jammes 64200 BIARRITZ 

Réservations : 05 59 41 27 72

Mardi MIDI

Tartelette salade d'automne, brebis, figue, noisette et roquette

Filet de dorade Bohémienne, mini ratatouille à la coriandre, beurre blanc à l'aneth

Ou Foie de veau sauté « à la Lyonnaise », pomme Pont Neuf et tomate rôtie

Tiramisu gourmand pomme spéculos

Mardi SOIR

Sauté de cèpes de chez nous , châtaignes grillées, marmelade d'oignon

Maki de saumon fumé au fromage frais de chèvre, marinière de coques et tuile de pomme de terre

Saint Jacques snackées, huîtres chaudes et chantilly iodée,

citron confit et crémeux de topinambour, beurre rouge

Filet et cannelloni d'agneau au romarin variation de céleri et Lyonnaise de Roseval

Sablé et mousse de passion rafraîchie au pamplemousse, glace pistache

Mercredi MIDI

Crème Crécy en tasse, copeaux de jambon sec

Filet de bar dugléré, rizotto aux olives

Ou Magret de canard au poivre vert, pomme darphin et figues rôties au vin

Dessert MCCDR

Mercredi SOIR

Tartare d'huîtres, déclinaison de pommes et pain dentelle

Cœur de merlu rôti Risotto au chorizo crème de piquillos,

pousses de salades et betteraves

Rossini de canard des Landes Jus de porto courgettes et purée de vitelotte

Succès fin dulce billes de poivres au vin et fruits du mendiant

Financier framboise, riz au lait, tarte au citron

Jedi MIDI

Velouté de patidou, tomme de brebis

Bar rissolé en croute de noisette, fondue de poireau et pommes safranées

ou Magret de canard rôti sur peau, pommes aux épices et herbes

Le Cannelé de Bordeaux

La MAISON BIARROTTE

58, av. Edouard VII 64200 BIARRITZ

www.biarritz-hotels.com

Réservations : 05 59 24 58 58

MIDI

Crème à la châtaigne, tartine de butternut et jambon « ibaiona »

Tartelette de légumes gratinée à la mozzarella

Croustillant de brandade de morue, éclats de graines torrifiées

Ballotine de dinde comme un cordon bleu, sauce béarnaise, pomme potatoes

Croque banane à la vanille bourbon

Clafoutis au poires et chocolat, crumble noisette

SOIR

Feuilleté au champignons et foie gras
Tempura de gambas au curcuma, palets fondants de betterave rouge panés au sésame

Noix de saint jacques grillées, polenta onctueuse aux olivettes, copeaux de magret fumé

La palombe : les suprêmes rôtis et pastilla de cuisses en salmis, gratin dauphinois

Tartelette tatin

Financier tiède au litchi, sorbet citron vert

La MAISON de PIERRE

Maison Cote Paota - Quartier Urcuray 64240

HASPARREN

Réservations : 05 59 93 40 49

MIDI

Oeuf 64, risotto de courges, émulsion au beurre noisette

Filet de cochon, sauce royale, purée de cerfeuil tubéreux

Textures et chocolat

SOIR

Spaghettis de chipirons à l'estragon et choux fleur

Filet de volaille, jus court à la Bob's fumée, pomme fondante et oignons doux

Poire rôtie à la vanille, glace noix de Pécan

LAVAZZA
LE CAFE FAVORI DES ITALIENS

MAITENIA



8, place du Fronton 64500 CIBOURE-ZIBURU
www.maitenia.com

Réservations : 05 40 39 26 03

Nos menus changent tous les jours en fonction du marché et du port. Tout est fait maison à base seulement des produits de saison, bio ou naturels des petits producteurs locaux et des pêcheurs artisanaux du port de Ciboure

Exemple MENU

Poireaux, sauce hollandaise, œufs de truite de Banka ou Maquereau mariné, chou-fleur, pourpier
Quasi de veau, potimarron, roquette
ou Merlu de ligne, velouté d'asperges, oseille
Ganache au chocolat
ou Fraises, crème verveine

La MOUCHE QUI LOUCHE



16, avenue des Dauphins 64600 ANGLET
Réservations : 05 59 29 51 86

MIDI

Velouté Cendrillon, lenteurs persillées et condiments
ou Ceviche de poulpe et chipirons
betterave chiogga et fèves

Dos de merlu sauce chorizo, quinoa et asperges
ou Croustillant de confit de canard sauce agrumes
Pois gourmands et mousseline de panais
Financier sans gluten et marinade orientale
ou Pana cotta aux marrons et Bailey's
Coulis de fruits exotiques

SOIR

Foie gras mi-cuit au Patxaran, chutney de dattes
et figues
ou Nem de truite saumonée, rémoulade de céleri
Chantilly aneth et yuzu
Suprême de faisan sauce vigneronne à l'roulégy
Mousseline de panais
ou Filet de sandre, beurre blanc safrané
Purée de fèves et pommes dauphines
Pavlova aux agrumes et fruits secs
ou Verrine de chocolat Belle-Hélène et coing

L'OCÉAN * - LE BADIA



43, Bld Thiers 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
www.luzgrandhotel.fr

Réservations : 05 59 26 35 36

MIDI

Coquille Saint Jacques Pochée, velouté de potimarron, noisettes torréfiées
Cochon Kintoa, épaule braisée, haricots tarbais, giroilles

Choco – exotique, Mousse chocolat Valhrona, confit de fruits exotiques, croustillant praliné

SOIR

Foie gras Mi-cuit, chutney de coings,
Pommes Délicieuses d'or, vanille, brioche
Lotte Pochée, racines braisées,
Coulis de crustacés au curry vert
Déclinaison d'agrumes de saison, sablé,
Crèmeux orange sanguine

L'ONYX Restaurant



1, carrefour Hélianthe 64200 BIARRITZ
www.radissonblu.fr/hotel-biarritz

Réservations : 05 59 01 13 13

MIDI

Crème de potiron, chips de cèpes
ou Sablé parmesan, saumon mariné au poivre timut
Filet de merlan & polenta crémeuse aux herbes,
réduction de bouille
ou Cuisse de cannette, duxelles de champignons de
saison & pomme de terre
Petit pot crème chocolat
ou Mille-feuille pralinée

SOIR

Velouté de pommes de terre & dés de foie gras,
croûtons & oignons frits
ou Risotto au parmesan, gambas au piment
d'Espelette & jus de Ttoro
Cabillaud effeuillé cuit dans un bouillon
aux épices douces, riz vénéré
ou Epaule d'agneau du Quercy confit aux aromates
Haricot blanc, ventrèche et tomates confites
Biscuit moelleux noisette crèmeux chocolat
ou Gelée passion mousseline au rhum, ananas caramélisé



Réservez votre table en téléphonant
directement aux restaurants

Déjeuner 19 €

Dîner 29 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)

Le PIM'PI BISTROT

14, av. de Verdun 64200 BIARRITZ

www.lepimpi-bistrot.com

Réervations : 05 59 24 12 62

Ouvert du Mardi au samedi Midi et Soir

MIDI

Formule entrée - plat - dessert, change tous les jours

SOIR

Œuf bio coulant, jus de queue de boeuf et champignons sauvages

Poisson du marché selon arrivage, mousseline de panais, moules croustillantes et sauce salsa verde

Crèmeux au chocolat noir, clémentine et potimarron et espuma marron



Le QUIVER

3, esplanade des Gascons 64600 ANGLET

www.quiver-anglet.fr

Réervations : 05 59 42 03 39

Ouvert le Midi

MIDI

Velouté de châtaignes du pays basque ou Petite dégustation de charcuterie ibérique

Pavé de merlu de nos côtes, ratatouille, coulis de piquillos

ou Lomo rôti, crème d'ail et gratin dauphinois

Gâteau basque et glace vanille ou Caillé de brebis et miel d'Ilbaritz



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

Piquillos farcis à la morue maison sauce tomate persillée

ou Planche Ibérique, saucisson, chorizo, serrano et boudin chaud aux pommes

Cochon de lait cuit à basse température, jus aux thym/romarin et giroldes avec gratin dauphinois et légumes du soleil ou Trilogie de Merlu, daurade, gambas et risotto forestier

Tarte fine aux pommes boule vanille ou Fondant aux chocolat

SOIR

Carpaccio de poule à la Gallega ou Escalope de foie gras aux figues et giroldes, pain toasté aux noix.

Palombe flambé aux capucin, gratin dauphinois et mesclun de salade à la ventrèche au piment d'Espelette

ou Bourride de lotte, saumon, moules et gambas aux légumes braisés et shitake.

Crème brûlée en Sabayon et vanille bourbon ou Profiterole aux chocolat chaud et fraises

Restaurant BONNET

Place du Fronton, 64250 ITXASSOU

www.maison-bonnet.com

Réervations : 05 59 29 75 10

Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi



MIDI

Velouté de butternut de « sabalao », royale d'oignon et focaccia de magret fumé

ou Œuf basse température, crumble piperade, espuma ail doux

Médaille de truite de banca snackée, garniture d'une navarraise, polenta grand roux, émulsion acidulée

ou Veau fermier en escalope façon cordon bleu, potimarron/châtaignes, jus réduit

Chocolat Valhrona en mousse tiède, crumble spéculos et glace vanille ou Tarte au citron meringuée revisitée

SOIR

Ravioles de gambas à l'estragon, poireaux confits, crustacé en émulsion

ou Œuf « coque » sans coque, cèpes du pays, ail doux, ventrèche Manex

Merlu de ligne en croute d'aubergines fumées, topinambours/châtaignes, jus au noilly

ou Grenadin de veau fermier en viennoise de cèpes et chorizo, jus réduit, panais et pommes boulangères

Tarte aux pommes, crème d'amandes au vieux rhum, glace verveine citronnée

ou Sphère chocolat, cœur pralin, dacquoise noisette



LAVAZZA
LE CAFE FAVORI DES ITALIENS

Restaurant du LABOURD

Place de la Croix du Bourg 64480 USTARITZ

www.restaurantdulabourd.com

Réervations : 05 59 93 06 04

MIDI

Jocaccia de la mer à ma façon
ou Présée de jambonneau, houmous, lentilles
et grosse tartine

Poisson suivant arrivage
ou Parmentier de canard gras
aux cépes

Sablé breton, chibouste vanille et douceur de coing

SOIR

Œuf meurette, comme j'aurais aimé le manger
Petit Ttoro à la bisque de langoustine
Poisson du jour suivant arrivage
ou Assortiment de viande grillée, sauce chimichurri

LE SIN

Cité de l'Océan, 1 av. de la Plage 64200 BIARRITZ

www.le-sin.com

Réervations : 05 59 47 82 89

MIDI

Le Velouté de Butternut au lait de coco et coriandre,
croûtons de galette de riz

Le Merlu rôti, émulsion de courgettes, anchois
et citron confit

Le Parfait glacé au praliné, meringue au curry noir

SOIR

Les Ravioles de champignons, bouillon crémeux

Le Cabillaud rôti, tagliatelles de seiche,
émulsion de volaille

ou La Chartreuse de canard confit aux aubergines,
huile de basilic

La Crème brûlée au chocolat et pistaches
caramélisées

SOAVE

1, rue du Lycée 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 24 92 35

Ouvert du Mardi au Samedi

MIDI

Rillettes maison de jambon de Parme

Pappardelle au ragout de viande

Panna cotta au caramel

SOIR

Soupe de lentilles et lard de Colonnata

Osso buco et petits légumes

Tarte caprese

LA TABLE D'ARANDA

87, av de la Marne 64200 BIARRITZ

www.tabledaranda.fr

Réervations : 05 59 22 16 04

Ouvert du Lundi au Dimanche

MIDI

Le saumon fumé au bois de hêtre, crémeux de légumes
oubliés et herbes folles du Gers
ou Bruchetta au jambon de Bayonne de Mr Manoux
et brebis des Aldudes

Le choix de ce poisson en fonction de la criée de
Ciboure, risetti aux petits légumes d'automne
ou Suprême de pintade de Mr Dandieu,
pomme de Terre bio et truffe

Daquoise à la noisette du Sud-Ouest, crémeux citron jaune
ou Entremet chocolat noir 55% de Mr Cluizel ;
chantilly à la fève de tonka

Mignardise

SOIR

Tapas d'accueil

Foie gras mi-cuit au sel, chutney et pain grillé
ou Bouchée de bœuf mariné au soja,
pulpe potimarron et mesclun d'herbes folles

Le canard de Mr Dandieu en Parmentier
ou Poisson noble de la criée Luzienne,
Mousseline aux légumes d'automne

La pomme Saturn bio en tatin déstructurée
ou Brownie au chocolat de Mr Cluizel et caramel laitier
Mignardise



PEYRASSOL

Château
Malescasse

VENTA GAXUXA

2, Av. de la Grande Plage 64210 BIDART

www.ventagaxuxa.com

Réservations : 05 59 54 88 70

MIDI

Œuf cocotte, piperade et oreilles de cochon croustillantes
ou Cassolette de rabas maison (Beignets de calamars)

Pavé de merlu, mousseline crémeuse de céleri
ou Plat du jour

Pannacotta ,coulis fruits de la passion
ou Assiette de fromage de brebis

SOIR

Poulpe grillé, bouillon thaï et avocat
ou Cromesquis de pieds de cochon et mesclun

Longe de porc Iberico, jus moutardé et endives caramélisées
ou Pavé de Cabillaud poché, bouillon de coques et
choux chinois

Moelleux au chocolat praliné
ou Crumble de pommes thym et citron



ZOKO MOKO

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

www.zokomoko.com

Réservations : 05 59 08 01 23

MIDI

Morue en salade, chips d'ail et pomme de terre,
sauce Pili Pili
ou Velouté de Châtaignes

Le poisson du marché comme un fish and chips,
frites et sauce tartare

ou Filet de canette rôtie, polenta et sauce à l'orange

Tarte fine aux pommes et glace vanille
ou Gâteau moelleux au chocolat

Mignardises

SOIR

Amuse bouche

Foie Gras de canard mi-cuit de la ferme «Jean Sarthe»

Condiment fruits secs

Merlu de ligne, girolles, pétales d'oignons
aux amandes torréfiées

Emulsion fève de tonka

Soufflé au Grand Marnier, sorbet Kalamansi

Mignardises



INDIGO
PLACE AU FUTUR

ON NE SAIT PAS
À QUOI RESSEMBLERA
LA VOITURE DU FUTUR,
MAIS ON SAIT DÉJÀ
QUEL EST SON PARKING.



PARKINDIGO.COM

METRO Anglet *voilà votre partenaire*

7 rue du Moulin de Brindis - 64600 Anglet

Nos collaborateurs en ligne directe : *Gagnez du temps !*

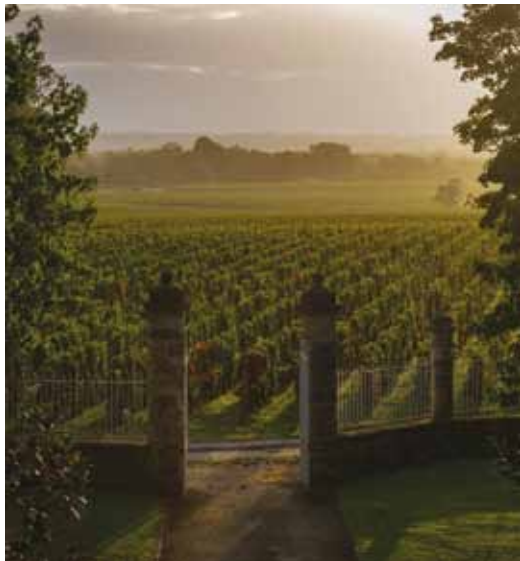
| | |
|--|----------------|
| FRUITS & LEGUMES manager.fruits@metro.fr | 05 59 31 34 09 |
| MARÉE manager.marée@metro.fr | 05 59 31 34 08 |
| CHARCUTERIE SURGELES BOF manager.bof-service-pas.anglet@metro.fr | 05 59 31 34 10 |
| BOUCHERIE manager.boucherie.anglet@metro.fr | 05 59 31 34 11 |
| CAVE manager.cave.anglet@metro.fr | 05 59 31 34 23 |
| ÉPICERIE - BRASSERIE - ALDOL DROGUERIE PARFUMÈRE manager.bof-service-pas.anglet@metro.fr | 05 59 31 34 23 |
| EQUIPEMENT CHR - MOBILIER ELECTRO MENAGER anglet.cchr@metro.fr | 05 59 31 34 12 |

ACCUEIL 05 59 31 34 00

PRÉPARATION DE COMMANDE et LIVRAISON - TEL. 05 59 31 34 06 - FAX. 05 59 31 34 29
Email : pcom.ang@metro.fr

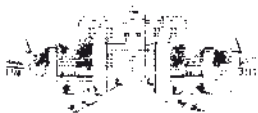
**Pays
BASQUE**

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME



Le Château Malescasse

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois



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

Le Château

Terroir du Haut-Médoc

Le Château Malescasse s'étend au cœur du Haut-Médoc, entre Margaux et Saint-Julien Beychevelle, sur les hauteurs du village de Lamarque.

Situé sur le même bourrelet graveleux que les premiers crus qui ont fait la réputation du Médoc (Margaux, Latour, Lafitte), le vignoble de Malescasse est un vignoble de plateau. Planté sur le point culminant entre Margaux et Saint-Julien, en témoigne la présence d'un moulin sur la propriété, les vignes bénéficient d'une bonne ventilation séchant rapidement les raisins après les pluies et éloignant les brouillards matinaux du début de l'automne.

Ses 36 hectares d'un seul tenant bénéficient de tout l'équilibre d'un climat océanique tempéré et d'un ensoleillement optimal.

Les 28 parcelles classées AOC sont plantées de cépages de 35 ans d'âge, traditionnels du Médoc : 90% de Cabernet Sauvignon et Merlot, 6% de Cabernet Franc et 4% de Petit Verdot, qui prodiguent un concentré de fruits à la texture souple, tout en finesse de tannin.

Le Château Malescasse, « du fond de la terre » en patois médocain, doit son nom à son sol alluvial de graves blanches, profond et drainé. Déposées au quaternaire, les graves, roches venues des Pyrénées et du Massif Central, contraignent les vignes à enfouir leurs racines au plus profond pour y puiser l'eau nécessaire à leur épanouissement. Cette particularité géologique, alliée à un ensoleillement idéal, donne toute sa singularité aux crus du vignoble.

6, Chemin du Moulin Rose 33 460 LAMARQUE
Tél : +33 (0)5 56 58 90 09 - www.chateau-malescasse.com

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