



La semaine des restaurants

PAYS BASQUE 22- 28 JUIN 2020

Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE - BIDART - GUÉTHARY
ASCAIN - CIBOURE - URRUGNE - SARE - ESPELETTE - ITXASSOU



Déjeuner 20 €

Dîner 30 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)



Restaurants et menus
sur l'application :



Réservez votre table en téléphonant
directement aux restaurants

ÄÏETE

22, rue Harispe 64200 BIARRITZ

www.restaurant-aiete.com

Réervations : 05 59 43 82 27

Le Soir Uniquement



SOIR

Nos menus sont faits maison
en fonction du marché - produit locaux et frais
Consulter notre page Facebook
Merci !

L'ANTRE

6, Av. de la Grande Plage 64210 BIDART

www.lantre-restaurant.fr

Réervations : 05 59 47 78 92

Tous les soirs du mardi au dimanche

Cuisine 100% maison
à base de produits frais locaux & bio

MENUS

visibles sur notre site lantre-restaurant.fr
et sur notre page Instagram [lantre](https://www.instagram.com/lantre)



L'ARENA BIARRITZ

Place du Port Vieux 64200 BIARRITZ

www.arena-biarritz.com

Réervations : 05 59 24 88 98

Tous les jours, midi et soir



MIDI

Croque Basque
ou Salade de chèvre chaud
Ballotine de volaille au chorizo, purée, jus de rôti
ou Pavé de merlu grillé, wok de légumes, sauce vierge
Brownies aux noisettes et aux amandes
ou Panna cotta fruits rouges

SOIR

Chipirons frits sauce fraîcheurs
ou Tartare de saumon aux herbes fraîches
Côte de cochon fermière, purée de pommes
de terre, cébette à la flamme, sauce chorizo
ou Filet de daurade à la plancha, légumes de saisons
beurre blanc citronné
Tiramisu maison
ou Gâteau Basque

EL ASADOR

19 Rue Vieille Boucherie-Place Montaut 64100 BAYONNE

www.elasador-bayonne.com

Réervations : 05 59 59 08 57



MIDI

Gaspacho, ventrèche grillée
ou Œuf en piperade
Bacalao al pilpil et ses tomates cerises confites,
écrasé de pommes de terre
ou Paleron de veau à l'espagnole (chorizo, olives),
pommes de terre basilic
Crème Catalane
ou Tarta de la abuela

SOIR

Tartare de tomates, jambon Serrano, confiture de piquillos
ou Poulpe frit, aioli, confiture de piquillos
Pluma ibérique, légumes au four sauce brune au Xérès
ou Tentacule de poulpe en escabeche grillé, risotto à
l'encre de seiche
Tarta de queso La Viña
ou Churros con salsa chocolate, glace yaourt

AUBERGE 22

22, rue Harispe 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 41 01 41

Tous les jours sauf Mercredi



Cuisson Au Feu De Bois

MIDI

Caviar d'aubergine, crémeux de chèvre et jambon serrano
ou Chipirons farcis au boudin et chorizo
Pièce du boucher en Simmental, frites à la graisse
de bœuf et mesclun italien
ou Pavé de merlu aux légumes grillés
Crémeux au chocolat
ou Verrine tiramisu

SOIR

Poulpe grillé aux tomates rôties et gambas
ou Brochette de viande d'Argentine au parfum d'Asie
Cochon de lait, mariné puis grillé à la braise
avec ses churros de pommes de terre
ou Poulet noir fermier de Challans, sauce salsa
à l'avocat et ses légumes grillés
1000 feuilles aux fruits de saison
ou Moelleux au chocolat maison, sur son lit de
crème anglaise au praliné et glace vanille

L'AUBERGE du FRONTON

Fronton du Bourg 64480 USTARITZ

www.aubergedufronton.fr

Réservations : 05 59 93 00 39

Produits frais, fait maison

MIDI

Pimientos del Piquillo farcis à la morue

Coquelet glacé au whisky et au miel,
grillé à la cheminée

P'tit dessert du Chef

SOIR

Brochette de saumon grillée à la cheminée,
sur sa soupe thaï

Selle d'agneau grillée à la cheminée, croute d'herbes
petits légumes et pomme de terre farcie

Entremet au Champagne et framboises fraîches

Le B2 - Le Bistrot de Biarritz

5, rue du Centre - Les Halles 64200 BIARRITZ

Réservations : 05 59 24 34 66

Ouvert tous les jours midi et soir sauf mercredi

MIDI

Taboulé printanier de quinoa, coppa grillée
ou Saumon gravlax, crème betterave et pickles

Pavé de cabillaud en courte de chorizo, purée de carottes
ou Ribs de porc Duroc, sauce barbecue maison,
poêlée de légumes au thym

Tiramisu au spéculoos ou Panacotta au Nutella

SOIR

Burrata crémeuse aux tomates anciennes, pesto basilic
et fane de carotte

Tartare de thon, citron vert, avocat, oignons rouges,
tomate et coriandre

Assiette de délices maison: guacamole, houmous, tapenade, tzatziki
Gaspacho de petits pois, légumes croquants et gambas sautées

Serrano de Ségovie affiné, pan con tomate, guindillas

Gambas snackées, risotto, bisque crémée et tuile sésame

Pavé de merlu de ligne grillé, sauce vierge aux
légumes, écrasé de pomme de terre

Entrecôte de bœuf Simmental, mayonnaise façon
gribiche, frites à l'ancienne

Tataki de thon, nouilles sautées aux légumes
croquants, caramel au gingembre

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

Soupe de fraises saveur thé à la menthe, sorbet citron vert

Mousse au chocolat, crumble chocolat salé,
crème de mais grillé, pop-corn

Pavlova abricot-romarin

Assortiment de fromages en direct du marché de Quintao

Les BASSES PYRÉNÈES

12 rue Tour de Sault 64100 BAYONNE

www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com

Réservations : 05 59 25 70 88

MIDI

Crèmeux de petits pois, Menthe fraîche et lard paysan
ou Saumon fumé par nos soins, œuf mayonnaise et
betterave

Blanquette de veau Axuria à l'ancienne,
riz pilaf et crumble parmesan
ou Pavé de merlu de St Jean, mousseline d'artichauts
et vierge de tomates

Tarte au citron meringuée
ou Tiramisu au café et amaretto

SOIR

Tartare de veau Axuria, jaune d'œuf confit
et crèmeux au lard
ou Artichauts barigoule, gambas snackées
et « salsa verde »

Joue de cochon basque fondante, petits pois frais,
carottes et pommes grenaille
ou Cabillaud cuit vapeur,
asperges vertes & tomates rôties

Ganache au « Txokola », glace et cerises
ou Tartelette aux fraises d'ici,
crème chantilly & glace vanille

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 Salade de pain tomates au jambon

Axoia de veau maison
ou Cabillaud à l'espagnole

Baba au rhum maison
ou Parfait framboises maison

SOIR

Mimosa d'asperges des Landes
ou Bonite marinée et sa barigoule
(Selon l'arrivage)

St-Jacques purée de panais
ou Filet de bœuf sauce périgourdine
Crumble pommes-ananas et sa glace
ou Fruits rouges meringuées

Le BOUCHON BIARRROT

2, av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

www.lebouchonbiarrot.com

Réservations : 05 59 51 14 90

MIDI

Formule du marché du jour

SOIR

A la découverte de notre carte,
notre page Facebook ou Instagram

BRIKET' BISTROT

142, rue de l'Église 64210 GUÉTHARY

www.briketenia.com

Réservations : 05 59 26 51 34

Fermé le Mardi

MIDI

Gravlax de saumon, vinaigrette au yaourt,
Aneth et chips de wakame

Poisson de la criée,

Ecrasé de pomme de terre, orange et fenouil

Les fraises, fromage blanc et verveine,

Sorbet aux fraises fraîches

SOIR

Bonite marinée,
radis colorés, vinaigrette passion et tuile de riz noir

Pluma de cochon laquée,

Fregola Sarda, tomate, parmesan et roquette

Chocolat et cacahuète,

Glace au caramel beurre salé

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 20 €

Dîner 30 €

(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)

Le CAFÉ de PARIS

5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ

www.hotel-cafedeparis-biarritz.com

Réservations : 05 59 24 19 53

MIDI

Tarte fine au boudin noir baudruche,
légumes croquants

ou Le taboulé à la vigneronne, mousse de pois chiche

Merlu de ligne Salsa verte, pommes nouvelles confites

ou Paleron de boeuf rôti, sauce barbecue,
champignons blonds grillés

Profiterole vanille & cerise au Joko, sauce chocolat

ou Baba aux framboises, crémeux au thé
et arômes de sauge

SOIR

Gravlax de truite au basilic citron, sorbet piquillos

ou Extrait de la piperade de Cédric Béchade,
jambon Ibaïama

Veau Herriko au lait de marjolaine,

blettes à l'échalote confite

ou Lotte à l'encre de seiche,

risotto bomba de Navarre à la tagète

Pavlova aux fraises, crème vanille

et sorbet pousse de fenouil

ou Tarte fondante au chocolat, crème onctueuse safranée

Le CARRÉ

9, rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE

www.lecarre.fr

Réservations : 05 59 85 85 99

Midi de Mardi à Samedi, le Soir de Jeudi à Samedi

MIDI

Gaspacho de concombre à l'aneth,
feta au piment d'Espelette

Volaille fermière au jus, risotto et petit pois

Crémeux citron-framboise et spéculoos

SOIR

Menu Pintxos

Croquettes de Jambon

Poulpe à la Galicienne

Merlu et légumes marinés, salade d'herbes

Poitrine et pied de cochon, petits pois

Tarte chocolat, mousse Dulcey et grué

CHEZ ALBERT

Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

www.chezalbert.fr

Réservations : 05 59 24 43 84

Fermé Mercredi



MIDI

Assiette de Fruits de mer

Filet de poisson de la criée à la plancha,
Duxelle de champignons, légumes croquants,
jus curry noix de coco

Petit pastis landais, crème anglaise

SOIR

Soupe de poissons, croûtons dorés et rouille maison

Pavé de Merlu de Ciboure, purée de patates douces
au gingembre, coriandre, beurre blanc perlé

Grosse profiterole au chocolat chaud,
Glace à la vanille de Madagascar

CHEZ MARTIN

29 rue d'Espagne 64100 BAYONNE

www.chezmartin-restaurant.com

Réservations : 05 59 55 84 41



MIDI

Gaspacho de tomate, vierge de concombre et crabe
ou Croustillant de chèvre frais, légumes confits et pesto

Merlu de St jean luz, mousseline de petits pois,
bouillon de palourde
ou Poitrine de cochon laqué, abricot et patate douce

Le café mini martin
ou Siphon chocolat, ice cream marron et cacahouètes
ou Clafoutis pêche, pulpe abricot

SOIR

Gravlax de truite, herbes fraîches et mayolime
ou Croque à la truffe d'été, pulpe de cèpes
et cru de champignons

Poisson du marché, gel citron, fregola serda et txistorra
ou Joue de bœuf confite, lard fermier, cerise et polenta

Cheesecake, coulis de nectarine et gel framboise
ou Crèmeux citron, crumble ivoire et sorbet gin tonic

CHEZ L'OURS

30, rue Passemillon 64100 BAYONNE

www.chezlours-bayonne.fr

Réservations : 05 59 25 59 96



MIDI

Salade de poulpe
ou Verrine d'avocat betterave
ou Assiette de Bellota

Anguilles en persillade et ses légumes
ou Parmentier de canard façon Ours, salade
ou Côte de bœuf grillée au brasero, et ses légumes

Baba au rhum ananas
ou Gateau basque de chez Millox
ou Tiramisu framboise maison

SOIR

Xipirons sautés à l'espagnole
ou Tataki de Bœuf
ou Foie gras maison, toast et coulis de mangue

Poisson de la criée et ses légumes
ou Ris d'agneaux aux cèpes, légumes
ou TBone de bœuf grillé au brasero, et ses légumes

Mousse au chocolat maison à volonté
ou Chaumontais de chez Millox
ou Tiramisu framboise maison

CHEZ SCOTT

6, rue Jean Bart 64200 BIARRITZ

www.chezscott-biarritz.fr

Réservations : 05 59 22 85 98

Le restaurant Chez Scott s'emporte à la maison !
Le menu à emporter du lundi au dimanche sur
commande



ENTREE à emporter :

Œuf de la ferme Etchelecu
Légumes du moment, crème de lard fumé

PLAT à emporter :

Pavé de Merlu à l'espagnol
Prémices de légumes d'été
ou Suprême de volaille fermier de la Maison Garat
Crème de volaille au foie gras, gratin de pommes de
terre, poêlée de champignons

DESSERT à emporter :

Pêche du moment pochée
Gel de pêche parfumée à la verveine & ganache
Vanille Bourbon de Madagascar

Les plats sont dressés dans des assiettes
biodégradable et compostables

Château
Malescasse

Cru bourgeois exceptionnel

LABUS DALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE-A CONSUMER AVEC MODERATION

CHEZ TXOTX

49, Quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE

Réservations : 05 59 59 16 80

MIDI

Croquettes de jambon serrano au piment d'Espelette
ou Crumble de boudin basque aux pommes confites

½ Magret de canard à la cerise d'Itxassou
ou Marmitako de thon

Mousse au chocolat maison
ou Tiramisu au café maison

SOIR

Croustillant de pieds de cochon désossés
ou Tartare de saumon crémeux à l'aneth

Cote de cochon Duroq sauce foie gras
ou Truite de Banca et sa sauce vierge

Gateau basque « maison Deli-pâte »
ou Tourtière landaise de Dax



CHILHAR

25 Xilarrenoko Karrika 64250 ESPELETTE

www.hotel-chilhar.com

Réservations : 05 59 42 89 01



MIDI du mardi au vendredi

Selon le marché du jour

SOIR

Mise en bouche

Gravlox de truite de Banka, betterave, chantilly raifort
ou Curry froid de melon charentais au lait de coco

Suprême de poulet mariné tandoori,
carottes rôties aux épices

ou Cabillaud poché au lait de haddock,
lentilles corail, lard Kintoa

Financier pistache – framboise & amandes fraîches
ou Blanc-manger aux agrumes,
jus de fraise à la verveine



Le CLOS BASQUE

12, rue Louis Barthou 64200 BIARRITZ

www.restaurant.michelin.fr

Réservations : 05 59 24 24 96

Ouvert du Mardi au Dimanche midi



MIDI

Le céviche de saumon mariné au citron lime,
confit de légumes et guacamole d'avocat
ou Le gaspacho de tomate et melon rafraîchi au
Jurançon pain tomate au jambon Ibaiona
ou Les rillettes de canard (servies pour deux en cantine),
pain de campagne grillé

Le dos de merlu rôti, mousseline de patate douce,
sauce vierge à la tomate et aux cives
ou La brochette de boeuf (merlan) poêlée sauce
crémeuse à la mignonette de poivre, frites au couteau
Notre traditionnel pain perdu caramélisé à l'armagnac
crème anglaise à la vanille des îles
ou Le tiramisu aux abricots frais et pain d'épices,
mascarpone au citron vert et crumble à la cacahuète
ou Le pur fromage de chèvre des pyrénées, pâte de coing

SOIR

La tartine campagnarde de truite saumonée à l'aneth,
compotée de légumes confits, roquette et crème d'avocat
ou Le bouillon thaï crémeux de gambas en cappuccino
glacé à la citronnelle et fenouil, allumette feuillée au sésame
ou Les rillettes de canard au foie gras
(servies pour deux en cantine), pain grillé

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

ou Le quasi de veau rôti au thym,
bordelaise de champignons des bois,
tagliatelles fraîches à la crème de cèpes
ou Le marmitako au cabillaud, chipirons et moules,
pomme de terre ratte et légumes au curry doux

Les fromages du pays basque (brebis et bleu),
pâte de coing

ou Le tiramisu aux abricots frais et pain d'épices,
mascarpone au citron vert et crumble à la cacahuète,
glace à la noix de coco

ou Notre traditionnel pain perdu caramélisé à
l'Armagnac, crème anglaise à la vanille des îles
ou Le vacherin aux fraises du pays, glace vanille et
chantilly aux zestes de citron confit

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

www.presselib.com

LOS DOS HERMANOS

36, Av. de Verdun 64200 BIARRITZ

www.losdoshermanos.eu

Réservations : 05 59 22 32 67

Ouvert tous les soirs

SOIR

Duo de croquettes à la morue et au jambon de pays
ou Pied de cochon rôti

Pluma Iberica poêlée et son gratin de pomme de terre
ou Pavé de Merlu à l'ail et son riz à l'espagnol

Dessert au choix

(Café gourmand - Riz au lait - Mousse au chocolat)

L'ÉPHÉMÈRE

15, quai Maurice Ravel 64500 CIBOURE

www.lephemere-ciboure.fr

Réservations : 05 59 47 29 16

MIDI

Aumônière croustillante au merlu, salade verte
ou Vinaigrette de poireaux aux anchois et aux fines herbes

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
ou Risotto aux chipirons, crème de crustacés

Gâteau moelleux au limoncello, fleurette à l'écorce de citron
ou Poire pochée au jurançon, mousse chocolat

SOIR

Risotto aux chipirons
ou Œuf cuit à basse température, crème de petits pois, chorizo

Pavé de morue fraîche aux olives et aux agrumes,
mouseline de patate douce

ou Pièce de cochon prise dans l'échine,
polenta au brebis basque, jus réduit au madère

Crèmeux au chocolat noir et praliné cacahuète
ou Fruits de saison en sabayon au champagne,

fleurette aux fruits rouges



LAVAZZA
LE CAFÉ FAVORI DES ITALIENS

GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

www.getaria.fr

Réservations : 05 59 51 24 11

MIDI

Pana-Cota de crabe au citron vert
dans un gaspacho de courgettes au lait de coco
Filet de Canette rôtie et laquée aux cacahuètes,
risotto crémeux de maïs grand roux
Crèmeux de citron, fraises du pays,
meringue fraîche à la flamme

SOIR

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

Royale de foie gras, spoom de maïs, pop-corn,
et graines de courges

Médaille de lotte aux effluves d'algues,
risotto de frébola sarda aux herbes potagères,
bouillon crémeux de Noailly

Pêche blanche pochée à la feuille de citronnier
en sabayon de verveine, groseilles



METRO

UN JOUR À PEYRASSOL

9, av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

www.unjourapeyrassol.com/biarritz

Réervations : 05 59 41 93 23

Lundi au Samedi midi et soir et Dimanche midi

MIDI

Raviole de gambas croquante, velouté carotte gingembre
ou Avocado toast, chèvre frais, œuf mollet fermier
Merlu de St-Jean juste grillé, risotto crémeux verte,
asperge verte snackée, émulsion lait d'amande
ou Filet mignon de porc rôti façon saltimbocca,
écrasé de pommes de terre aux zestes de citrons

Crème tiramisu Nocciolata bio
ou Mini Baba au vieux rhum caraïbe,
fruits exotiques, chantilly citron vert

SOIR

Tartare de daurade, quinoa ginger, pomme verte et aneth
ou Printanière choux blanc, carotte, pois gourmand,
magret fumé, gorgonzola, vinaigrette noisette

St Jacques snackée, teriak, champis-pomme, sucrine rôtie
ou Souris d'agneau braisée, miel et épices,
mousseline lingots blancs, jus perlé maracuja

Tout chocolat,
ganache choco noir, mousse choco blanc, brownie choco lait
Salade fruits fraîcheur,
mangue, fraise, basilic, biscuit Joconde, sorbet passion
Tous nos plats sont faits maison

LMB Restaurant

58, av. Edouard VII 64200 BIARRITZ

www.tonichotel-biarritz.com

Réervations : 05 59 24 58 58

MIDI

Soupe de tomate et piquillos, beignets croustillants au
fromage de brebis
ou Rosace de melon, jambon de pays et mozzarella
Ribs de cochon rôti moelleux, purée de pomme de terre
ou Poêlé de gambas et chipiron, taboulé tiède de
lentille et quinoa

Panna cotta coco, coulis de mangue
ou Tartelette citron

SOIR

Salade gourmande au foie gras
ou Ceviche de Dorade, tzatziki

Pièce de bœuf rôti, sauce meurette, poêlé de pomme
grenaille et courgette
ou Cabillaud contisé à la txistorra, beurre aigre doux,
pomme purée

Cheese cake framboise
ou Profiterole vanille sauce chocolat

MILADY BEACH

Plage de la Milady 64200 BIARRITZ

Réervations : 05 59 22 59 41

De Mercredi à Dimanche

MIDI

Tempura de brebis
ou Patatas bravas

Brandade de poisson, salade
ou Araignée de porc jus réduit et pommes grenailles
Assiette de fromage ou Pain perdu

SOIR

Rillette de poisson
ou Croquette de jambon

Merlu à l'espagnole, pommes sautées
ou Pluma ibérique, pomme grenaille
Fondant au chocolat ou Assiette de fromage

MIMOSA

Place du Village 64310 SARE

Réervations : 05 59 26 57 66

Fermé mardi

MIDI

L'Œuf du mimosa
Merlu snaké, riz noir coquillages et verveine
La fraise, fontainebleau et citron vert

SOIR

Carpaccio de dorade, citron vert
et cacahuètes de Soustons
Côte de cochon,
carottes fanes et feuilles de poivrier, jus corsé
Croustillant framboise coco

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 20 €
Dîner 30 €
(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)

OLHABIDEA

Chemin Olha 64310 SARE

www.olhabidea.fr

Réservations : 05 59 54 21 85

De mercredi midi à dimanche midi

MIDI et SOIR

Nos menus sont faits maison
en fonction du marché
et arrivage marée et boucherie
de nos produits locaux



Le PAVÉ

8, rue des Gouverneurs 64100 BAYONNE

www.restaurant-bayonne-lepave.fr

Réservations : 05 59 59 51 74

Fermé le dimanche soir, le mardi soir et le mercredi

MIDI

Gaspacho de petits pois, œuf poché, quinoa noir
ou Taloak au Serrano et brebis, condiment au coing
Poisson de la criée, risotto aux épinards, beurre d'agrumes
ou Nems de canard à la coriandre, sauce soja au miel
Pain perdu, pommes au caramel et sa glace beurre salé
ou Chouquettes fourrées praliné, sauce chocolat, glace vanille

SOIR

Amuse-bouche et Apéro Gascon
Gaspacho de petits pois, œuf poché, quinoa noir
ou Taloak au Serrano et brebis, condiment au coing
Poisson de la criée, risotto aux épinards, beurre d'agrumes
ou Nems de canard à la coriandre, jus au miel
Pain perdu, pommes au caramel et sa glace beurre salé
ou Chouquettes fourrées praliné, sauce chocolat, glace vanille

Le PIM'PI BISTROT

14, av de Verdun 64200 BIARRITZ

www.lepimpi-bistrot.com

Réservations : 05 59 24 12 62

Ouvert du Mardi au Samedi Midi et Soir

MIDI

Formule entrée - plat - dessert, change tous les jours

SOIR

Amuse bouche
Ravioles de crevettes roses, bouillon coco/curry
Poisson de la criée, vierge de petits pois
et tomate confite, caviar d'aubergine
Fraises de la Gaec Laporte,
espuma au yaourt, crumble 1/2 sel



Le POISSON À VOILE

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

www.restaurant-lepoissonavoile-anglet.fr

Réservations : 05 59 29 63 39

MIDI

Friture de chipirons ou d'anchois frais et aioli maison
ou Salade de morue au poivrons et jambon Bellota
Cochon de lait cuit à basse température, jus au thym
et miel et frites maison
ou Pavé de merlu à l'espagnol
Truffle au mascarpone, fromage blanc, fraises et spéculos
ou Crème brûlée

SOIR

Carpaccio de maigre de ligne sauce vierge
ou Salade au tatakis de bœuf façon thaï et ses petits légumes
Pièce de thon "Sachimi", fondue d'oignons,
piperade et crustacés
ou Tournedos de quasi de veau sauce forestières
et pommes boulangères
Tarte tatin et glace vanille
ou Profiteroles, sauce au chocolat chaud

Restaurant BONNET

Place du Fronton, 64250 ITXASSOU

www.maison-bonnet.com

Réservations : 05 59 29 75 10

MIDI

Verrine de xamango, et jarret de cochon en gelée,
chantilly au raifort, sésame
ou Salade de petits légumes, eau de tomates, rillettes
de saumon fumé, jeunes pousses
Pavé de truite de Baigorry snack aux piments doux
d'ici, polenta bio grand roux, émulsion
ou Escalope de veau Herriko façon cordon bleu,
jus au porto, pommes confites
Mousse tiède au chocolat Valrhona, streusel,
glace vanille et madeleine
ou Verrine passion/ananas, biscuit et chantilly coco

SOIR

Gambas croustillantes au basilic, bavaoise de petits
pois, pickles d'oignons rouge, vierge de légumes
ou Gravelax de truite de baigorry, céleri /granny Smith,
betteraves et perles de citron /poivre
Merlu du pays en crouste à l'espagnole, mousseline de petits
pois, artichauts poivrade, jus au Noailly, dentelle à l'encre
ou Grenadin de veau en venoise de cèpes et chorizo ibérique
asperges vertes, écrasée de patate douce, sauce cèpes
Panacotta dulcey, marmelade pomme épicée,
noisettes caramélisées
Craquelin choco/noisette, ganache montée caramelia,
mousse Ariaga



Restaurant des CHASSEURS

45, Route de St Ignace 64310 ASCAIN

www.restaurantdeschasseurs.com

Réervations : 05 59 54 00 31

Fermé Mardi et Mercredi

MIDI

Millefeuille de chèvre, tartare de tomates et pistou

Effiloché de canard à l'orange, panisse,
légumes du marché

Tiramisu aux cerises noires

SOIR

Huitres, confiture d'échalotes à l'estragon, tartare
de concombre, vinaigrette aux agrumes

Mi-cuit de thon rouge, pâtes zita gratinées, sorbet
roquette poivré

Abricot confit, financier tiédi, glace yaourt

Restaurant du CHÊNE

Quartier de L'église 64250 ITXASSOU

www.lechene-itxassou.com

Réervations : 05 59 29 75 01

Du Mercredi à Samedi

MIDI

La salade aux pieds de cochon croustillants
et tartare de tomates, oignons frits
ou L'œuf mollet à la brandade de morue, petits croûtons,
crème d'ail au persil plat

Le pavé de saumon à la plancha, marinière de coquillages,
pommes Agata dorées, asperges vertes

ou Les médaillons de veau, duxelle de champignons, gnocchis
à la romaine, sauce crème au porto, rapée de pommes de terre

La brioche dorée parfumée à la fleur d'oranger,
crème bavaroise et confiture de pastèque

ou La panna cotta à la vanille, coulis de fruits jaunes
et crumble aux noisettes

SOIR

Le vol au vent de gambas aux asperges, crème
de petits pois, xingar grillée, copeaux d'ardi gasna
ou La soupe de potimarron, cromesquis de tourteau aux
graines de courge, pépites de foie gras

Le dos de morue fraîche aux aromates,
pomme parmentière, coulis de tomates et huile d'herbes
ou Le burger d'agneau mariné à l'orientale, crottin de
chèvre, compotée d'oignons et poivrons, jus de viande et
grosses frites maison

Le crémeux au chocolat, poire pochée aux épices,
tuile au grué de cacao, crème anglaise au Grand Marnier
ou L'île flottante farcie au riz au lait, noix de cajou,
mousse au lait concentré

LE SIN

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

Réervations : 05 59 47 82 89

MIDI

Le Crispy de lisette, caviar d'aubergine, vinaigrette curry
La Lasagne de crevettes et légumes,
émulsion de crustacés

Le Parfait glacé, miel et citron vert

SOIR

Le Carpaccio de daurade, vinaigrette aux agrumes

Le Dos de Cabillaud snacké,
barigoule de légumes croquants
ou Les Ravioles de Paleron de boeuf,
émulsion de pot au feu

Le Chocolat, orange, poivre Timut

LE SURFING

9, Blv Prince de Galles 64200 BIARRITZ

www.lesurfing.fr

Réervations : 05 59 24 78 72

Du Mercredi au Dimanche

MIDI

Salade de tomates, basilic, concombre, citron, sardines fumées
Espadon, fenouil croquant, vinaigrette au yuzu
Eton mess aux fruits rouges

SOIR

Thon mi cuit, avocat, citron vert et herbes fraîches
Chipirons plancha, petit pois, jus de crustacés à l'encre de seiche
Tarte au citron meringuée

LA TABLE D'ARANDA

87, av de la Marne 64200 BIARRITZ

www.tabledaranda.fr

Réervations : 05 59 22 16 04

MIDI

Tartine d'été, saumon fumé au bois de hêtre, tomates bio de Claudie
Pièce de boeuf à la plancha
ou Poisson noble de l'arrivage de St-Jean-de-Luz
Accompagné de Pommes de terre grenailles, xingar & aromates
Entremet aux fruits rouges cuits & crus

SOIR

Marbré de foie gras de canard de Mr Dandieu,
gel d'abricots, pain toasté et mesclun d'herbes folles
ou Charlotte de crevettes cuites au naturel,
crémeux de carapaces et mayonnaise au curry Bengali
L'échine de porc Basque Kintoa à la plancha, pommes
de terre bio fumées au poivre Tinut et miroir de vin rouge
ou Pavé de merlu de ligne de la criée de Ciboulage,
légumes du soleil et beurre moussoux aux coquillages
La fraise et le basilic de Claudie en tartelette destructurée
ou Le chocolat noir s'associe à la pistache, confiture de piquillos



PEYRASSOL

Meilleur Rosé Côtes de Provence - Classement Parker 2020



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 20€ et un dîner à 30€, 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 

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 20 €
Dîner 30 €
(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)

