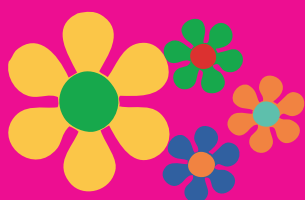




# La semaine des restaurants<sup>®</sup> PAYS BASQUE 14-20 MARS 2022 Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGET - BAYONNE - BIDART  
 GUÉTHARY - CIBOURE - URRUGNE  
 HENDAYE - ITXASSOU



Déjeuner 21 €  
 Dîner 31 €  
 (Entrée, plat, dessert,  
 hors boissons)



Restaurants et menus  
 sur l'application :



Réservez votre table en téléphonant  
 directement aux restaurants

La Semaine des Restaurants - contact@gastromilk.org



UN BIL D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## Le B2

5, rue du Centre - Les Halles 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 24 34 66

Ouvert tous les jours midi et soir sauf mercredi



### MIDI

Tomate, feta, pesto, comme un dakos  
ou Taboulé quinoa et ses légumes croquants

Pavé de merlu, sauce vierge aux légumes, risotto crémeux  
ou Ribs de porc Duroc basse température, sauce  
barbecue maison, grenailles rôties au thym

Délice chocolat-noisette-tonka et crumble  
ou Panacotta aux fruits rouges

### SOIR

Gaspacho de petits pois, crevette snackée  
ou Poireaux vinaigrette, crumble noisette-parmesan,  
œuf mollet

ou Serrano de Ségovie affiné,  
pan con tomate et guindillas

Tatakï de canard, noddles, légumes croquants,  
caramel asiatique à l'orange

Tagliatelles de chipirons façon carbonara  
L'incontournable tartare de bœuf du B2 coupé au  
couteau, frites maison et salade

Comme un snickers  
Tarte au citron maison déstructurée  
Pavlova fruits rouges

## Les BAIGNEUSES

14, rue du Port Vieux 64200 BIARRITZ

[www.lesbaigneusesdebiarritz.com](http://www.lesbaigneusesdebiarritz.com)

Réervations : 05 59 24 41 84



### MIDI

Filet de maquereau, carpaccio de veau,  
façon vitello tonnato

Pavé de julienne, taboulé vert, avocat grillé  
et sauce vierge

Comme un tiramisu, spéculoos concassé,  
siphon mascarpone, meringue café

### SOIR

Tagliatelles d'encornets façon carbonara,  
lomo grillé, pecorino

Pluma de cochon ibérique, sarrasin grillé,  
potimarron et butternut, châtaigne et sauce acidulé  
Mont Blanc des Baigneuses

## Les BASSES PYRÉNÉES

12 rue Tour de Sault 64100 BAYONNE

[www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com](http://www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com)

Réervations : 05 59 25 70 88



### MIDI

Œufs de ferme façon mimosa,  
poireaux vinaigrette et crumble parmesan  
ou Crémeux de lentilles vertes « bio »,  
espuma et lard paysan

Blanquette de veau « Herriko »,  
oignons grelots et Riz Pilaf  
ou Merlu de saint jean de luz,  
mousseline de chou fleur et noisettes torréfiées

Mousse au txokola et langue de chat  
ou Brioche perdue à l'armagnac et glace vanille maison

### SOIR

Pâté en croûte au foie gras, fait par nos soins  
ou Crémeux d'artichauts aux palourdes  
ou 6 escargots en pot de Grès au beurre persillé  
Paleron de veau fondant et coquillettes au parmesan  
ou Ravioles de gambas et crabe à la bisque  
ou Epaulé d'agneau des Pyrénées et légumes de printemps

Tarte au Txokola et caramel cacahuète  
ou Baba au Rhum et agrumes  
ou Les 3 fromages de Laetitia

## LE BAYONNAIS

38, quai des Corsaires 64100 BAYONNE

Réervations : 05 59 25 61 19



### MIDI

Salade de truite, pamplemousse  
ou Croustillant de chèvre chaud

Chipirons à la tomate, riz  
ou Parmentier de joues de porc  
Cheesecake maison aux fruits frais  
ou Pomme au four façon Mamixa

### SOIR

Marbré de joues de bœuf au foie gras et cèpes  
ou Gravlax de truite, pommes de terre fondantes

Croustade de St Jacques, sauce aux cèpes  
ou Suprême de volaille, sauce morilles

Financier à la framboise et son sorbet  
ou Parfait au Tournon sauce chocolat

## LE BELZUNCE

6, rue de la Salie 64100 BAYONNE

[www.le-belzunce.com](http://www.le-belzunce.com)

Réervations : 05 59 25 66 50

Le Midi de Lundi à Samedi et Vendredi et Samedi soir



### MIDI

Brouillade d'œufs aux champignons frais  
et xingar croustillant  
ou Tartare de saumon, avocat, pomme et condiments

Echine de porc, sauce au miel  
et purée de patates douces  
ou Risotto chipirons et noix de Saint Jacques,  
sauce chorizo

Fondant au chocolat et crème anglaise  
ou Panna cotta, coulis de fruits rouges

### SOIR

Foie gras mi-cuit maison, IGP Sud-Ouest, toasts,  
coulis de mangue  
ou Poêlée de chipirons à la plancha

Aiguillettes de canard, sauce à la cerise et gratin dauphinois  
ou Pavé de morue, sauce basquaise et pommes grenailles

Baba au rhum Saint James, crème fouettée  
ou Profiterole, chou craquelin, sauce au chocolat maison

## BISTROT FINE

61, rue Henri Reneric 64600 ANGLET

Réervations : 05 59 63 00 09

Le Midi de Lundi à Vendredi et Jeudi, Vendredi soir



### MIDI

Soupe à l'oignon, tartine gratinée  
ou Salade de betterave, poisson fumé,  
fromage frais aux herbes

Parmentier bœuf pommes de terre, salade  
ou Tournedos de poisson au chorizo,  
dahl de lentilles corail

Parfait glacé cacahuète ou Tarte tatin

### SOIR

Carpaccio de veau, jalapenos, couteaux  
Bœuf confit au vin rouge, céleri, condiment chou rouge  
Ganache chocolat, crumble cacao et maïs grillé,  
glace maïs

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

[www.presselib.com](http://www.presselib.com)

**BISTROT LE GUERNIKA**    
Pl. St André, 5 rue des Lisses 64100 BAYONNE  
Réservations : 05 59 59 28 69  
*Lundi à Dimanche Midi et Mercredi à Samedi Soir*

**MIDI**

Panna cotta de chèvre frais, julienne de jambon de Bayonne, tomates confites

Merlu de St-Jean-de-Luz grillée à la plancha, grand roux basque, salsa verte

Sablé bretons maison, ganache au chocolat de Bayonne et caramel beurre salé, anglaise maison safranée

**SOIR**

Filets de maquereaux grillés minute, Crumble de brebis, crème moutarde à l'ancienne et pickles ou Pied de cochon désossé grillé, asperges blanches des Landes, sauce tartare et chips de brebis

Entrecôte de cochon Manech grillé, grenailles et Petit Paris, légumes verts de saison, jus corsé ou Queue de lotte rôtie, poêlée de légumes verts de saison, émulsion marinère

Sablé breton maison, ganache chocolat de Bayonne et caramel beurre salé, anglaise maison safranée ou Carpaccio d'ananas et ananas rôtis, rocher coco

**BISTROT LE JEU de PAUME**    
11, Av. Commandant Passicot 64500 SOCOA-Ciboure  
Réservations : 09 81 91 61 32  
*Ouvert tous les jours*

**MIDI**

Œuf de ferme mollet, crémeux Xingar Ibaïama maison Ospital et duxelle de champignons

Filet mignon de porc, gratinée brebis, écrasée de pomme de terre façon Grand-Mère et jus de viande

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

**SOIR**

Poire pochée, mousse bleu des basques, crumble pain d'épice ou Saucisse confite Maison Ospital, talon, gel passion et coulis d'épinard

Merlu de ligne cuit en basse température, salsa verte, couteaux, poireaux cacahuètes et nougatine d'ail ou Paleron de boeuf mijoté, purée de céleri, poêlée de champignons et jus de viande

Quenelle chocolat Guanaja 70%, biscuit praliné feuillantine, décors choco et crème « Tonkaïse » ou Baba au Rhum, ananas rôties et mousse coco

**BODEGA CHEZ GILLES**    
23, quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE  
[www.bodegachezgilles.com](http://www.bodegachezgilles.com)  
Réservations : 05 59 25 40 13

**MIDI**

Bisque de crevettes et nems de légumes ou Œuf parfait aux asperges vertes du Gers

Parmentier d'agneau façon tajine, polenta crémeuse ou Filet de merlu de St Jean de Luz, sauce chimichurri, poêlée printanière

Crumble aux fruits de saison ou Tiramisu au café

**SOIR**

Croustillants de pieds de cochon, jus corsé ou Belle tartine de truite de Banca en graval, courgettes, algues wakamé, vinaigrette au miel et yuzu Pavé de cabillaud, purée de vitelotte, huile de noisette ou Poitrine de porc Ibaïama cuisson basse température, gratin dauphinois

Tarte fine aux pommes, glace vanille ou Ganache chocolat aux noisettes torréfiées, sablé breton maison

**Le BOUCHON BIARRROT**    
2, av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ  
[www.lebouchonbiarrrot.com](http://www.lebouchonbiarrrot.com)  
Réservations : 05 59 51 14 90

**MIDI**

Selon le marché

**SOIR**

Chipirons farcis au boudin, coulis piquillos ou Œuf poché, bellota et brebis

Pluma de cochon ibérique, écrasé de pommes de terre à la truffe, jus corsé ou Filet de bœuf Rossini, pommes de terre grenailles ou Risotto crémeux de gambas, émulsion parmesan Cœur coulant chocolat ou Croustillant aux pommes caramel beurre salé

**BRASSERIE BASA**    
74, Rue d'Espagne 64100 BAYONNE  
[www.brasserie-basa.com](http://www.brasserie-basa.com)  
Réservations : 05 59 70 38 06

**MIDI**

Soupe de poisson, aioli, croutons ou Chèvre frais, betteraves fumées

Poitrine de cochon IBAÏAMA d'ÉRIC OSPITAL croustillant, sauce chocolat au piment, brocolis sautés, maïs « Arto Gorria »

ou Curry jaune au poisson de la criée, légumes de saison Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel, nougatine ou Fromage du coin

**SOIR**

Ceviche de la criée, courge KABOCHA, oignons rouge ou Bouillon PHÔ, ravioles shitaké, gingembre, cardamome noire

Cuisse de pintade rôtie, pommes de terre, citron confit, olives vertes ou Poisson du jour, épinards, salsa verte, pil pil Pavlova au kiwi des Landes ou Fromages du coin avec ses condiments

**BRASSERIE DE LA NIVE**   
1, av. Jean Rostand 64100 BAYONNE  
[www.hotel-le-bayonne.com](http://www.hotel-le-bayonne.com)  
Réservations : 05 59 52 84 22  
*Ouvert de Lundi à Vendredi midi*

**MIDI**

Tarte à la tomate maison et sa salade verte ou Rillettes de porc et son pain toasté

Merlu à l'armoricaine, riz sauvage ou Pomme de terre au four façon tartiflette

Pain perdu et sa sauce au caramel ou Tartelette au chocolat maison ou Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

**SOIR**

Cassolette de chipirons, piquillos, piments Padron à la plancha ou Brochette de crevettes au sésame sur son lit de légumes croquants ou Œuf bénédicte sur sa tartine et sauce hollandaise

Hampe de bœuf gratin dauphinois ou Satsuki de merlu sauce yakitori, riz pilaf ou Cassoulet maison façon Castelnaudary ou Magret de canard, sauce aux cèpes, rose de pomme de terre au lard

Coq au lait façon grand-mère ou Poire belle Hélène ou Gâteau basque maison ou Assiette de fromage de chez Lait 2 fromagers

## Le CAFÉ des ARTISTES

26, Av. Maréchal Foch 64200 BIARRITZ

[www.cafedesartistesbiarritz.com](http://www.cafedesartistesbiarritz.com)

Réervations : 05 59 47 35 73

Ouvert du Mardi au Samedi

### MIDI

Asperges Mimosa

Dos de cabillaud Skrei, sauce vierge  
écrasé de pomme de terre

Tarte tatin

### SOIR

Truite fumée de Baigorry, crème ciboulette, brioche toastée

Paleron braisé, foie gras poêlé, légumes façon pot au feu  
Fondant au chocolat, crème anglaise

## Le CAFÉ de PARIS

5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ

[www.hotel-cafedeparis-biarritz.com](http://www.hotel-cafedeparis-biarritz.com)

Réervations : 05 59 24 19 53

### MIDI

Déclinaison de carottes au cidre, huile de livèche  
ou Velouté de champignon blond, chou & magret de  
canard au poivre

Poitrine de cochon Ibaïama & pommes boulangères,  
pickles oignons/framboises  
ou Chipirons plancha, sauce encre,  
chou-fleur rôti aux câpres

Choux à la crème vanille de Madagascar  
et sauce chocolat noir  
ou Macaron au pavot et crème de citron

### SOIR

Taloe de thon, salade de chou blanc, courges au  
balsamique blanc

ou Rouleau de truite fumée à la betterave,  
vinaigrette au jus de fenouil

Noix de veau rôtie, légumes aux poivres des mers, sauce  
barbecue

ou Poisson du moment jus marinière,  
pommes de terre confites

Mille-feuille vanille-agrumes  
ou Éclair cacahuète praliné

## CAMPANILE

Bld Marcel Dassault-43 rue du Chapelet 64200 BIARRITZ

[www.campanile.com](http://www.campanile.com)

Réervations : 05 59 41 19 19

### MIDI

Salade Landaise

Assiette Terre et Mer

(Lomo, chipirons à la plancha, piperade et pommes de  
terre sautées au piment d'Espelette)

Assiette de fromages régionaux  
et sa confiture de cerise noire

### SOIR

Piquillos farcis

Filet de bar, mousseline de chorizo  
et sa tombée de poivrons

Tiramisu revisité façon basque

## Le CARRÉ

9, rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE

[www.lecarre.fr](http://www.lecarre.fr)

Réervations : 05 59 85 85 99

Midi de Lundi à Samedi, Soir de Lundi à Vendredi

### MIDI

Chou fleur rôti en velouté et rôti aux épices, œuf parfait

Poitrine de cochon Manex cuit longuement,  
polenta maïs grand roux et jus truffé

Crèmeux chocolat, sablé shortbread et glace vanille

### SOIR

Pintxos

Houmous de pois cassés aux herbes, chips de légumes  
Œuf meurette, champignons, oignons, dés de brioche

Taloe de txangurro, piquillos et pastorale d'herbes

Tatakï de veau, sauce tonnoato-pesto  
Crèmeux chocolat noir, caramel dulcey,  
tuile et glace noisette du Piémont

## CHEZ ALBERT

Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

[www.chezalbert.fr](http://www.chezalbert.fr)

Réervations : 05 59 24 43 84

### MIDI

Assiette de Fruits de mer

Filet de poisson rôti de la criée à la plancha, lentilles  
crème d'ail, émulsion de chorizo, pignons de pin

Panna Cotta à la vanille,  
caramel beurre salé, pop-corn maison

### SOIR

Soupe de poissons maison, croûtons dorés, rouille  
Bourride de lotte

Verrine pommes, poires confites au gingembre  
caramélisées, crumble au cacao

## CHEZ EUGÉNIE

17, Bld Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ

[www.chezeugeniebiarritz.com](http://www.chezeugeniebiarritz.com)

Réervations : 05 24 33 84 01

### MIDI

Cochon en gelée, mousseline gribiche,  
croûtons de pain et pickles de moutarde

Croustillant d'agneau du pays basque, mousseline de  
pommes de terre aux herbes, émulsion citron confit

Brioche perdue, tartare de fruits exotiques,  
mousse mascarpone-vanille

### SOIR

Œuf cuit basse température, crème champignons,  
mousse au piment d'Espelette, lard crispy

Merlu à la plancha, légumes de saison glacés,  
émulsion piquillos-jambon, crumble de brebis

Ganache montée au chocolat noir, glace stracciatella,  
streusel cacao, noisettes pralinées

**TAXI de BIARRITZ**

**Tél 05 59 03 18 18**

**27 taxis**

**à votre service**

**TAXI de BAYONNE**

**Tél. 05 59 59 48 48**

**22 taxis**

**à votre service**

**LAVAZZA**  
LE CAFÉ FAVORI DES ITALIENS

## CHEZ MARTIN

29 rue d'Espagne 64100 BAYONNE

[www.chezmartin-restaurant.com](http://www.chezmartin-restaurant.com)

Réervations : 05 59 55 84 41



### MIDI

Le Velouté de panais, poire et bleu basque  
ou Le Croque martin, bechamel truffe et pulpe cèpes

Le Skrei doré, mousseline de carottes des sables,  
passion et cru de fenouil-coriandre  
ou La Poirine de cochon crousti fondante, patate  
douce, cebettes et jus à la moutarde

Siphon chocolat, glace tonka et gavottes  
ou Un Crémeux citron, meringue, crumble vanille et  
sorbet framboise-violette

### SOIR

La Crème de parmesan, oeuf parfait, croutons et lard  
di colonatta

ou La Truite en gravlax, mayo combawa, crackers à  
l'encre et avocat

Le poisson du marché, risotto à l'encre  
et bisque de langoustines  
ou Le Paleron de veau confit, macaronis au parmesan-  
truffe et jus à la royale

La Tatin aux pommes fondantes, crème d'Isigny, glace vanille  
ou La Tarte chocolat lactée, glace cacahuète et  
caramel au sel fumé

ou Le fromage du marché et confiture Odette

## CHEZ L'OURS

30, rue Passemillon 64100 BAYONNE

[www.chezlours-bayonne.fr](http://www.chezlours-bayonne.fr)

Réervations : 05 59 25 59 96



### MIDI

Puntillas frits en persillade  
ou Tartare de dorade

ou Tartine de boudin basqueet piperade maison  
Agneau d'Urepel grillé au brasero et ses légumes  
ou Turbotin aux câpres et citron confit,  
riz à l'espagnole

ou Escalope de veau au jambon Montauzer,  
son fromage et ses légumes

Baba Izarra ou Patxaran  
ou Tarte citron meringuée à l'italienne  
ou Assiette de fromage brebis

### SOIR

Cuisse de grenouilles  
ou Cassolette d'oreille de cochon et xipirons en persillade  
ou Œuf mimosa à la truffe

Ris d'agneau sauté aux giroles, piment doux et ses légumes  
ou Filet de bœuf sauce madère et frites maisons  
ou St Jacques, bisque de crabe et son riz à l'espagnole

Le nouveau chocolat  
ou Poire dans la tarte ou Assiette de fromage

## CHEZ TXOTX

49, Quai Jaureguiberry 64100 BAYONNE

Réervations : 05 24 33 86 24



### MIDI

Jambon de Bayonne de chez Montauzer  
ou Samoussa de crevettes

Boudin basque de chez Aizpurua, purée maison  
ou Gambas en persillade, pomme de terre au four

Tiramisu à la framboise maison  
ou Crème brûlée au piment d'Espelette maison

### SOIR

Assiette TXOTX (Assortiment de tapas)  
ou Soupe de poisson

Entrecôte, frites maison  
ou Axoa de veau Herriko, frites maison  
ou Merlu à l'espagnole, pomme de terre au four

Fromage de brebis  
ou Crème brûlée au piment d'Espelette  
ou Glace 2 boules

## Le CLOS BASQUE

12, rue Louis Barthou 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 24 24 96



### MIDI

Le céviche de saumon mariné au citron lime,  
confit de légumes et guacamole d'avocat  
ou Le velouté de potimaron, crème montée aux  
cerneaux de noix, tartine au jambon ibaiona  
ou Les rillettes de canard au foie gras et romarin  
servies en cantine, pain de campagne grillé  
(pour deux, à partager)

Le poisson du marché rôti, étuvée de poireaux -  
pomme de terre, crème aux moules de bouchot  
ou La brochette de merlan de bœuf poêlée,  
sauce crémée à la mignonette de poivre  
Frites au couteau à la graisse de canard

Le pur fromage de brebis des pyrénées, pâte de coing  
ou Les pruneaux d'Agen au vin rouge  
et à l'orange confite, glace vanille  
ou notre traditionnel pain perdu caramélisé à  
l'armagnac, crème anglaise à la vanille des îles

### SOIR

La tartine campagnarde au confit de légumes, truite  
saumonée à l'aneth, guacamole d'avocat et roquette  
ou La grosse raviole, duxelles aux champignons et  
légumes racine, crème de cèpes et parmesan  
ou mousseline de noix de saint jacques au bouillon  
thaï crémeux, allumette feuilletée au sésame

La recuite de cochon braisé en cocotte,  
écrasé de pomme de terre, oignons caramélisés  
et fèves au beurre salé

ou Le dos de merlu poêlé, vierge de tomate  
et de mangue à la cive, mousseline de patate douce  
ou Le risotto crémeux au parmesan, champignons des  
bois, et pointes d'asperges (plat végétarien)

Les fromages du Pays Basque « brebis et bleu »,  
pâte de coing

ou Notre traditionnel pain perdu caramélisé à  
l'armagnac, crème à la vanille des îles  
ou Le tiramisu à la compotée de poire rôtie, sauce  
chocolat et crumble à la cacahuète  
ou La verrine chocolat, compotée de cerises et  
mascarpone (comme une forêt noire)

## GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

[www.getaria.fr](http://www.getaria.fr)

Réervations : 05 59 51 24 11



### MIDI

Velouté de chou fleur aux coquillages, cécina rôtie,  
nuage de noix

Crépinette de paleron de bœuf, braisé à l'orange,  
carottes fondantes glacées au jus  
Perles de tapioca au lait de coco,  
kiwi des Landes et citron vert

### SOIR

Amuse-bouche  
Capuccino de moules, lait de coco, gingembre  
et citron vert

Royale de crabe aux algues dans une cressonnière,  
feuilles de moutarde à l'huile de noisettes

Pavé de grosse truite des Pyrénées rôtie,  
paleta de cochon ibérique, fregola sarda aux herbes,  
spoom de noilly

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

## UN JOUR À PEYRASSOL

9, av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

[www.unjourapeyrassol.com/biarritz](http://www.unjourapeyrassol.com/biarritz)

Réervations : 05 59 41 93 23

Lundi au Samedi midi et soir et Dimanche midi

### MIDI

Nougat de chèvre frais, bouchons de courgettes croquantes, pousses de mesclun  
ou Ceviche de crevettes, gingembre, coriandre, purée d'avocat, crème de wasabi, chips

Mignon de porc cuit à basse température, échalote confite, polenta dorée aux champignons, jus moutardé ou Poisson du Marché, pesto rosso, écrasé de pomme de terre à l'orange, beurre de Combawa perlé au fruit du Maracudja

Verrine fraise, kiwi, basilic, crumble amande, Chantilly chocolat blanc

ou Pain perdu façon île flottante, sauce douceur Bounty

### SOIR

Velouté de petit pois, émulsion carbonara, magret fumé, croustons de pain de campagne  
ou Tartare de saumon, mangue fraîche, coriandre, pomme Granny Smith croquante

Canette du Sud-Ouest rôtie, citron confit et romarin, pomme grenailles plancha, oignons caramélisés  
ou Pêche de la criée, mousseline de carotte et patate douce au beurre noisette, asperges vertes grillées

Tiramisu crémeux framboise citron vert, éclats de biscuits aux amandes

ou Chocolat moelleux, pain d'épices, chips de banane, caramel beurre salé

*Tous nos plats sont faits maison*

## LMB Restaurant

58, av. Edouard VII 64200 BIARRITZ

[www.tonichotel-biarritz.com](http://www.tonichotel-biarritz.com)

Réervations : 05 59 24 58 58

### MIDI

Vichyssoise d'asperge verte, œuf de caille poché, suprême de pamplemousse, sponge cake au yuzu  
ou Tartine printanière au magret fumé et feta

Poêlée de Chipirons aux herbes fraîches, graines de sarrasin à l'encre de seiche et fine ratatouille  
ou Travers de porc caramélisé, pomme purée au cébette et coriandre

Mousse au chocolat, cookies sans gluten aux noisettes  
ou Crêpes façon Suzette

### SOIR

Raviole au xangurro, bisque crémeuse  
ou Petite tourte aux artichauts, crème de truffe et ricotta

Suprême de volaille rôti, jus aux morilles, asperges et gnocchi de pomme de terre à l'ail noir  
ou Filet de dorade saisi, riz moelleux au chorizo ibérique, beurre blanc, tuile au parmesan

Tartelette « snickers » cacahuète et chocolat lactée  
ou Mille feuille à la vanille bourbon et fraises fraîches

## MILESKER

11 rue Poutillénéa - Socoa 64122 URRUGNE

Réervations : 05 59 54 61 75

### MIDI

Marbré de poireaux et sa vinaigrette Tartufata

Frigola en risotto au jambon Truffé

Brioche perdue, caramel beurre salé

### SOIR

Paté en croute maison et son jus corsé

Saumon laqué Yakitori, panache de légumes de saison

Comme une mousse au chocolat

## Les MOMES

### Bande de Gourmets

11bis, Place Maréchal Leclerc 64600 ANGLET

Réervations : 05 59 59 39 82

De Lundi à Dimanche midi et de Jeudi à Dimanche soir

### MIDI

Oeuf parfait, rémoulade de céleri, haddock, croquette de pied de cochon et condiment miso  
ou Tartare de daurade au citron confit, coulis concombre-menthe et mousse wasabi

Plat du jour cuisiné maison à partir du marché (chaque jour un plat différent)

Brownie au noix de pécan, crème anglaise safranée  
ou Riz au lait, ananas flambé et caramel passion

### SOIR

*Le soir chez Mômes le menu est gardé secret, il est imaginé d'après le marché & les inspirations des Mômes*

5 services

## Le PAVÉ

8, rue des Gouverneurs 64100 BAYONNE

[www.restaurant-bayonne-lepave.fr](http://www.restaurant-bayonne-lepave.fr)

Réervations : 05 59 59 51 74

### MIDI

Velouté de châtaigne, ravioles au foie gras et au cèpe  
ou Millefeuille de tomate et avocat, chantilly crevette

Panaché de poissons de la criée, beurre blanc citronnelle, risotto au shiitake

ou Croustillants de canard confit, miel et coriandre, wok de légumes

Crèmeux yuzu, crumble et meringue légère combawa  
ou Sablé chocolat, mousse chocolat blanc comme un Oréo

### SOIR

Amuse-bouche et Apéro Gascon

Velouté de châtaigne, ravioles au foie gras et au cèpe  
ou Millefeuille de tomate et avocat, chantilly crevette

Panaché de poissons de la criée, beurre blanc citronnelle, risotto au shiitake

ou Croustillants de canard confit, miel et coriandre, wok de légumes

Crèmeux yuzu, crumble et meringue légère combawa  
ou Sablé chocolat, mousse chocolat blanc comme un Oréo



## Le POISSON À VOILE

118, av. de l'Adour - Port de Plaisance  
64600 ANGLÉT

[www.restaurant-lepoissonavoile-anglet.fr](http://www.restaurant-lepoissonavoile-anglet.fr)

Réservations : 05 59 29 63 39

### MIDI

Vol au vent forestier et Jambon de Bellota  
ou Friture de chipirons et aioli maison  
ou Friture de lotte sauce tartare

Cabillaud Skrei en croûte de chorizo sauce piquillos,  
écrasé de pomme de terre huiles aromatiques  
ou Joue de Porc braisée au Thym, pomme boulangère  
aux poivrons et oignons confits

Pomme au four au Calvados  
et boule vanille de Madagascar

ou Mousse au chocolat et chantilly maison à la nougatine

### SOIR

St Jacques gratinées, gambas avec fondu de poireaux  
ou Velouté aux giroles avec escalope de foie gras frais  
et croûtons à l'ail

Bouillabaisse du Poisson à Voile avec lotte, lieu jaune,  
cabillaud, langoustine, moules et ces petits légumes  
ou Agneau de lait confit et pomme boulangère aux  
poivrons

Fondant au chocolat  
ou Mille feuille tiède aux pommes

## LE POISSON ROUGE

1257, Av de Biarritz 64210 BIDART

[www.lepoissonrougebidart.fr](http://www.lepoissonrougebidart.fr)

Réservations : 05 59 47 97 62

### MIDI

Œuf parfait sur piperade, espuma  
et croquant de txistorra

Rouelle d'agneau du pays à l'ail et son jus  
et risotto d'épeautre au brebis

Fondant au chocolat saveur d'Espelette

### SOIR

Truite de Banka fumée au bois de hêtre, crémeux de  
raifort, salade et pickles

Côte de cochon basse température,  
rôti au jambon et brebis au piment d'espelette,  
légumes anciens confits et jus corsé

Gâteau Basque déstructuré

## LE SANTIAGO

15-17, Rue Santiago 64600 HENDAYE

[www.hotel-le-santiago.com](http://www.hotel-le-santiago.com)

Réservations : 05 59 20 00 94

Le Soir

### SOIR

Huitres tièdes, champignons,  
émulsion à la noisette torréfiée

Ris de veau glacé, polenta à la chistorra,  
oignons confits

ou Poisson du jour riz noir vénéré au lait de coco  
combava et radis pickles

Macaron, crémeux banane, chocolat praline

Le Château  
Malescasse

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel



PEYRASSOL

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

## Restaurant BONNET

Place du Fronton, 64250 ITXASSOU

[www.maison-bonnet.com](http://www.maison-bonnet.com)

Réservations : 05 59 29 75 10

### MIDI

Crème de carottes au lait de coco, crevettes marinées,  
mousse wasabi

ou Salade de tête de cochon de lait grillée, sauce  
gribiche, rémoulade de carottes cèleri à l'ancienne

Pintade de souraide farcie en ballotine façon porchetta,  
mouseline de panais, poire au vin rouge et grenailles

ou Pave de lieu rôti au lard de chez Lacouade, riz  
vénère safrané, cébette, émulsion d'ail doux

Mousse tiède de chocolat Valrhona, glace vanille,  
streusel amandes madeleine au miel

ou Pana cotta dulcey, sablé pressé, pommes épicées

### SOIR

Profiteroles de queue de bœuf braisées au vin rouge,  
mouseline de carottes au cumin

ou Carbonara de poireaux de Sabaloe, jaune d'œuf  
confit, chipirons et petits croûtons

Emincé de filet de canette rôtie, pommes macaires,  
fricassée d'asperges blanches aux amandes et chorizo

ou Paillote de merlu de St Jean aux légumes croquants,  
basilic, confit de citron et poireaux

Finger de brownie aux noix de pecan, mousse  
caramelia, fruits rouges, éclats de chocolat

ou Biscuit moelleux aux amandes/ ananas, rhum,  
ganache montée, crumble, sorbet coco

## LA TABLE D'ARANDA

87, Av de la Marne 64200 BIARRITZ

[www.tabledaranda.fr](http://www.tabledaranda.fr)

Réservations : 05 59 22 16 04

### MIDI

Pastilla de poulet fermier de Mr Dandieu,  
mesclun de Claudie et sauce Tartare  
ou Charlottes de crevettes tropicales, pommes de Terre  
bio, artichauts et chantilly wasabi

Le veau de la coopérative Belaun pané dans la « poudre à  
tabac », grenailles Sarladaises et réduction de vin rouge  
ou Le cabillaud Skrei cuit à basse température, lentilles  
vertes liées à la tomme de brebis et beurre d'arêtes

Les premiers fruits du printemps façon crumble  
ou Mousse au chocolat 55%, Chantilly ivoire  
et souffletine caramélisée

### SOIR

Île flottante revisitée au foie gras, nougat aux fruits du  
mendant et caramel de pommes

ou Saumon fumé farci aux pommes de Terre et  
coquillages et crémeux de carapaces

Mini gigot d'agneau de Juan Mari rôti, Maïs « Grand  
Roux Basque » moelleux et ketchup maison

ou Les noix de St Jacques snakées, risetti au parmesan et  
une touche de piquillos

Entremet aux premiers fruits rouges du printemps,  
croquant amandes et chantilly fève de Tonka

ou Gâteau tendre au chocolat et noix grillées,  
glace à la minute et sauce lactée

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

[www.presselib.com](http://www.presselib.com)

Abonnez-vous

L'information  
POSITIVE & GRATUITE

Tous les matins





# La semaine des restaurants

## PAYS BASQUE 14-20 MARS 2022

### Saveur locale, accueil délicieux



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



### La recette :

Consultez la liste des restaurants et leurs menus:  
Ils vous proposent un déjeuner à 21€ et un dîner à 31€, comprenant une entrée, un plat et un dessert, hors boissons.

Choisissez parmi les menus proposés celui qui conviendra le mieux à votre envie du moment.

Réservez votre table en téléphonant directement au restaurant que vous avez choisi.

Découvrez ces chefs talentueux qui cuisinent les produits de saison en jouant la carte de la variété, et passez un bon moment en famille ou entre amis.

Bon appétit !

Liste des restaurants participants et leurs menus dans ces pages, sur l'application (QR Code ci-dessous) et les sites internet des Offices de Tourisme du Pays Basque.

Retrouvez nous aussi sur



et



PEYRASSOL



Château Malescasse



METRO



INDIGO



LAVAZZA

Presse lib.com