



Carnet gourmand

DESTINATION

BIARRITZ



Bienvenue dans notre Carnet Gourmand, votre passeport pour savourer l'âme gastronomique de Biarritz.

Explorez avec nous les tables incontournables, les marchés colorés et animés et nos bonnes adresses.

Préparez-vous pour une aventure culinaire unique au cœur d'un territoire passionnément gourmand !

Vous trouverez la liste complète et actualisée des établissements de Biarritz en scannant le QR Code en page 16.

Nos conseillers en séjour se tiennent également à votre disposition pour vous renseigner.

View the English
version



Ver la versión en
español



RESTAURANT
01

© Emilie Charransol



NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!

LA PARILLADE DE VIANDES SALSA CRIOLLA
LA BROCHETTE DE LOTTE AU CHORIZO
SAUCE VIERGE
LE MERLU KOSKERA

La Coupole



05 59 85 95 49

22 PLACE GEORGES
CLEMENCEAU •
64200 BIARRITZ

@lacoupolebiarritz

NOS+

Brasserie

Boire un verre

Service en continu

RESTAURANT
02



NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!

ŒUF COCOTTE CRÈME DE PARMESAN,
MOUILLETTE DE FOIE GRAS
PAVÉ DE CABILLAUD RISOTTO À L'ENCRE,
CRÈME DE PIQUILLOS
BRIOCHE PERDUE CRÈME ANGLAISE,
GLACE CARAMEL

Bistrot des Halles



05 59 24 21 22

1 RUE DU CENTRE •
64200 BIARRITZ

bistrotshallesbiarritz.fr

NOS+

Cuisine traditionnelle

Cuisine locale

Terrasse

RESTAURANT
03

© Emilie Charransol



Le Blé Noir

↓
05 59 24 31 77

**31 BD DU GÉNÉRAL
DE GAULLE •
64200 BIARRITZ**

@ leblenoirbiarritz

NOS+

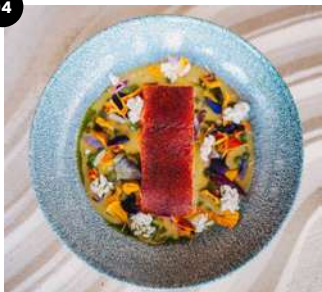
NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!

LA COMPLÈTE SARRAZIN
LA SALADE POULET
LA DÉLICE CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON
ET BOULE VANILLE.

Ouvert à l'année

Terrasse sur Océan

Service continu

RESTAURANT
04

La Petite Plage

↓
05 59 24 88 98

**PLACE DU PORT
VIEUX •
64200 BIARRITZ**

restaurant-lapetiteplage.com

NOS+

NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!

PETITS CALAMARS SAUTÉS AU CHORIZO
PLUMA IBÉRIQUE CHIPS GAUFRÉES
SAUMON PARFUMÉ AU TANDOORI,
SAUCE JALAPEÑO

Cuisine d'été par
Eric Frechon

Pieds dans le sable

Vue Océan

BAR & RESTAURANT
05



© Emilie Charransol

**NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!**

MOULES À LA PLANCHA ET PERSILLADES
FILET DE BAR MOUSSELINES DE CAROTTES
CÔTE DE BOEUF À PARTAGER

Ventilo Café

↓
05 59 24 31 42

30 RUE MAZAGRAN •
64200 BIARRITZ

ventilo-cafe.fr

NOS+

Plat du Jour

Terrasse

Soirées festives

BAR & RESTAURANT
06



**NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!**

POULPE À LA PLANCHA
BOUDIN BASQUE POËLÉ
TORTILLA AUX OIGNONS

Bar Basque

↓
05 59 24 60 92

1 RUE
DU PORT-VIEUX •
64200 BIARRITZ

bar-basque.fr

NOS+

Terrasse couverte

Cuisine locale

Retransmissions
sportives

GOURMANDISES
Sucrées

07

© Emilie Charransol



**NOS
 SPÉCIA-
 LITÉS !!!**

CHOCOLAT CHAUD
 GATEAU BASQUE
 BRUNCH

Pâtisserie Miremont

↓
 05 59 24 47 97

18 PLACE GEORGES
 CLEMENCEAU •
 64200 BIARRITZ

miremont-biarritz.fr

NOS+

Monument
 historique

Vue Océan

Boire un verre

R
 E
 S
 T
 A
 U
 R
 A
 N
 T
 08

© Emilie Charransol



**NOS
 SPÉCIA-
 LITÉS !!!**

SAINT PIERRE RÔTI AU FOUR POUR 2 PERSONNES
 PLATEAU DE FRUITS DE MER
 TRUITE DE BANKA EN GRAVLAX

Chez Albert

↓
 05 59 24 43 84

51 BIS ALL. DU PORT
 DES PÊCHEURS •
 64200 BIARRITZ

chezalbert64.fr

NOS+

Terrasse

Plateau
 de fruits de mer

Cuisine de saison



Maison Adam

↓
05 59 26 03 54

3 ET 27 PLACE CLEMENCEAU • 64200 BIARRITZ

GOURMANDISES
Sucrées

09



S'il existe des gourmandises à l'image du Pays basque, ce sont sans nul doute celles de la Maison Adam, l'une des plus anciennes pâtisseries de France. Gâteaux basques généreux, chocolats savoureux...

Et le fameux macaron ! Authentique et simple, sa recette se transmet (oralement) depuis treize générations. Car tout débuta en 1660, au mariage du roi Louis XIV avec l'infante d'Espagne, Marie-Thérèse d'Autriche, la belle-famille du roi ayant largement succombé à ce bon petit biscuit à la fois fondant et craquant.

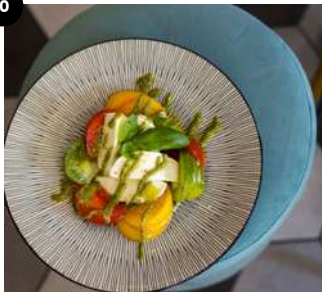
Depuis, la Maison Adam perpétue ce souvenir à travers une recette inchangée.

Désormais, en sourçant ses ingrédients localement et en développant son écoresponsabilité, la Maison Adam s'investit toujours plus dans le tissu économique local, démontrant qu'une entreprise familiale sait s'adapter et évoluer pour maintenir toute la qualité des bons produits qui la caractérisent.

Ils sont à retrouver dans leurs charmantes boutiques à l'esprit d'antan : trois à Saint-Jean-de-Luz, deux à Biarritz sans oublier leur boutique en ligne pour pouvoir commander et se faire livrer en France ou en Europe... sans aucune modération !

RESTAURANT
10

© Emilie Charransol



La Table de Michel

↓
05 24 33 03 06

13 RUE GAMBETTA •
64200 BIARRITZ

latabledemichel.fr

NOS+

Cuisine de saison

Terrasse

Terre et mer

NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!

FRUITS DE MER ET POISSONS DE LA CRIÉE
RIS DE VEAU DE L'AMI JEAN
COTE DE BŒUF MATURÉE

RESTAURANT
11

Le Café de Paris

↓
05 59 24 19 53

5 PLACE BELLEVUE •
64200 BIARRITZ

hotel-cafedeparis-biarritz.com

NOS+

Vue Océan

Design Art déco

Cuisine de saison

NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!

GAMBAS DE PALAMOS PIMENT D'ESPELETTE
TRUITE DES PYRÉNÉES BEURRE BLANC
SOUFFLÉ GRAND MARNIER

Gâteau basque

Recette pour 6 personnes

40mn
de préparation

35mn
de cuisson

Ingrédients

Pour la pâte

300 g de farine
200 g de sucre
200 g de beurre
1 œuf
2 jaunes d'œuf
sel
1 citron
1 cuillère à café de levure
1 jaune d'œuf pour la dorure

Pour la crème pâtissière

1/4 de litre de lait
50 g de farine
50 g de sucre
2 œufs
2 jaunes d'œuf
1/2 gousse de vanille

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la farine, l'œuf entier battu, les 2 jaunes d'œufs, le sucre, le sel, la levure et le zeste de citron. Puis incorporer le beurre coupé en morceaux.

Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Former une boule et laisser reposer au frais, 1h min.

Chauffer le lait avec la 1/2 gousse de vanille

Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et les deux œufs entiers préalablement battus et faire blanchir la préparation.

Ajouter doucement la farine puis le sel et le lait chaud.

Verser la préparation dans une casserole et faire chauffer, tout en mélangeant doucement afin de faire épaissir la crème. Une fois à ébullition, sortir la casserole du feu et faire refroidir en tournant la préparation.

Beurrer et fariner un moule (22 cm de diam).

Diviser la pâte en deux parts (1/3 - 2/3)


Étaler au rouleau le plus gros morceau et le placer au fond du moule en abaissant les bords.

Verser la crème refroidie dans le moule.

Étaler le reste de pâte et le placer au-dessus de la crème.

Dorer à l'œuf et, avec une fourchette, dessiner les croisillons dessus.

Mettre au four et cuire à 180° durant 30 à 35mn. Laisser refroidir avant de déguster !



**Avec une croûte à la fois
sablée et croustillante
et sa garniture à la
crème ou à la cerise,
le gâteau basque
est emblématique
de notre destination
depuis les années 1830.**

Océan Atlantique



ÉCHELLE

500M

PLAGE DE LA COTE DES BASQUES

PORT DES PÊCHEURS

PLAGE PORT VIEUX

VILLABELZA

SQUARE JEAN-BAPTISTE LASSALLE

Beau Rivage

d'Espagne

Place Pierre Pradier

Rue de Laborde

CRECHE CHAKOA

08

04

06

05

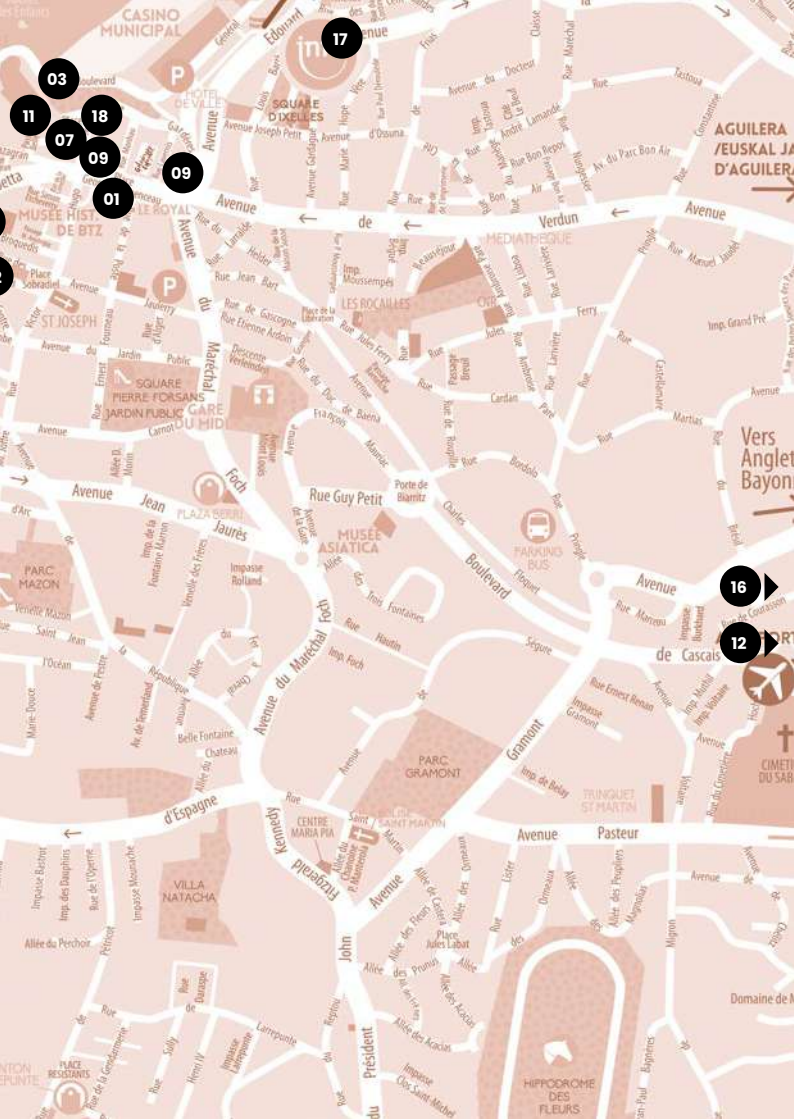
14

10

02

13

15



CASINO MUNICIPAL

17

03

11

18

07

09

09

01

AGUILERA /EUSKAL JA D'AGUILERA

MUSEE HISTORIQUE DE BIARRITZ

ST JOSEPH

SQUARE PIERRE FORSANS JARDIN PUBLIC

PARC MAZON

PLAZA BERRI JAURÈS

VILLA NATACHA

PLAZA RESISTANTS

PLAZA RESISTANTS

PLAZA RESISTANTS

SQUARE DIXELLES

LES ROCAILLES

MUSEE ASIATICA

PARC GRAMONT

CENTRE MARIA PIA

SAINT MARTIN

SAINT MARTIN

SAINT MARTIN

SAINT MARTIN

SAINT MARTIN

SAINT MARTIN

MEDIATHEQUE

PARKING BUS

TRINGUET ST MARTIN

TRINGUET ST MARTIN

TRINGUET ST MARTIN

TRINGUET ST MARTIN

Vers Anglet Bayonne

16

12



CIMETIERE DU SABBAT

AVENUE DE CASCAIS

AVENUE DE CASCAIS

AVENUE DE CASCAIS

AVENUE DE CASCAIS

RESTAURANT
12



NOS
SPÉCIALITÉS !!!

SUSHIS
CALIFORNIAS
SASHIMIS

You Sushi



05 59 22 59 59

1 TER BOULEVARD
DE CASCAIS,
AV. KLÉBER •
64200 BIARRITZ

yousushi.fr

NOS+

Restaurant sushis

Vente à emporter

Livraison

RESTAURANT
13



NOS
SPÉCIALITÉS !!!

CALIFORNIA ROLL & MAKI
DIM SUM
MOCHI GLACÉ

Le Plongeur



05 59 01 13 13

1 CARREFOUR
D'ÉLIANTHE
5^{ÈME} ÉTAGE •
64200 BIARRITZ

leplongeur-biarritz.fr

NOS+

Rooftop vue océan

Boire un verre

Tapas à partager

GOURMANDISES
Sucrées

14



Pépité Cookie

↓
05 59 43 71 57

**30/32 RUE
GAMBETTA •
64200 BIARRITZ**

instagram @pepите.cookie

NOS+

Dessert & goûter

Local & artisanal

Vente à emporter

NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!

COOKIES
CRÈMES GLACÉES
COFFEE SHOP

R E S T A U R A N T
15



© Emilie Charransol

Le Ponton

↓
05 59 41 63 56

**HÔTEL IBIS STYLES
BIARRITZ PLAGÉ
30 AV.
DE LA MILADY •
64200 BIARRITZ**

hotel-le-biarritz.com

NOS+

Terrasse

Vue Océan

Cuisine de saison

NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!

PÊCHE DU JOUR ACCOMPAGNÉ D'UN CLAFOUTI
DE LÉGUMES ET UNE MOUSSELINÉ DE CAROTTES
VIANDE DU JOUR AVEC SA COMPTOTÉE
DE PATATES DOUCES
SALADE DU CHEF

Vous trouverez la liste complète et actualisée des établissements de Biarritz en scannant le QR Code ci-dessous

Nos conseillers en séjour se tiennent également à votre disposition pour vous renseigner.





SURE HOTEL BY
BEST WESTERN
BIARRITZ AÉROPORT

Apolonia



05 59 01 04 04

24 BIS BLVD MARCEL DASSAULT,
AÉROPORT DE PARME • 64200 BIARRITZ



surehotel-biarritz.com



Restaurant / Déjeuner / Afterwork / Evenements / Privatisation /
Brunch / Séminaire d'entreprise



La Table Basque



05 59 22 23 52

4 AVENUE DE LA MARNE • 64200 BIARRITZ

restaurant-ltb-biarritz.com



Cuisine traditionnelle / Local Food

RESTAURANT
18

© Emilie Charransol



Restaurant Miremont Bellevue



05 59 24 01 38

7 PLACE BELLEVUE •
64200 BIARRITZ

miremont-biarritz.fr

**NOS
SPÉCIA-
LITÉS !!!**

FILET DE BOEUF DE GALICE

POULPE

POISSONS DE LA CRIEE DE ST JEAN DE LUZ

NOS+

Terrasse

Vue océan

Boire un verre

© Emilie Charransol



infos & horaires

info & opening hours
Informaciones y horarios



DESTINATION BIARRITZ
OFFICE DE TOURISME
ET DES CONGRÈS DE BIARRITZ
TOURIST OFFICE & CONVENTION BUREAU
OFICINA DE TURISMO Y CONGRESOS DE BIARRITZ

1 Square d'Ixelles - 64200 Biarritz
+33 (0) 5 59 22 37 10

biarritz.tourisme@destination-biarritz.fr

Horaires

Opening hours . Horarios de apertura

	OCTOBRE - MARS OCTOBER - MARCH OCTUBRE - MARZO	AVRIL - JUIN APRIL - JUNE ABRIL - JUNIO	JUILLET - AOÛT JULY - AUGUST JULIO - AGOSTO	SEPTEMBRE SEPTEMBER SEPTIEMBRE
DU LUNDI AU VENDREDI MONDAY TO FRIDAY DE LUNES A VIERNES	9:00>13:00 14:00>18:00	9:00>13:00 14:00>18:00	9:00>19:00	9:00>18:00
SAMEDI SATURDAY SÁBADO	10:00>13:00 14:00>17:00	10:00>13:00 14:00>17:00	9:00>19:00	10:00>17:00
DIMANCHE SUNDAY DOMINGO	Fermé	9:30>13:30 + jours fériés	9:00>19:00	10:00>17:00

Plus d'infos sur / More information on / Más información en
www.destination-biarritz.fr



BLUE CARGO
PLAGE D'ILBARRITZ

bluecargo.fr

Avenue du Lac - Bidart - 05 59 23 54 87