La semaine des restaurants©

Pays Basque 18-24 mars 2024

Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGLET - BAYONNE - BRISCOUS
ST-JEAN-DE-LUZ - SOCOA - GUÉTHARY
BIDART - ITXASSOU - AÏNHOA

Déjeuner 24 €
Dîner 34 €
(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

Restaurants et menus sur l'application :

La Semaine des Restaurants

Réservez votre table en téléphonant directement aux restaurants

BIARRITZ · ANGLET Côte Basque · VISIT Bayonne BADIGE PAYS BASQUE · Pays BASQUE · Bidart · PEYRASSOL · Château Malescasse · INDIGO · Presselib.com

La Semaine des Restaurants © - contact@gastronomik.org

AHO FINA
43, Bld Thiers 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
www.luzgrandhotel.fr
Réservations : 05 59 26 35 36
Ouvert tous les jours

MIDI

Carpaccio de betteraves & navets boule d'or, vinaigrette aux œufs de truite de Banka

La volaille du Pays basque, riz pilaf aux noisettes torréfiées & sauce crémée aux girolles

Mille-feuille caramélisé, crème légère vanille & sa glace

SOIR

Tartine d'huîtres, espuma d'ail noir

Poulpe à la plancha, piperade & foin de poireaux

Pavlova aux fruits de saison, crème légère & coulis

AIETE
22, Rue Harispe 64200 BIARRITZ
Réservations : 05 59 43 82 27

MIDI

Œufs mollet croustillant Chantilly tartare, asperges vertes

Saucisse de porc noir gascon à la braise purée, jus à la ciboulette

Riz au lait caramélisé, coings pamplemousse, noix pralinée

SOIR

Crémeux safrané de St Jacques, achard de légumes et confit de truite

Filet de canette rôti sauce passion citron vert, gratin de macaroni

Nougat glacé sésames chocolat, tartare kiwi Peyrehorade

Alexandre BOUSQUET au MOMA Kitchen
26, Blvd du BAB 64100 BAYONNE
Réservations : 06 80 06 08 10

MIDI

Gravlax de truite rose des Pyrénées & Salade aigre douce

Fish & Chips

Tarte yuzu revisitée

SOIR

Mise en bouche

Rillettes de crabe, daïkon & sauce wasabi passion

Bœuf fumé au foin, somen sautées

Nem chocolat mangue vanille

Les BAIGNEUSES
14, rue du Port Vieux 64200 BIARRITZ
www.lesbaigneusesdebiarritz.com
Réservations : 05 59 24 41 84

MIDI

Ceviche de daurade, leche de tigre mangue passion

Filet de merlu, sabayon vert, fraicheur céleri, asperge verte

Riz au lait vanille et caramel beurre salé

SOIR

Effiloché d'agneau, petit pois frais, fêta, falafel

Poitrine de cochon du Sud Ouest, risotto crémeux, mesclun estivale, ketchup betterave

Crumble poire cannelle, sorbet poire, chantilly tonka

BASA
74, Rue d'Espagne 64100 BAYONNE
www.brasserie-basa.com
Réservations : 05 59 70 38 06

MIDI

Poireaux fondants, tartare d'algues, citron salé ou Choux fleur gratiné, jambon de Bayonne, salade verte

Truite d'Espeguy, jambon croustillant, vinaigre de cidre, polenta Arto Gorria ou Poitrine de cochon rote, orge, miso noir, sésame, radis acidulé

Riz au lait Basa ou Tomme de vache de la ferme Biok

SOIR

Bœuf cru, sabayon à l'estragon, maïs croustillant ou Asperges blanches, crémeux de pomme de terre, œuf parfait

Txurro de Basa ou Cuisse de pintade au feu de bois, pois chiche, carotte, sauce yaourt, Duka

Chou craquelin, praliné de graine de courge, cœur caramel ou Tome de brebis locale

Les BASSES PYRÉNÈES
12 rue Tour de Sault 64100 BAYONNE
www.hotel-bassespyrenees-bayonne.com
Réservations : 05 59 25 70 88

MIDI

Salade piémontaise à l'anguille fumée, herbes fraîches ou Crème de lentilles vertes, magret de canard séché et croûtons dorés

Poisson du marché, mousseline de butternut et potimarron rôti ou Poitrine de cochon confite laquée d'épices, millefeuille de pommes de terre

Riz au lait aux agrumes et caramel beurre salé ou Mousse au «Txokola»

SOIR

Asperges blanches des Landes, vierge de légumes et thon fumé ou 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé, tomate confite et croûtons dorés ou Pâté en croûte de la maison, cochon, canard, légumes croquants

Chou-fleur rôti aux épices, fromage frais aux herbes et noisettes torréfiées ou Épaule d'agneau confite, mousseline de pommes de terre et champignons ou Dos de cabillaud en croûte d'amandes, cru et cuit de céleri et asperges vertes

Baba au rhum et fruits de saison ou Tarte citron meringuée ou Damier «Txokola» praliné et glace vanille

LE BAYONNAIS
38, Quai des Corsaires 64100 BAYONNE
Réservations : 05 59 25 61 19
Ouvert du Mardi au Samedi

MIDI

Crousti Raquelette ou Mimosa d'asperges blanches

Araignée de porc sauce au poivre vert , purée maison ou Fricassée de moules & chipirons, pommes de terre confites

Koka au caramel maison ou Tiramisu maison

SOIR

Carpaccio de St Jacques aux condiments, salade de roquette ou Salade de lentilles, cochon pané, sauce gribiche

Cabillaud rôti à l'ail des ours, risotto de chorizo ou Suprême de pintade, sauce morilles mousseline de patate douce

Pain perdu maison et sa glace ou Cheesecake maison à la framboise

BEACH HOUSE

26, Av. des Dauphins 64600 ANGLET
www.beachhouseanglet.com
Réservations : 06 31 83 42 09

MIDI

Œuf parfait florentine, épinards, béchamel, tuile parmesan
ou Gravlax de magret, poireaux, vinaigrette agrumes, ail noir

Suprême de volaille, citron, olives vertes, riz, cébette
ou Poisson de la criée, purée de carottes, carottes pourpres, beurre blanc

Dôme chocolat, praliné, crumble noisette

SOIR

Bœuf mariné, vinaigrette ail noir, salade de pousses
ou Tartare de saumon, betteraves

Gambas snackées, risotto d'épeautre aux crustacés, légumes rôtis
ou Effiloché de bœuf, grenailles, mayonnaise au jus de viande, roquette

Exotique, blanc manger coco, mangue, vanille, ananas
ou Feuilleté vanille, fruits rouges

Le BISTRO' QUAI

27, Quai Jaureguiberry 64100 BAYONNE
Réservations : 05 59 56 91 36

MIDI

Planche Ibérique(jambon/saucisson/chorizo/lomo)
ou Rillettes de thon et ses perles de citron, pain multigraine toasté
ou Œufs brouillés basquaise, chips de jambon

Chipirons grillés à la plancha, risotto crémeux et légumes du moment
ou Escalope de veau façon blanquette et son écrasé de pommes de terre

Crème brulée à la vanille Bourbon
ou Tiramisu au café-Patxaran, et sa tuile choco au piment de Pays

SOIR

Tartare de thon à la Thaï
ou Œuf gratiné à la crème de parmesan-brebis, chips de jambon
ou Douceur de crabe et gambas, mousse d'avocat et perles de citron

Belles gambas décortiquées sur son risotto Bodega
ou Côte de cochon IGP mariné au piment d'Espelette cuite à basse température et son gratin dauphinois

Moelleux au chocolat et son cœur coulant aux fruits rouges
ou Tiramisu au café-Patxaran et sa tuile choco au piment de Pays
ou Pain perdu brioché au caramel beurre salé, glace et chantilly

BISTROT FINE

61, Rue Henri Reneric 64600 ANGLET
Réservations : 05 59 63 00 09
Le Midi du Lundi au Vendredi

MIDI

Tarte fine aux poireaux et vieux brebis
ou Terrine de lapin, moutarde

Tagliatelles fraîches maison aux orties, pleurotes, citron confit et olives bardese
ou Echine de cochon, polenta arto gorria, jus au thym, légumes du marché

Gâteau au txokola
ou Moelleux amande et fleur d'oranger

BISTROT LE GUERNIKA

Pl. St André, 5 rue des Lisses 64100 BAYONNE
Réservations : 05 59 59 28 69

MIDI

Gravelax de cabillaud maison, pickles , crème d'avocat coulis betteraves ,chips jambon

Paleron confit de 7 heures, pomme papillotte, crème cheese

Pavlova maison fruits de saison

SOIR

Asperges fraiches des Landes, écrasé de vitelotte, vinaigrette de noisette, noisettes torrefiées, mayo maison au txanguro

Pavé de cabillaud, salsa verde, écrasé de pommes aux olives vertes, viennoises aux herbes

Tuile dentelle Guernika pistache noisette, une ganache chocolat coulis chocolat Valrhona

LE BISTROT des HALLES

1, Rue du Centre 64200 BIARRITZ
www.bistrotdeshallesbiarritz.fr
Réservations : 05 59 24 21 22

MIDI

Crevettes en persillade
ou Salade de boudin croustillant

Bavette, sauce chimichurri, frites, salade purée de patate douce
ou Melu, sauce beurre blanc, purée

Crème renversée
ou Mousse au chocolat

SOIR

Gambas, bouillon citronnelle pakchoï
ou Asperges vertes grillées, serrano, brebis croustillant

Cabillaud en croute de chorizo, risotto à l'encre, crème de piquillos
ou Côte de cochon basse température, gratin dauphinois

Tajine d'ananas, tuileau romarin, glace vanille
ou Brioche façon pain perdu, poires caramélisées, glace caramel beurre salé

BISTROT LE JEU de PAUME

11, Av. Commandant Passicot 64500 SOCOA-Ciboure
Réservations : 09 81 91 61 32
Ouvert tous les jours, sauf jeudi

MIDI

Cromesquis de poulet rôtie, fondue de poireaux, crémeux Ibaiama

Presa Ibérique, polenta mais grand roux et jus de viande

Perle du Japon façon riz au lait, exotique, crumble coco

SOIR

Œuf fermier mollet, crémeux jambon, shiitake et croûtons
ou Tagliatelles de seiches, choux fleur croquant, ail noir, orange sanguine et bouillon Thaï

Poisson du moment , crémeux topinambours, shiitake et beurre blanc anisé
ou Pièce de bœuf Axuria, pomme purée façon Amatxi et jus de viande

Crémeux passion, ganache dulce de leche, crumble choco amer
ou Le Baba au rhum du Jeu de Paume, raisins et chantilly

PEYRASSOL
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le BISTROT de la PLAGE

10,12 Av. des Dauphins 64600 ANGLET
Réservations : 05 59 74 18 09

MIDI

Assiette de charcuterie ibérique
ou Œuf mollet croustillant, coulis de piquillos, ventrèche grillée

Poulet cajou tagliatelles de légumes, noodles
ou Filet de merlu à l'espagnole, linguines

Panna cotta vanille bourbon coulis fruits rouges
ou Brownies chocolat, crème anglaise

SOIR

Velouté de potimarron crème montée au cumin, éclats de noisettes
ou Tartare de gambas grillées, mangue, avocat, citron vert

1/2 Magret de canard sauce au poivre, écrasé de pomme de terre
ou Chipirons flambés au cognac, crème au piment d'Espelette, risotto, sa brunoise de légumes

Cœur coulant au chocolat, piment d'Espelette, glace vanille
ou Pain perdu brioché, caramel au beurre salé, glace vanille

BODEGA CHEZ GILLES

23, Quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE
www.bodegachezgilles.com
Réservations : 05 59 25 40 13

MIDI

Tartare de truite de Banka maison Goicoechea parmesan, noix caramélisées, chips & huile de sésame
ou Foccacia aux asperges des Landes rôties, crème & chips de jambon de Bayonne

Poitrine de cochon cuisson basse température, sauce vigneronne & pommes pont neuf de polenta
ou Pavé de merlu, beurre noisette Mirin, crème de butternut & légumes rôtis

Poire rôtie au miel, crumble noisettes
ou Pudding maison aux pépites de chocolat, glace yaourt

SOIR

Ravioles Gyoza gambas ricotta, crème d'estragon & tuile de riz
ou Noix de St Jacques snackées, émulsion yuzu & crème d'avocat

Tournedos de veau, purée de potimarron, sauce morilles & vin jaune
ou Pavé de cabillaud, palourdes, émulsion iodée & Asperges rôties

Banane en tempura & sauce dulce chocolat
ou Citrus Party : Spongecake au citron, lemon curd, crème fraîche citron séché

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

BRASSERIE DE LA NIVE

1, Av. Jean Rostand 64100 BAYONNE
www.hotel-le-bayonne.com
Réservations : 05 59 52 84 22
Ouvert de Lundi à Vendredi

MIDI

Cassolette d'artichauts à l'ail et jambon de Bayonne
ou Rillettes de sardines, fromage frais et herbes fraiches avec focaccia aux olives noires

Miettes de morue, piperade et riz
ou Pièce de bœuf grillée sauce au poivre et pommes de terre grenailles rôties au four

Tarte au citron
ou Gâteau basque artisanal à la crème

SOIR

Poêlée de supions persillés sur lit de basquaise
ou Crémeux de maïs, œuf parfait, crispy de chorizo, pain aux fruits secs
ou Gravlax de bœuf mariné aux saveurs asiatiques et tagliatelles de légumes

Suprême de pintade grillé à la cacahuète, wok de nouilles de riz aux légumes
ou Pavé de maigre, crème coco-curry, purée de patates douces et croquette de polenta
ou La Burrata : Roquette, burrata, pesto pistache, tomates séchées, oignons frits, croûtons, copeaux de Parmigiano, focaccia

Brie farci au mascarpone, noix, abricots, raisins, confiture de piquillos au piment d'Espelette
ou Cheesecake framboise-spéculoos sans cuisson et glace au yaourt bulgare
ou Brownie noix de cajou-cacahuète, glace à la vanille

BRIKET' BISTROT

142, Rue de l'Église 64210 GUÉTHARY
www.briketenia.com
Réservations : 05 59 26 51 34

MIDI

Œuf à 64°C, velouté de champignons à la cardamome noire

Blanc de cabillaud, écrasé de pomme de terre, sauce émulsionnée à l'huile d'olive

Ile flottante, cacahuète, vanille et caramel

SOIR

Truite des Pyrénées marinée au citron vert, salade de légumes croquants

Pièce de veau, jus tranché au beurre noisette, artichaut et fregola sarda à l'Ossau Iraty

Choux, poire, praliné pecan, crème à la vanille

Le CAFÉ BASQUE

5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ
www.hotel-cafedeparis-biarritz.com
Réservations : 05 59 24 19 53

MIDI

Œufs mimosa, mayonnaise aux algues
ou Taloa, houmous de lentilles jaunes, copeaux de légumes croquants, vinaigrette carotte

Araignée de cochon rôtie, pomme de terre boulangère à la moutarde de Brive
ou Poisson du moment, minis blettes, purée de topinambour

Choux chocolat et grué
ou Millefeuille dulcey et pamplemousse

SOIR

Maquereau mariné au vinaigre de riz, carpaccio de radis
ou Velouté de courge comme un capuccino, kumquat

La truite des Pyrénées, poireaux rôtis, sauce citron kalamansi
ou Suprême de pintade rôtie, bihia de maïs Arto Gorria, jus acidulé

Paris Brest noisette
ou Entremet amande et griotte

Le CARRÉ
9, Rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE
www.lecarre.fr
Réservations : 05 59 85 85 99

MIDI

Roulé de truite fondante aux algues, et crème d'aneth
ou Magret fumé par nos soins et mariné au piment d'Espelette, tagliatelles d'asperges vertes, fine mache et réduction de balsamique basque

Travers de porc marinés, écrasé de pommes de terre aux herbes, jus au thym et chips de lard
ou Retour de pêche criée de Saint Jean de Luz, millefeuilles de légumes et sauce champagne

Assiette de fromages du Pays et pâte de coing
ou Tartelette de citron meringué et basilic

SOIR

Pintxos
Menu Pintxos en 6 temps, incluant les parties salées et sucrées

CHEZ ALBERT
Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ
www.chezalbert.fr
Réservations : 05 59 24 43 84

MIDI

Assiette de Fruits de mer

Poisson de la criée du matin à la plancha
wok de légumes, marinade tiède , huile de coriandre

Pastis landais, crème anglaise à l'orgeat

SOIR

Soupe de poissons maison

Noix de Saint-Jacques, déclinaison d'asperges vertes

Île flottante maison

CHEZ EUGÉNIE
17, Bld Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ
www.chezeugeniebiarritz.com
Réservations : 05 24 33 84 01

MIDI

Chipirons à la Gallega

Poulet fermier à la basquaise, pâtes maison

Pomme au four, caramel au beurre salé, ganache à la vanille

SOIR

Saint-Jacques, choux et betteraves en vinaigrette

Merlu de Saint-Jean en croûte de jambon, beurre blanc, poireaux

Chou à la vanille, sauce au chocolat chaud

Réservez votre table en téléphonant directement aux restaurants

Déjeuner 24 € Dîner 34 €
(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

CHEZ MARITXU
Allées des Chrysanthèmes 64600 ANGLET
www.mendiburu.eu/chezmaritxu
Réservations : 05 59 03 75 80
Ouvert de Lundi à Samedi

MIDI

Poireaux en vinaigrette d'agrumes crumble de brebis et chutney de coing

Échine de porc Manex basquaise et grand roux d'Espelette

Verrine café et caramel

GETARIA
360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY
www.getaria.fr
Réservations : 05 59 51 24 11

MIDI

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

Crépinette de paleron de bœuf braisé à l'orange et cromesquis moelleux de champignons carottes fondantes glacées au jus

Perles de tapioca au lait de coco, comme un riz au lait, kiwi des Landes et citron vert

SOIR

Amuse-bouche
Spoom de moules, citronnelle, gingembre et agrumes

Royale de crabe à l'estragon dans un capuccino d'asperges blanches, feuilles de moutarde et olives séchées

Pavé de grosse truite des Pyrénées rôtie frégola sarda aux herbes et paleta ibérique spoom de Noilly

Pavlova, crémeux de mangue et gingembre confit ananas à la cardamome

INFLUENCES
19, Rue Vieille Boucherie 64100 BAYONNE
www.restaurant-influences.fr
Réservations : 05 59 01 75 04
Ouvert de Mardi soir à Dimanche

MIDI

Œuf cuit à 64 degrés, compotée d'oignons, bouillon dashi et échine confite

La Volaille d'aldabia, céleri, achard et curry

Le Citron, thym et estragon

SOIR

Œuf cuit à 64 degrés, compotée d'oignons, bouillon dashi et échine confite
ou Maquereaux marinés, mangue, aneth, avocat et cresson
ou Maki de poireaux, vinaigrette fumée et oseille

La Volaille d'Aldabia, céleri, achard et curry
ou La Truite de Banka, carotte au satay, citron et matelote

Le Chocolat, café, mascarpone
ou Le Citron, thym et estragon

Presselib
Notre différence, c'est vous.
www.presselib.com

UN JOUR À PEYRASSOL

9, Av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ
Réservations : 05 59 41 93 23
Ouvert de Lundi à Samedi soir

SOIR

Tataki de thon, wakamé, sauce Tare
ou Velouté de légumes corail, crème légère, croutons maisons

Filet mignon basse température, légumes de saisons rôtis, sauce moutarde
ou Filet de Bar de St Jean, caviar d'aubergines citronné au beurre de cacahuète, pommes vapeur Amandine, sauce vierge crevette

Tout chocolat
ganache, mousse choco noir, chantilly
ou Ananas braisé, crumble amandes, mousse piña colada

Tous nos plats sont faits maison

LMB RESTAURANT

58, Av. Edouard VII 64200 BIARRITZ
www.tonichotel-biarritz.com
Réservations : 05 59 24 58 58

MIDI

Panais fondant
ou Velouté

Osso Bucco

Mousse au chocolat
ou sorbet ananas fait par notre chef

SOIR

Asperge & son œuf poché

Dorade accompagnée d'un risotto aux légumes

Baba au rhum ou Tartelette noisette

LE MAHAINA

5, Rue de la Madeleine 64210 BIDART
www.restaurantmahaina-bidart.fr
Réservations : 06 43 77 96 07
Ouvert tous les jours

MIDI

Terrine de cochon pomme txakoli
ou Soupe à l'oignon, chips de pain

Dahl de pois chiche, falafel
ou Poitrine de cochon manex confite, panais, crumble ail noir, jus réduit

Fromage d'Alexandre Cellier
ou Baba au Rhum, poire william pochée, vanille de la Réunion

SOIR

Pâté en croûte du Mahaina au cochon manex, pistache
ou Poisson cru sauce ponzu, quinoa, nori, riz soufflé au charbon végétale

Agneau de lait des Aldudes, coopérative Belaun, zikiro, ragout de petit épautre, sumac, huile d'argan, jus corsé
ou Le poisson de Captain Charles, pilpil safrané, carvi, fenugrec, breuil, cogollos à la flamme, amandes torréfiées

Fromage d'Alexandre Cellier
ou Churros, namelaka dulce de leche, sauce chocolat, macadamia

Le Château Malescasse
Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel

MAISON JOANTO

Chemin du village 64240 BRISCOUS
www.maisonjoanto-restaurant.com
Réservations : 05 59 20 27 70

MIDI

Vitello Tonato, veau des Pyrénées, vinaigrette thon confit, câpres et parmesan

Etxea Marmitako

Riz au lait, caramel beurre salé

SOIR

Tartare de saumon, sauce retour d'Asie

Suprême de volaille Baserri, raviole ricotta et asperges vertes

Chou praliné, noix de pécan caramélisées

MAISON OPPOCA

330 rue Karrika 64250 AÏNHOA
www.maisonoppoca.com
Réservations : 05 59 29 90 72

MIDI

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et fromage de chèvre

Paleron de bœuf, gratin de patates douces, émulsion de tomates & piment d'Espelette

Entremet croustillant chocolat blanc & sa mousse aux bleuets

SOIR

Syphon de champignons à l'huile de noisettes et crumble

Carré d'agneau, polenta croustillante, légumes glacés & son jus

Le Russe en coffre praliné

LES MOMES
Bande de Gourmets

11bis, Place Maréchal Leclerc 64600 ANGLET
Réservations : 05 59 59 39 82
De Lundi à Dimanche midi et de Mardi à Samedi soir

MIDI

Œuf parfait, crème de pain grillé, jambon blanc

Joue de porc mijotée, polenta Arto Gorria
ou Filet de lieu, crème de blettes, légumes rôtis, beurre blanc

Riz au lait

SOIR

Tête de veau braisée, sauce gribiche
ou Truite gravlax, béarnaise

Filet de maquereau grillé, purée de panais,crackers
ou Finger de canard, betteraves rôties, carottes fanes à l'orange

Brioche perdue, caramel beurre salé, glace yaourt
ou Comme un Snickers

ONYX RESTAURANT

1, Carrefour Hélianthe 64200 BIARRITZ
www.radissonhotels.com/blu
Réservations : 05 59 01 13 13

MIDI

Bouillon de légumes thaï froid, crevettes sautées aux épices

Pavé de merlu à la plancha crème de maïs, popcorn au paprika fumé, pistou de courgette grillée

Mille-feuille poire cannelle

SOIR

Blanc de seiche à la plancha, guacamole aux épices douces

Dos de Cabillaud, choux Pak choï shitaké au bouillon thaï

Choux crème vanille, pomme verte

LE POISSON À VOILE

118, Av. de l'Adour 64600 ANGLET
www.restaurant-lepoissonavoile-anglet.fr
Réservations : 05 59 29 63 39

MIDI

Friture de lotte, sauce tartare
ou Toast de foie gras et son duo d'asperges
ou Planche Ibérique et boudin tiède aux pommes

Pavé de poisson de la criée du jour
et son riz à l'espagnole
ou Cochon de lait cuit à basse température
sauce forestière, frites maison

Tarte fine aux pommes
ou Verrine à la poire mousse praliné spéculoos

SOIR

Pulpo à la gallega
ou Assiette de tapas: Boudin chaud aux pommes, empanadas maison, jambon serrano, pan con tomate

Bavette d'aloyau sauce à la moelle rôti et poivre, frites maison
ou Bourride de lotte, saumon,merlu, crustacés et son toast à la rouille

Crumble aux pommes calvados
et boule de glace vanille
ou Fondant au chocolat
ou Crème brulée

Restaurant BONNET

Place du Fronton, 64250 ITXASSOU
www.maison-bonnet.com
Réservations : 05 59 29 75 10
Fermé Mardi et Mercredi

MIDI

Crémeux du Barry, choux fleur au curry
œuf de truite, mimosa

Cochon iratzia en 2 façons, écrasée de pommes de terre fumée, condiment chasseur

Mousse tiède au chocolat, glace vanille
et madeleine au miel

SOIR

Asperges blanches des landes et poireaux façon carbonara, noisettes, croûtons chorizo ibérique

Cabillaud en viennoise de chorizo printanière de légumes, crémeux petits pois,émulsion citronnée
Volaille de Souraïde en farce fine aux champi-gnons, gnochis de pommes de terre, carottes en déclinaison

Raviole végétale de fruit de la passion, moelleux et sorbet coco,ananas
Biscuit coulant au chocolat 70% gel et sorbet clémentine, sablé pressé pralin

Restaurant LE CHÊNE

979 Elizako Bidea, 64250 ITXASSOU
www.lechene-itxassou.com
Réservations : 05 59 29 75 01

MIDI

Terrine du Patron & pickles
ou Chipirons en persillade & Xipister maison

Suprême de volaille façon basquaise
ou Truitelles de Banka à la navarraise
& mousseline de pommes de terre

Ganache chocolat au piment d'Espelette & nougatine croquante
ou Gâteau Basque maison & boule de glace vanille

SOIR

Œuf, mousse de brebis & Matraïla de Kinto
ou Gravelax de truite de Banka

Echine de cochon Ibaïama au Kamado,
crème de choux rouges & chicorée frisée
ou Merlu de ligne, fèves & petits-pois, émulsion de fumet anisé & pousses de pois verts

Le Russe du Chêne (biscuit amandes & crème prâlinée)
ou La Reine d'Itxassou (sorbet cerise, crème de cerises de JM Etchepare, crème fouettée & copeaux de chocolat)

LES SIX SAISONS

4, Rue de l'Église 64210 BIDART
www.lessixsaisons.fr
Réservations : 05 59 54 70 88

MIDI

Œuf parfait, velouté d'asperges

Bœuf Herriko, pommes de terre
ou Poisson de la criée, légumes du moment

Pavlova agrumes ou Tiramisu

SOIR

Œuf parfait, velouté d'asperges
ou Fregola sarda, poisson

Agneau de lait du Pays Basque
ou Poisson de la criée, légumes du moment

Pavlova agrumes
ou Soufflé du moment

XOKOA

1, rue de Lestandau, zone de Maignon
64600 ANGLET
www.xokoa-restaurant.com
Réservations : 05 24 33 06 74

MIDI

Asperges blanches grillées, sauce mousseline, chips de jambon de Bayonne

Pêche du jour, polenta snackée aux girolles, jus de veau perlé

Tarte Tatin, glace vanille

ZOKO MOKO

6, rue Mazarin 64500 ST-JEAN-DE-LUZ
www.zokomoko.com
Réservations : 05 59 08 01 23
Fermé Lundi et Dimanche

MIDI

Blini de cabillaud, pesto et roquette
ou Roulé au jambon serrano et mousse de chèvre

Fish and chips, patate douce et sauce tartare
ou Blette farcie, chaire à saucisse,
carottes fanes et jus corsé

Riz au lait
ou Mousse avocat, citron vert et meringue

SOIR

Œuf parfait, crème de maïs, huile à l'ail des ours

Coquilles St Jacques mousseline de chou fleur, pickles et jus de volaille

Ananas façon pavlova, meringue
et glace noix de coco et rhum

Pays BASQUE

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

www.presselib.com

Abonnez-vous
L'information
POSITIVE & GRATUITE
Tous les matins

La semaine des restaurants©

Pays Basque 18-24 mars 2024

Saveur locale, accueil délicieux

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

La recette :

*Consultez la liste des 37 restaurants et leurs menus:
Ils vous proposent un déjeuner à 24€ et un dîner à 34€, comprenant une entrée, un plat et un dessert, hors boissons.*

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

Réservez votre table en téléphonant directement au restaurant choisi.

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

Bon appétit !

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

Retrouvez nous aussi sur et

Pays BASQUE

BIARRITZ · ANGLET Côte Basque · VISIT Bayonne BAIONA-PAYS BASQUE · Pays BASQUE · Bidart · PEYRASSOL · Château Malescasse · INDIGO · Presselib.com