



La semaine des restaurants[®] PAYS BASQUE 06-12 Nov. 2023 Saveur locale, accueil délicieux

BIARRITZ - ANGET - BAYONNE - BRISCOUS
ST-JEAN-DE-LUZ - SOCOA - GUÉTHARY - BIDART
ASCAIN - SARE - ITXASSOU - HENDAYE



Déjeuner 23 €
Dîner 33 €
(Entrée, plat, dessert,
hors boissons)



Restaurants et menus
sur l'application :



Réservez votre table en téléphonant
directement aux restaurants



AHO FINA

43, Bld Thiers 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ

www.luzgrandhotel.fr

Réervations : 05 59 26 35 36

Ouvert tous les jours



MIDI

Gravelax de truite de Banka
poudre de chorizo, nan bread frit
& chantilly au Patxaran

Suprême de pintade fermière
crème de piperade, poireaux & chips de Taloa
Mille-feuille caramélisé, crème légère vanille

SOIR

Carpaccio de panais rôtis au miel,
crème de vinaigre balsamique
& ricotta Basque au piment d'Espelette

Mignon de veau en basse température,
mousseline de courges, poudre de noisettes
& salade de feuilles de saison

Crumble pommes-bananes & sa glace noisette

L'APOSTROPHE

11, Rue de l'Église 64700 HENDAYE

www.apostrophe-hendaye.com

Réervations : 05 59 56 77 90

Le Midi sauf Mercredi, Le soir Lundi, Vendredi et Samedi



MIDI

Talo, xistore et mousse de brebis à notre façon
ou Truite de Navarre en gravlax au sel de salies de
béarn, crème aux herbes

La pièce de cochon, sauce au cidre basque,
pommes fruits au vinaigre de cidre, écrasée de
pommés de terre

ou Le merlu rôti au four, anchoïade,
sauce piquillos, écrasée de pommes de terre

Assiette de brebis

ou Ile flottante à la vanille et crémeux au Patxaran

SOIR

Les crevettes et bulots au curry, crème de chou
fleur au lait de coco, houmous passion,
chips de pain, et pickles de chou

ou L'œuf parfait, émulsion parmesan, poudre de
jambon serrano 14 mois, chips de lard fumé,
pesto et poudre de basilic

La truite des Pyrénées, le filet rôti à la plancha,
crème de moules, semoule aux épices, gel citron
confit, pesto et vierge de brocoli au vin
ou Le demi magret de canard en chapelure de
tandoori, polenta crémeuse à l'orange et
carottes, carottes et radis glacés, croquette de
cuisses et foie, jus réduit

Le raisin en tarte, crème de cheesecake,
compotée de raisin au vin blanc, namelaka et raisins frais
ou La pomme, cuite façon tatin au cidre Basque,
streusel noix de pécan, caramel au cidre et glace
vanille de Madagascar

LE BAYONNAIS

38, Quai des Corsaires 64100 BAYONNE

Réervations : 05 59 25 61 19

Ouvert du Mardi au Vendredi



MIDI

Salade du Bayonnais ou Croustillant de chèvre chaud
Chipirons à la tomate ou Parmentier de confit de canard
Ile flottante maison ou Croustade pommes pruneaux

SOIR

Salade de St Jacques tièdes au vinaigre balsamique
ou Soufflé à la morue

Suprême de pintade aux cèpes,
purée de patates douces

ou Risotto de gambas, jus de crustacés

Parfait au touron maison sauce chocolat

ou Ananas rôti à la vanille et son sorbet

BEACH HOUSE

26, Av. des Dauphins 64600 ANGLET

www.beachhouseanglet.com

Réervations : 05 59 15 27 17



MIDI

Croustillant d'œuf mimosa, radis
ou Salade thaï, poitrine de cochon Manex confite,
salade de chou, cacahuètes, vinaigrette épicee

Merlu de ligne, crème de carotte tonka,
chips de légumes

ou Faux filet, pommes de terre grenailles,
sauce chimichurri

Le chocolat, croustillant de chocolat,
fruit de la passion, streusel chocolat
ou Riz au lait, framboises pépins,
crumble de sarrasin

SOIR

Gravlax de truite, pesto de la mer, citron confit,
concombre sunomono
ou Burrata de saison

Truite des Pyrénées, pommes de terre grenailles,
petits pois, tomate rôtie, sauce herbes fraîches
ou Magret de canard du Sud Ouest, pommes de
terres grenailles, champignons, condiment Thai

Le chocolat, croustillant de chocolat,
fruit de la passion, streusel chocolat
ou Riz au lait, framboises pépins,
crumble de sarrasin

LE BISTRO' QUAI

27, Quai Jaureguiberry 64100 BAYONNE

www.lebistroquai.fr

Réervations : 05 59 56 91 36

Ouvert tous les jours



MIDI

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

ou Gravelax de truite du Pays Basque,
pain nordique toasté et son coulis de tomate
façon Bloody Mary

Chipirons grillés à la plancha, risotto crémeux
et légumes du moment
ou Le Faux-filet, sauce marchand de vin, gratin
dauphinois et salade

Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou Tiramisu au café-Patxaran,
et sa tuile choco au piment d'Espelette

SOIR

Œuf gratiné à la crème de parmesan et brebis,
sa chips de jambon Ibérique
ou Douceur de crabe et gambas,
mousse d'avocat et perles de citron
ou Gravelax de truite du Pays Basque,
pain Nordique toasté et son coulis de tomate
façon Bloody Mary

Noix de Saint Jacques snackées
sur son risotto crémeux aux cèpes
ou Cochon de lait mariné à l'aigre douce,
purée de pommes de terre au basilic,
légumes et polenta panée

Tiramisu au café-Patxaran,
tuile choco au piment d'Espelette
ou Le bavarois du Chef aux fruits rouges
ou Pain perdu brioché au caramel beurre salé,
glace et chantilly

Presse lib
Notre différence, c'est vous.

www.presselib.com

BISTROT FINE

61, Rue Henri Reneric 64600 ANGLET

Réervations : 05 59 63 00 09

Le Midi du Lundi au Vendredi

MIDI

Velouté de carottes, crumble cochon
ou Langue de bœuf, sauce ravigote,
échalotes frites

Blanquette de veau, grenailles et shitaké
ou Poisson de la criée, courge rôtie,
émulsion coco et curry

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat
ou Riz au lait, chouchous

Alternative végétarienne sur demande

BISTROT LE GUERNIKA

Pl. St André, 5 rue des Lisses 64100 BAYONNE

Réervations : 05 59 59 28 69

MIDI

Velouté de potimarron, éclats de châtaigne,
un cappuccino de lard

Paleron braisé, pleins de légumes
comme un pot au feu, jus corsé

Les célèbres trois petits choux surprise

SOIR

Ravioles de st Jacques, émulsion crustacés
Effiloché d'agneau confit de 7 heures, les trois
mousselines, jus corsé et légumes de saison

Brioche perdue, glace nougat, pomme rôtie,
éclats de nougaines

LE BISTROT des HALLES

1, Rue du Centre 64200 BIARRITZ

www.bistrotdehalledesbiarritz.fr

Réervations : 05 59 24 21 22

MIDI

Assiette de charcuterie
ou Velouté de courge

Suprême de volaille sauce au vin blanc,
purée de patate douce
ou Brandade de morue, salade verte

Moelleux au chocolat
ou Tarte au citron

SOIR

Œuf cocotte sauce au parmesan,
mouillette au fois gras
ou Salade de bœuf façon larme du tigre
Pluma de cochon sauce bière brune
ou Pavé de saumon crème de cerfeuil, kasha
(graines de sarrasin décortiquées et grillées)
Verrine chocolat/cacahuète sauce caramel
ou Pavlova aux fruits

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

BISTROT LE JEU de PAUME

11, Av. Commandant Passicot 64500 SOCOA-Ciboure

Réervations : 09 81 91 61 32

Ouvert tous les jours

MIDI

Gambas plantxa, boudin Ospi, ananas
et bisque légère

Pièce de cochon, déclinaison de polenta
et jus de viande

Mousse pomme granny smith, noisette
et sauce caramel beurre salé

SOIR

Velouté de courge, cromesquis de pied de
cochon, pépites de châtaignes
et duxelle de champignons

ou Taloa, émietté de thon, composté choux
rouge et pomme verte, émulsion iodée

Poisson de nos côtes, risotto croustillant,
aïoli à l'encre et fraîcheur fenouil
ou Pièce de bœuf Axuria, pomme purée façon
Amatxi et jus de viande

Baba au rhum du jeu de paume,
raisins et crème chantilly
ou Mousse coco, ananas pesto de pistache et
crumble coco

LE BISTROT de la PLAGE

10,12 Av. des Dauphins 64600 ANGLET

Réervations : 05 59 74 18 09

SOIR

Salade de cœurs de canard déglacés au xipister
ou Tartare de gambas snackées, mangue, avocat,
citron vert

Wok de poulet cajou noodles,
petits légumes croquants

ou Chipirons flambés au cognac, crème
d'Espelette, risotto

Cœur coulant au chocolat et piment d'Espelette,
glace vanille
ou Panna cotta fruits rouge, sorbet passion

BODEGA CHEZ GILLES

23, Quai Amiral Jaureguiberry 64100 BAYONNE

www.bodegachezgilles.com

Réervations : 05 59 25 40 13

MIDI

L'Œuf parfait et crème de potimarron,
chips de lard

ou Truite de Banka maison Goicoechea,
teriyaki & algues wakamé

Côte de cochon IGP cuisson basse température,
légumes oubliés poêlés & jus corsé
ou Filet de maquereau à la plancha
& risotto au maïs

Poire pochée façon sangria blanche
ou Comme un brownie, ganache montée au
praliné & noisettes caramélisées

SOIR

Gambas en ravioles & bouillon de crustacés
ou Médallions de foie gras poêlés
& brioche perdue au Floc de Gascogne

Noix de St Jacques fraîches snackées, crumble de
noisette & chorizo, mousseline de topinambour
ou Onglet de Bœuf rôti au romarin & échalotes
confites, purée de pommes de terre

Fontainebleau aux clémentines rôties,
crumble de fruits secs
ou Forêt Noire revisitée

BRASSERIE BASA

74, Rue d'Espagne 64100 BAYONNE

www.brasserie-basa.com

Réservations : 05 59 70 38 06

Tous les jours sauf Dimanche soir



MIDI

Velouté de courge au curry, graines de tournesol caramélisées, crème crue ou Poireaux vinaigrette, sauce ravigote, mimosas

Fish and chips, sauce tartare ou Tartare de bœuf, kimchi, chips de pomme de terre

Riz au lait façon Basa ou Tome de vache, coing

SOIR

Tourte Basa, pickles de butternut, salade verte ou Soupe de poissons, safran de Baigorri, croûtons

Poisson du jour, pilpil comme une béarnaise, brocolis, mousseline de pomme de terre ou Poitrine d'Ibaïama croustillante, choucroute façon Munich, sauce à la bière

Chou craquelin, crème chocolat, caramel, chantilly aux épices ou Pavlova, kiwi, crème montée, praliné sésame noir

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

Velouté de lentilles corail et sa chips de jambon de Bayonne ou Œuf Mimosas au thon, sauce cream cheese

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf ou Pavé de truite des Pyrénées, beurre de mandarine, écrasé de potimarrons à l'orange

Crumble aux poires caramélisées au Patxaran ou Mousse de marron, crèmeux de cassis, dacquoise noisette

SOIR

Poêlée de champignons foprestiers persillés et son œuf parfait

ou Ris d'agneau grillé et son jus, salade verte ou Gravlax de saumon du chef et sa mayonnaise maison, wasabi et sa focaccia aneth-citron

Filet de bœuf basse température, sauce aux cèpes et son gratin dauphinois aux épices

ou Noix de St Jacques snackées, beurre blanc, velouté d'artichauts et ses panais rôtis ou Casarecce à la crème de gorgonzola et parmesan, salsa tartufata aux éclats de noix

Millefeuille mascarpone-chocolat aux éclats de noisettes

ou Fromage de brebis Azkorria AOP Ossau Iraty, confiture de piquillos au piment d'Espelette ou Tartare de fruits (pomme, poire, ananas, mangue, kiwi et grenade), et sa boule vanille

BRIKET' BISTROT

142, Rue de l'Église 64210 GUÉTHARY

www.briketenia.com

Réservations : 05 59 26 51 34



MIDI

L'œuf parfait, velouté de potimarron, lard paysan et croutons

Le filet de cabillaud au zeste d'agrumes, écrasé de pomme de terre, sauce à l'huile d'olive

La tarte Bourdalou

SOIR

Raviole de poule au foie gras et noisettes, sauce suprême

Le filet de Merlu rôti, risotto à la crème de cèpes et Ossau Iraty

Le baba au rhum

Le CAFÉ BASQUE

5, Place Bellevue 64200 BIARRITZ

www.hotel-cafedeparis-biarritz.com

Réservations : 05 59 24 19 53



MIDI

L'œuf mimosas & sauce tonnato, pousses de salade ou Velouté de brocolis glacé au basilic, crème légère cardamome noire

Merlu à la vapeur, condiment ciboulette, risotto de petit épeautre

ou Araignée de cochon marinée, purée à la moutarde d'Orléans, jus à la sauge

Pavlova à la châtaigne ou Baba poire et poivre

SOIR

Carpaccio des corsaires aux piquillos ou L'œuf poché - coquillettes aux champignons, émulsion laurier

Truite des Pyrénées, courge spaghetti aux œufs de truite ou Pavé de veau, purée d'héliantis & épinards frais à la marjolaine

Finger mangue et coriandre ou Tropicane à la vanille

Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 23 € Dîner 33 €
(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

LAVAZZA
LE CAFÉ FAVORI DES ITALIENS



PEYRASSOL

LABUS DALCOLE EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le CARRÉ

9, Rue Frédéric Bastiat 64100 BAYONNE

www.lecarre.fr

Réservations : 05 59 85 85 99

MIDI

Crème de lentilles vertes à la sauge,
œuf parfait au lard du pays
ou Fondant de truite et betteraves

Volaille farcie aux champignons,
panais et grenailles, crème de
ou Retour de pêche grillé, carottes et châtaignes,
émulsion au thym

Fromages du coin au coing
ou Mousse glacée à l'orange, butternut confit au miel

SOIR

Pintxos

Menu Pintxos en 6 temps,
selon retour du marché



GETARIA

360, Av. Gal de Gaulle 64210 GUÉTHARY

www.getaria.fr

Réservations : 05 59 51 24 11

MIDI

L'Œuf bio parfait

dans un capuccino fumé de potimarron

Poisson de nos côtes,
écrasé de pommes de terres à la ciboulette,
bouillon crémeux de coquillages

Gratin de fruits d'automne
en sabayon tiède de moscatel

SOIR

Amuse-bouche

Spoom de sarazin grillé, canard et noisettes
Royale de cèpes dans un velouté crémeux de
châtaignes, criski de ventrèche et pop-corn

Tournedos d'épaule de porcelet confit
puis roti à la tranche de foie gras des landes,
choux vert et panais

Le "Macalon" noix de coco et txokola



CHEZ ALBERT

Port des Pêcheurs 64200 BIARRITZ

www.chezalbert.fr

Réservations : 05 59 24 43 84

MIDI

Assiette de Fruits de mer

Merlu de ligne de Ciboure et ses légumes oubliés

Clafoutis aux pommes, caramel beurre salé

SOIR

Soupe de poissons, croûtons et rouille maison

Pavé de truite cuit à l'unilatéral, purée de panais,
crème de châtaigne et fenouil croustillant

Financier à la framboise



GULF STREAM

153, Blvd des Plages 64600 ANGLET

www.atlanthal.com

Réservations : 05 59 52 75 00

MIDI

Œuf parfait, compotée de poivrons et son
émulsion de Serrano
ou Assortiment de charcuterie
Rôti d'échine, jus corsé au thym
et son crémeux de potimarron
ou Filet de merlu, crème d'asperges et son écrasé
de pommes de terre à l'huile d'olive

Fondant au chocolat
ou Nougat glacé

SOIR

Salade de la mer

(crevettes, saumon fumé et crudités)
ou Assortiment de charcuterie

Joue de bœuf braisé et sa purée de patate douce
ou Gambas à la plancha aux petits légumes

Crème brûlée à la pistache
ou Tiramisu aux spéculos, caramel et beurre salé



CHEZ EUGÉNIE

17, Bld Gal de Gaulle 64200 BIARRITZ

www.chezeugeniebiarritz.com

Réservations : 05 24 33 84 01

MIDI

Velouté de butternut,
chiffonnade de jambon et croûtons

Truite à la basquaise juste snackée
et pâtes fraîches creste liscie

Riz au lait et caramel

SOIR

Nos chipirons à la basquaise

Merlu de Saint-Jeanen viennoise de jambon de
Bayonne, vierge de piquillos
et écrasé de pommes de terres

Poire pochée, crème de marrons
et chocolat chaud



INFLUENCES

19, Rue Vieille Boucherie 64100 BAYONNE

www.restaurant-influences.fr

Réservations : 05 59 01 75 04

Ouvert de Mardi soir à Dimanche soir

MIDI

L'Œuf cuit à 64 degrés, velouté de courges,
saucisse de morteau et noix

Le Poisson, fregola sarda, parmesan,
topinambour et démentine confite

Le Crémeux au chocolat noir,
crumble cacao, siphon Baileys

SOIR

L'Œuf cuit à 64 degrés, velouté de courges,
saucisse de morteau et noix
ou La Truite de banka en Gravelax, guacamole
citronné, pickles de radis, sauce ponzu
ou Le Chou farci, salade d'herbes et jus piquillos

Le Filet mignon de cochon, purée de patate
douce, butternut rôtie, miso et moutarde
ou Le Poisson, fregola sarda, parmesan,
topinambour et démentine confite

Ananas mariné au Patxaran,
bouillon coco citronnelle
ou Le Crémeux au chocolat noir,
crumble cacao, siphon Baileys



Réservez votre table
en téléphonant
directement
aux restaurants



Déjeuner 23 € Dîner 33 €

(Entrée, plat, dessert, hors boissons)

UN JOUR À PEYRASSOL

9, Av. Reine Victoria 64200 BIARRITZ

Réservations : 05 59 41 93 23

Ouvert de Lundi à Samedi soir

SOIR

Velouté onctueux de courge «doubeyre»,
huile d'olive et croustons maison
ou Belles crevettes en tempura,
sauce tartare maison

Magret des Landes AOP plancha, duxelle de
champignons, panais et carottes glacées,
jus de magret au miel
ou Noix de Saint Jacques snackées,
risotto de petit épeautre aux champignons
sauvages

Tout chocolat

brownie, ganache choco blanc, mousse choco noir
ou Crumble pomme confite maison arrosée au
cidre et boule de glace caramel beurre salé

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 rôti, endive et tartine de fromage frais aux
herbes

ou Velouté de butternut au lait de coco

Poitrine de cochon cuite à basse température,
lentilles vertes du Puy

ou Dorade saisie, tombée de fenouil,
gnocchi à la romaine

Ile flottante ou Pavlova aux fruits

SOIR

Pain perdu aux champignons et ventrèche,
roquette

ou Tarte fine aux poireaux et noix de St Jacques
saisies

Suprême de faisan rôti,
gnocchetti aux petits oignons glacés au jus

ou Truite saisie aux amandes,
sauce au curry, riz Madras

Moelleux à la châtaigne

ou Pommes confites, crumble 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

Ceufs mimosa jambon truffé

ou Velouté de choux fleur, mouillettes, beurre
noisette, huile de persil

Pain Hun du Mahaina, stoker meat, mayo épicé,
pommes de terres rôties à l'ail

ou Légumes de Paul comme un curry, riz coco,
falafel de pois cassé

Fromage des docks ou Riz au lait macadamia

SOIR

Pâté en croûte du Mahaina, cochon de la ferme
Belarrea, pistach, moutarde, pickles

ou Ceviche de la criée, lèche de tigre, feuille de
figuier, butternut, piment aji fantastique, radis noir

Le poisson de capitain Charles, carottes glacées,
choux fermenté bisque

ou Suprême de pintade de la maison Garat,
champignons brun, racines, sauce albufera

Fromage des docks ou Pavlova poire chocolat

MAISON JOANTO

Chemin du village 64240 BRISCOUS

www.maisonjoanto-restaurant.com

Réservations : 05 59 20 27 70

MIDI

Cannelloni de betteraves,
chèvres frais aux herbes

Poitrine de cochon confite,
sauce saté et pomme dauphine

Crème brûlée

SOIR

Terrine de canard à l'orange

Risotto de butternut, daurade rôtie

Ganache chocolat, crème anglaise
café et noix de pécan

LES MOMES

Bande de Gourmets

11bis, Place Maréchal Leclerc 64600 ANGLÉT

Réservations : 05 59 59 39 82

De Lundi à Dimanche midi et de Mardi à Samedi soir

MIDI

Velouté de potimarron, gremolata aux graines de
courge et lard crispy

Joue de porc confite,

gratin de pommes de terre truffée

ou Lieu noir, beurre blanc aux citrons confits,
polenta Arto Gorria

Poire pochée façon belle hélène

SOIR

Oeuf 64°, crémeux de champignons,
pleurotes et copeaux de châtaignes

Risotto, chipirons à la braise et émulsion koskera
(coquillage)

ou Suprême de volaille, gratin de macaroni au
vieux parmesan, jus de viande

Pavlova aux agrumes, cœur praliné noisette,
sorbet citron meringué
ou Riz au lait caramel et coing

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



PEYRASSOL

LE BIEN-ÊTRE EST D'ABORD UN BIEN-ÊTRE POUR LA SANTÉ - ACCONSEMMENT AVEC MODÉRATION

Le Château Malescasse

Appellation Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel

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 et aioli
ou Soupe de poissons maison
ou Planche Ibérique et boudin tiède aux pommes

Filet ou dos de poisson de la criée du jour à l'espagnole, riz piperade
ou Joue de porc confite, légumes de saison et écrasé de pommes de terre truffé

Crumble aux pommes flambées aux Calvados
ou Mousse au chocolat

SOIR

Assortiments de Pintxos avec :
Pain brioché au homard, Truite fumée du pays basque, Foie gras avec confiture de cerise

Queue de Lotte avec palourdes, gambas à la crème d'ail
ou Cote de porc ibérique cuit à basse température aux cèpes et frites maison

Poires confites et quenelle au chocolat praliné
ou Crème brûlée

LE POISSON ROUGE



1257, Av de Biarritz 64210 BIDART
www.lepoissonrouge.fr
Réservations : 05 59 47 97 62

MIDI

Omelette piperade
ou Terrine de campagne, cornichons et pain toasté

Filet de merlu sauce aux girolles, légumes rôtis
ou Civet de sanglier, polenta au piment d'Espelette

Brioche perdue, caramel beurre salé
ou Figues rôties au vin rouge, pignons de pin

SOIR

Gravelax de truite à l'aneth
ou Œufs à plat aux girolles
Lotte, beurre citronné et légumes rôtis
ou Côte de cochon, haricots tarbais en persillade

Mi-cuit au chocolat maison
ou Tourtière aux pommes, boule vanille

Restaurant BONNET



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

MIDI

Terrine de champignons et volaille,
noisette et artichauts

Truite de baigorry mi fumée, bihia arto gorria,
condiment diable

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

SOIR

Profiterole de queue de bœuf braisée au vin rouge, purée de carottes-coriandre, jus réduit
Merlu de saint jean en voile de légumes, mousse-
line de céleri-pommes moules et poireaux rôtis

Finger caramelia, pralin croustillant,
mousse dulces et sorbet poires

LES SIX SAISONS



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

MIDI

Œuf parfait, bouillon thaï
Bœuf Herriko, pressé de chou
ou Poisson de la criée, céleri, pomme
Profiteroles au chocolat

SOIR

Œuf parfait, bouillon thaï
ou Sashimi de daurade, tapioca mayonnaise
aigre douce

Bœuf Herriko, pressé de chou
ou Poulpe grillé, champignons

Profiteroles au chocolat
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

Autour de l'œuf mimosa
Volaille, pâtes fraîches creste lisse
et sauce aux champignons de saison
Brioche perdue, caramel et 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

Poireaux vinaigrette, crumble brebis,
gel agrumes et pesto
ou Œuf parfait crème courge et émulsion lard

Le poisson du marché, polenta de maïs

Grand roux, navets glacés
ou Joue de porc braisée,
carottes aux agrumes et jus corsé

Riz au lait et caramel salé
ou Poire pochée au vin rouge, glace au lait ribot

SOIR

Raviole de gambas et champignons shiitake,
bisque au lait de coco, citronnelle et gingembre
Coquilles Saint Jacques, déclinaison de céleri,
fève de tonka, gel agrumes

Txuri beltz, sphère chocolat et praliné

Presse lib.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 06-12 NOV. 2023 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 23€ et un dîner à 33€, 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



BIARRITZ



Château
Malescasse



Bayonne et sa région

