

Les fourchettes de Claire



8^e
Édition
2020
2021

RESTAURANTS DU PAYS BASQUE



Chers lecteurs et amateurs de gastronomie,
je suis ravie de vous présenter la 8^e édition
des Fourchettes de Claire dans un contexte inédit,
mais avec en perspective de bons moments gourmands
au Pays Basque.

Tout d'abord un grand bravo à tous ces chefs qui ont déployé
courage et imagination pour conserver une activité
et un lien avec leurs clients.

Ensuite je veux m'associer à eux, pour saluer le travail
remarquable des producteurs locaux.
Leurs beaux produits associés à la créativité des Chefs,
nous confèrent une cuisine de qualité.

Enfin, Je souhaite la bienvenue à tous les nouveaux talents,
dont certains passés dans de belles maisons,
ont décidé de franchir le pas vers leur propre restaurant.
Leur fougue et leur talent nous réservent d'étonnantes
découvertes culinaires.

Votre visite dans ces établissements sera d'abord un plaisir
pour vous et aussi, un soutien envers une filière qui continue
à investir et à innover pour nous satisfaire.

Merci pour votre fidélité et rendez-vous sur
www.lesfourchettesdeclair.com
pour suivre en direct l'actualité gastronomique

Bon Appétit ! On Egin !

Claire



Infos Pratiques

Ne pas manquer...

Les plats changent au fil des saisons et au gré du marché.

Les tarifs sont donnés à titre indicatif.

Le prix de la carte correspond :

- Soit à une fourchette de prix pour une entrée, un plat, un dessert.
- Soit à un prix moyen.



Titre d'Etat pour promouvoir la cuisine entièrement faite maison et les restaurateurs de métier.

Parking   Climatisation

Terrasse   Chiens acceptés

Chèque vacances   Accueil de groupe

Ticket restaurant (sauf dimanche et jours fériés)   Kids friendly

Accès handicapés   Vente à emporter

 Ouvert tard le soir

Rejoignez-nous sur...

@fourchettes_de_claire



...et suivez l'actualité
des restaurants !

Restaurants.Du.Pays.Basque



Le GUIDE
des Restaurants en ligne...

www.lesfourchettesdeclair.com



Les restaurants
sont classés par ville
et par ordre alphabétique.



ABENSE DE HAUT

Uhaltia Restaurant du Pont d'Abense . 6

AICIRITS-CAMOU-SUHAST

Auberge Denena 7

AINHOA

Argi Eder 8

ANGLET

La Cave d'Hôtes..... 9

La Concha 10

Le Café Bleu 11

ASCAIN

Restaurant Larralde..... 12

BANCA

Erreguina 13

BAYONNE

Bar Basque 15

Kapito Café 16

La Grange 17

Osagarria 18

BIARRITZ

Gochoki 19

Le Bistrot des Halles 20

Le Bouchon Biarrot 21

Le Café Basque 22

Léonie 23

L'Impertinent..... 24

Restaurant du Golf du Phare 25

BIDARRAY

Barberaenea 26

CAMBO LES BAINS

Au Déjeuner sur l'Herbe..... 27

CIBOURE

Chez Mattin..... 30

ESPELETTE

Chilhar 31

Pottoka..... 32

GUÉTHARY

Getaria 33

HASPARREN

Argia 34

HENDAYE

L'Apostrophe 35

Le Chantier 37

L'Oumar 38

IROULEGUY

Jarapea..... 39

ITXASSOU

Haize Hegoa 40

Venta Burkaitz..... 41

MAULEON LICHARRE

Euskalduna..... 42

La Table d'Agerria 43

MENDIONDE

La Gaïta 44

OSSÈS

La Ferme Gourmande..... 45

Mendi Alde 46

SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRY

Manexenea 47

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Instincts 48

Kaia Ostatua 49

Tokiko Restaurant 50

SARE

Mimosa 51

Olhabidea 52

VALCARLOS (Espagne)

Xaindu 53



Uhaltia Restaurant du Pont d'Abense

Maylis et Olivier PARADIS

*Maitre
Restaurateur*

Niché dans une nature belle et sauvage, haut lieu de pêche à la truite et de la culture basque. La cuisine du terroir y est raffinée et soignée, toujours à base de produits locaux, les palombes en saison, les desserts divins. Merveilleux accueil de Maylis.

ALOS-SIBAS-ABENSE

Abense-de-Haut

Tél. 05 59 28 54 60

www.hotelrestaurant-pontabense.com



50 couverts

*Fermé : dimanche
soir et lundi.*

A table !

Midi : menu 14 €

Menus : 28 / 30 €

Prix à la carte : entrées 10 € - plats 15 € - desserts 7 €

Ne pas manquer...

Œuf bio de la ferme Ekijeiki, poché, jambon de la maison.

Lotte au serrano, sauce aux poivrons.

Pavlova aux fruits rouges.

+

Prendre un café au comptoir pour admirer les boiseries anciennes.

Hôtel coquet (6 chambres), belle terrasse ombragée, table gourmande : camp de base idéal pour nos amis pêcheurs.

Venez chez les Paradis, goûter les charmes de la campagne souletine !



21 h 30





Auberge Denena

Krystel BOUCKAERT et Jean-Philippe FAGALDE

Ici, le chef c'est madame, monsieur est en salle. Krystel concocte une cuisine simple, généreuse de produits frais à prix sages. Belle ardoise de tapas, œuf cocotte au jambon de pays et cèpes, pavé de merlu au chorizo, l'incontournable burger basque...

AÏCIRITS-CAMOU-SUHAST

Le Bourg

Tél. 05 59 38 34 80

A table !

Midi : entrée + plat 11,50 € - menu 13,50 €

Prix moyen à la carte : 25 €

Menus : 26 / 32 €

Ne pas manquer...

Chipirons persillade.

Pièce de bœuf, avec son panier de frites maison.

Banane croustillante, chocolat, glace lait de brebis, cerise.



Idéal pour repas de groupes. Vaste parking avec fronton et aire de jeux. Grande terrasse joliment fleurie.

Petit hôtel (3 belles chambres) à l'accueil convivial.

Les desserts raffinés et élégants de Krystel, raviront les plus gourmands !



50 couverts

*Ouvert : du mardi
au dimanche midi.*

*Fermé : dimanche
soir et lundi.*

*Réservation
conseillée le soir.*





Argi Eder

Bruno et Philippe DOTTA



Philippe, passionné et autodidacte, concocte une cuisine de saison raffinée et inventive. Il utilise les produits frais des meilleurs producteurs du Pays Basque. Belle terrasse au cœur du parc dans cet hôtel de charme. Magnifiques desserts...

AINHOA

Quartier Boxate - Rte de la Chapelle

Tél. 05 59 93 72 00

www.argi-eder.com

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 31 €

Menu carte : entrée + plat + dessert 41 €

Menu dégustation : 8 services 70 €

Ne pas manquer...

Foie gras de canard poêlé, velouté de fraises, pain d'épices du village.
Pigeon fermier, jus groseille/amaretto, jeunes carottes des sables.
Soufflé au rhum ambré et glacé coco.

+

L'accueil sympathique, le service attentionné.

Belle collection d'armagnac et de cognac, pour les amateurs.

Charme et sérénité, de ce lieu hors du temps pour une escale gourmande !



50 couverts

Ouvert : le midi, jeudi, samedi, dimanche et tous les soirs sauf mercredi. Juillet août, ouvert le midi, jeudi, samedi, dimanche et tous les soirs. Fermé du 2/11 au 31/03



21 h





La Cave d'Hôtes "le vin autrement"

Hervé DAUGA

Face au marché de Quintaou, un lieu de vie et de partage autour du vin, dans un style industriel chic. Une belle sélection de 16 vins au verre. Déjeuner sur le pouce, prendre l'apéro avec rillettes, foie gras, charcuteries... ou un café sur la table d'hôtes.

ANGLET

14, avenue Eugène Bernain

Tél. 05 59 56 80 08

www.cave-hotes.com



Ouvert : du mardi
au dimanche midi.
En saison 7j/7.

A table !

Midi : la cocotte du jour 11 €

Vins au verre à partir de 3 €

Grandes tartines à partager 9 €

Ne pas manquer...

Tapas de haddock fumé, compotée de fenouil à la granny smith.

Tartine à l'italienne, jambon, tomate confite, mozzarella, burrata.

Le fameux Pastis ou Bourrit Landais (délicieuse brioche parfumée).



Grand parking gratuit.

Les vins classés par instants de vie : plaisir du jour, sages émotions...

L'accueil de ce pro du vin pour découvrir des pépites en toute simplicité !



21 h





La Concha

Laurence DUMOND et Guy LABORDE - Laurent ETCHEPARE, le chef

Face à l'océan, dédié aux produits de la mer avec un vivier à l'entrée, garant de fraîcheur pour les homards et tourteaux. Cuisson au grill devant vous, de dorades, louvines sauvages. Fritures d'éperlans, beignets de calamar et de lotte à déguster.

ANGLET

La Patinoire - 299, av. de l'Adour

Tél. 05 59 63 49 52

www.laconcha.fr

A table !

Midi : entrées de 10 à 25 € - plats de 10 à 30 €
desserts de 8 à 10 €

Menu groupes sur demande à partir de 30 €

Ne pas manquer...

Les plateaux de fruits de mer.

La côte de bœuf maturée, grillée au feu de bois.

La dorade sauvage à l'Espagnole et sa pomme de terre au four.

Desserts maison : gâteau basque, russe, tarte citron meringuée.



100 couverts

Fermé : dimanche soir, lundi soir et mardi hors vacances scolaires.



Grand parking gratuit.

Dîner face au coucher de soleil sur l'Océan.

Fraîcheur et authenticité : une valeur sûre de la Côte Basque !



22 h





Le Café Bleu

Franck OTEIZA et Armand SHELLENBERGER

*Maître
Restaurateur*

Vue imprenable sur l'Océan dans une ambiance chic et décontractée. Une cuisine de qualité qui met en valeur la fraîcheur des produits de la mer : bar, st-pierre, thon mi-cuit...
Sélection de fromages affinés par Fromages et Cie.

ANGLET

7, esplanade des Gascons

Tél. 05 59 03 62 68

www.cafe-bleu-anglet.com

A table !

Midi : formule à partir de 20 €

Prix moyen à la carte : entrées 9,50 / 20,50 €

plats 19 / 25 € - desserts 8 / 10 €



70 couverts

Ouvert : 7/7 du
1^{er} juillet au 31
septembre.

Fermé : le mardi,
hors saison.

Ne pas manquer...

Tartare de foie gras et émulsion de Jurançon sec.

Noix de St-Jacques, quinoa à la menthe et chantilly vanille.

Fondant chocolat et crème anglaise au Baileys.



Excellent rapport qualité/prix pour la formule du midi.

L'ardoise de charcuteries de la Maison Pierre Oteiza à partager.

Face à la mer, l'adresse savoureuse de la Chambre d'Amour !





©Raphaël Cauhépe-François

Restaurant Larralde

Nathalie et Gilles SALHA

Au cœur d'Ascaïn, depuis 1837, la famille Larralde propose une cuisine traditionnelle et copieuse. Du canard à l'orange, du foie frais poêlé, morue pilpil, merlu à l'espagnole... Gilles affectionne le gibier, le salmis de palombes, les sauces...

ASCAÏN

55, rue Oletako Bidea

Tél. 05 59 54 00 10

www.restaurant-larralde.fr



90 couverts

Fermé : dimanche soir et lundi.

Ouvert : 7/7 en saison, sauf lundi midi et mardi midi.

A table !

Midi : plat + dessert 13 €

Menus : 17 / 25 €

Prix moyen à la carte : 29 / 35 €

Ne pas manquer...

Soupe de poissons maison. Omelette aux cèpes.

Cassiolette de ris d'agneau au chorizo et piquillos.

L'andouillette à l'Iroulégu, frites maison.

+

Terrasse et patio au calme avec vue sur la Rhune.

Charcuteries et pâté maison pour l'apéritif au comptoir.

La simplicité du terroir dans cette belle maison basque rénovée !





Hôtel Restaurant Erreguina

Alain et Xabi BIDART

Sur les toits du village, auberge familiale à l'accueil chaleureux. Dans l'assiette copieuse, les incontournables de la vallée des Aldudes la truite de Banca, le cochon Kintoa. Des plats longuement mijotés, gras double, rognons... merlu koskera...

BANCA
Route de Pampelune
Tél. 05 59 37 40 37
www.erreguina.com

A table !

Menus : 14,90 / 20,90 / 25 €

Prix moyen à la carte : entrées 8 € - plats 12 €
 desserts 5 €



55 couverts

Ouvert : 7/7
 midi et soir
 de mars à
 mi-novembre.

Ne pas manquer...

Joues de cochon de Kintoa, sauce au Xérès.

Boudin noir maison sur lit de piperade.

Truite de Banca poêlée, beurre citronné, légumes.

+

Terrasse panoramique. Hôtel calme rénové aux accords bois et pierres. Sélection soignée des vins, description des cépages et des arômes.

Prenez votre pause à deux mains et ne pensez plus au lendemain !







Bar Basque

Flavien COUPE, dit Flavio et Florian SAVES

Parfum de convivialité, d'amitié dans cette institution bayonnaise. Restaurant de cassolettes, avec les produits locaux, aux accords terre/mer détonants. Chipirons, pieds de cochon, merlu, ris d'agneau, txanguro... Bières Eguzki à la pression.

BAYONNE

1, rue d'Espagne

Tél. 05 59 59 04 78

A table !

Midi : plat du jour 10 / 12 €
entrée + dessert 13 €

Plats 12 / 15 € - desserts 5 €

Carte des cassolettes : 10 €

Ne pas manquer...

Poulpes panés au sésame, vinaigrette légumes aux oranges.

Cochon de lait braisé, houmous aubergines grillées.

Gâteau de pain perdu.

+

Jolies tables rue d'Espagne : ambiance Fêtes.

Les ardoises avec suggestions se renouvellent souvent.

Ici, une seule devise «etxean bezala» (comme à la maison) !

 **60** couverts

*Ouvert : le midi du
lundi au samedi.
Fermé : dimanche,
le soir vendredi et
samedi.*





Kapito Café

Delphine LE BALER et David MIGUELTORENA

Sur les bords de la Nive, face aux halles, restaurant à cassolettes de spécialités locales et de créations du Chef. Taloa de chistora, croustillant végétarien au chèvre, samossa serrano brebis, lomo queso, camembert au four, serrano et ail frit.

BAYONNE

8, quai Augustin Chaho

Tél. 05 59 63 07 06

www.kapitocafe.com



A table !

Midi : entrée + plat 15 €

plat + dessert 17 € - entrée + plat + dessert 19 €

Formule cassolettes de 9 à 14 €

Menu groupe : à partir de 25 € / personne

Ne pas manquer...

Chipirons plancha aux légumes croquants.

Cassolette de cœurs de canard en persillade.

Plateau de desserts maison à composer : 3, 6 ou 8 pièces au choix.

+

Terrasse ensoleillée pour un apéritif dînatoire au cœur du Petit Bayonne.

Belle carte de vins étrangers, rioja, chilien... à partir de 17 €

Partage et convivialité sont les mots d'ordre de la maison !



22 h 30





La Grange

Christine EPHERRE et Eric MUNIZ - Jean Dominique GIANNO, le chef

Sous les arceaux du vieux Bayonne, un mélange harmonieux de murs en pierre et mobilier moderne, en accord avec la cuisine bistronomique du chef. Les poissons frais, chipirons, bar, merlu... et la côte de bœuf, de généreux desserts. Une valeur sûre !

BAYONNE

26, quai Galuperie

Tél. 05 59 46 17 84

www.lagrange-bayonne.fr



60 couverts

Fermé : dimanche et lundi.

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 21 €

Menu : 28,50 €

Carte : entrées 16 € - plats 25 € - desserts 8,50 €

Ne pas manquer...

Ravioles homard, foie gras, cappuccino de jus de crustacés.

Ris de veau dorés au jus truffé, champignons, artichauts.

Le Tout Chocolat : crémeux au chocolat, crumble à la fleur de sel, tuile, sauce chocolat.



Belle terrasse chauffée, vue sur les flèches de la cathédrale.

Carte de vins étudiée, magnum de rouge à partager entre amis.

Une équipe attentionnée pour une pause gastronomique époustouflante !





Osagarria

Damien DE BEAUCHAMP

Belle surprise dans le petit Bayonne, un bistrot où se mêlent harmonieusement, l'ancien et le moderne tant dans la déco que dans l'assiette. Des recettes tradition avec une touche de modernité, une cuisine de goût qui respecte le produit.

BAYONNE

11, rue des Cordeliers

Tél. 05 40 48 08 94

www.osagarria.com



32 couverts

Fermé : mercredi et dimanche.

A table !

Midi : plat 12 €

entrée + plat ou plat + dessert 15 €

Menu : 18 €

Suggestions : 16 €

Ne pas manquer...

Saint-Jacques justes poêlées.

Ris de veau braisés, risotto crémeux au fromage de brebis, Padrón.

Baba au vieux rhum, chantilly cannelle, brunoise de fruits de saison.



A l'abri des regards, terrasse dans un patio frais au calme.

Des vins pour tous à prix doux, de jolis magnums à partager.

Les ardoises ont la bougeotte, les plats changent souvent, au gré des saisons !



22 h





Gochoki

Jean-Philippe VERSAILLES, dit Coco

Au GOCHOKI on déguste une cuisine familiale, généreuse, authentique et colorée. Cantine des passionnés de l'ovalie, ici le rugby est religion et on parle sport autour d'un verre. Le service rapide et efficace, complète cette ambiance bonne humeur.

BIARRITZ

41, avenue du Maréchal Juin

Tél. 05 59 23 93 36



78 couverts

Ouvert : le midi,
du lundi au vendredi.
Le soir, mercredi,
jeudi et vendredi.

A table !

Entrées : 7 / 10 € - Plats 13 / 25 €

Desserts : 5 / 6 €

Prix moyen à la carte : 13 / 42 €

Ne pas manquer...

Chipirons à la plancha.

Côte de bœuf grillée, frites maison.

La suggestion de poisson, retour de la criée.



Rapport qualité/prix exceptionnel. La Déco est vraiment pittoresque. Vin argentin, Rioja à déguster sur la côte de bœuf.

Le patron, passé de la seconde ligne à la première ligne pour son accueil !



22 h





Le Bistrot des Halles

Gérard ETCHEVERRY

Le plus ancien bistrot dans le quartier animé des halles !
De belles affiches anciennes, des murs très colorés, un comptoir, des ardoises, des recettes traditionnelles à l'honneur, une cuisine de marché : les ingrédients du bonheur.

BIARRITZ

1, rue du Centre

Tél. 05 59 24 21 22

www.lebistrotdehallesbiarritz.fr



28 couverts

Ouvert : du mardi
au samedi.

Juillet et août :
ouvert 7/7 le soir.

A table !

Midi : plat du jour 10 €
menu 15 €

Prix moyen à la carte : le plat 17,50 / 23,50 €

Ne pas manquer...

Œuf cocotte sauce au parmesan, mouillette de foie gras.
Tournedos de St-Jacques et ris de veau, poêlée de légumes.
Pain perdu à l'Armagnac, glace vanille.



Manger au comptoir, tout en discutant avec le patron.
En été, la terrasse dans la rue.

Pour se faire plaisir, carte de vins à prix honnêtes !



22 h





Le Bouchon Biarrot

Ursula GIRARD



Ambiance chaleureuse, voûtes en pierres, grand comptoir, face au Palais et à la Grande Plage. Des cuissons simples, des assiettes généreuses et des produits de qualité. Sélection de vins, français et espagnols.

BIARRITZ

2, avenue Reine Victoria

Tél. 05 59 51 14 90

www.bouchonbiarrot.com



70 couverts

*Ouvert : 7/7 midi
et soir en saison.*

*Fermé : dimanche,
lundi et mardi soir
hors saison.*

A table !

Midi : menu du marché 20€
entrée + plat + dessert,
sur place ou à emporter

Prix moyen à la carte : 45 €

Ne pas manquer...

Chipirons farcis au boudin noir, coulis de piquillos.

Pressa de cochon Ibérique Bellota pata negra, purée à l'huile de truffe.

Cannelé bordelais, façon profiteroles.



L'accueil et le service attentionné.

Les ardoises dégustation, de charcuteries, jambons à partager.

Ici, tout le monde œuvre pour vous faire passer un bon moment !



22 h





Le Café Basque par Cédric Béchade

Les chefs M. BONNICHON et L. BOURGAIN

La nouvelle déco de Maison Sarah Lavoine, cosy, tendance et décontractée, dynamise cet établissement mythique de Biarritz. Cuisine contemporaine et conviviale, les classiques de la cuisine basque sont revisités avec respect et originalité.

BIARRITZ

5, place Bellevue

Tél. 05 59 24 19 53

www.hotel-cafedeparis-biarritz.com



80 couverts

Ouvert : à l'année,
tous les jours.

A table !

Midi : plat + dessert + café/thé 24 €

Plat du jour : 18 €

Prix moyen à la carte : entrées 14 / 21 €

plats 18 / 32 € - desserts 9 / 14 €

Ne pas manquer...

Gravlax de truite au basilic, citron-sorbet piquillos.

Maigre à l'ail noir, carottes des Landes.

Baba framboise, crèmeux au thé et arôme sauvage.



Une carte de plats à partager à l'heure de l'apéritif.

La vue sur l'Océan au cœur de Biarritz, dans un cocon irrésistible.

Un nouveau concept de goûter gourmand, cet automne !



21 h 30
22 h 30





Léonie

Cécile et Maxime GIRAUD

Du peps, de l'amour, pour cette cuisine gourmande aux saveurs locales, à déguster dans une ambiance conviviale. Maxime élabore des sauces subtiles et toniques pour éveiller vos papilles en sublimant les produits de saison.

BIARRITZ

7, avenue Laroche foucauld

Tél. 05 59 41 01 26

www.restaurant-leonie.com



45 couverts

Fermé : mardi soir et mercredi.

A table !

Midi : la formule, plat + dessert 18 €

Menu carte : entrée + plat + dessert 39 €

Ne pas manquer...

Les pâtés du moment, lapin, canard, chevreuil... en guise de tapas.

La suggestion du moment, au gré du marché !

Les soirées à thème de saison, accord mets et vins (gibier, truffe, canard...).

+

Jolie carte de vins à découvrir. Sélection de vin au verre.

Quartier calme et parking facile.

Le sourire de Cécile, le talent de Maxime, un duo de charme gourmand !





L'Impertinent

Sarah et Fabian FELDMANN

Dans un cadre moderne et épuré, Fabian élabore une cuisine gourmande et gastronomique, inventive et juste. Il privilégie les produits locaux de l'agriculture biologique. Ici la passion de la cuisine vous assure de purs moments gourmands.

BIARRITZ

5, rue d'Alsace

Tél. 05 59 51 03 67

www.l-impertinent.fr

A table !

Midi : entrée + plat + dessert

+ 1 verre de vin 38 €

Menu Découverte : 82 € - avec accord "mets vins" 126 € (4 verres)

Menu Dégustation : 101 € - avec accord "mets vins" 145 € (5 verres)

Ne pas manquer...

Thon de ligne de St-Jean grillé au feu de bois, tomates, yaourt fermier.

Le curry vert : écume de noix de coco, granité citron vert gingembre, crème à la coriandre et cacahuètes, tuile au riz noir.

+

Une étoile au Guide Michelin. La petite terrasse pour l'apéritif.

L'ambiance décontractée et chaleureuse de cette équipe d'impertinents.

Amateurs de vins, laissez-vous guider par Sarah, la maîtresse de maison !



en été jusqu'à 22 h 30





Restaurant du Golf du Phare

Valérie et Philippe HYPOLITE

Une vraie cuisine traditionnelle, généreuse, sans chichi de Philippe qui aime travailler les poissons de la criée : merlu, thon rouge, st-pierre... et bien sûr les plats tradis autour du cochon. Magnifique cadre sur ce golf mythique, ouvert à tous.

BIARRITZ

2, avenue Edith Cavel

Tél. 05 59 03 71 33



70 couverts

Fermé : mardi (hors vacances scolaires).

A table !

Midi : suggestions à l'ardoise 14 / 22 €

Prix moyen à la carte : 25 / 30 €

Ne pas manquer...

Omelette aux cèpes en saison.

Pieds de cochon décortiqués, grillés à la plancha.

Caprice de Valérie, fraises fromage blanc mascarpone, fruits rouges.

+

Service efficace, de 12 h à 15 h 30 (16 h sur réservation).

Belle verrière avec terrasse privilégiée vue golf.

Venez goûter la cuisine d'un passionné de golf à l'humour bien trempé !





Barberaenea

Antton VILLENEUVE, dit Barbera

Un aperçu de l'âme Basque, dans cette auberge familiale à l'abri du temps. Cuisine traditionnelle et savoureuse, élaborée à partir de produits frais et locaux. Suggestions de poissons, desserts maison, profiteroles, gâteau basque...

BIDARRAY

Place de l'Église

Tél. 05 59 37 74 86

www.hotel-bidarray.com

A table !

Menus : 20 / 26 €

Prix moyen à la carte : 22 / 28 €



50 couverts

Ouvert : tous les jours de mai à octobre.

Ouvert : le week-end de octobre à avril.

Ne pas manquer...

Émincé de morue et sa crème d'ail.

Cassiolette de chipirons grillés en persillade.

Pièce de bœuf Herriko, frites maison, petits légumes.



Terrasse ombragée au calme, sous les platanes.

Hôtel de 9 chambres, au départ de nombreuses randonnées pédestres.

La famille perpétue la tradition basque d'accueil et l'authenticité du lieu !





Au Déjeuner sur l'Herbe

Sylvie et Julien STOMP

Une déco végétale, zen et épurée, ambiance cosy pour déguster des tourtes et tartes de saison à base de produits locaux : des potages, grandes salades, jus de fruits frais, tarte mirabelles, choco profiteroles... L'été, panier pique-nique à 11 €.

CAMBO-LES-BAINS
17, place Duhalde
Tél. 05 59 42 67 17



30 couverts

*Ouvert : du lundi
au dimanche,
de 12 h à 19 h.
Fermé : samedi.*

A table !

Tarte du jour 8,50 €

Tourte 11 €

Prix moyen à la carte : 12 / 15 €

Ne pas manquer...

Tourte Luzienne, noix St-Jacques, crevettes et champignons.

Tarte basquaise, poulet piperade, fromage de brebis.

Tarte à la rhubarbe meringuée.



La terrasse colorée. Manger à toute heure salé-sucré.

Le coin boutique pour s'offrir de la belle vaisselle.

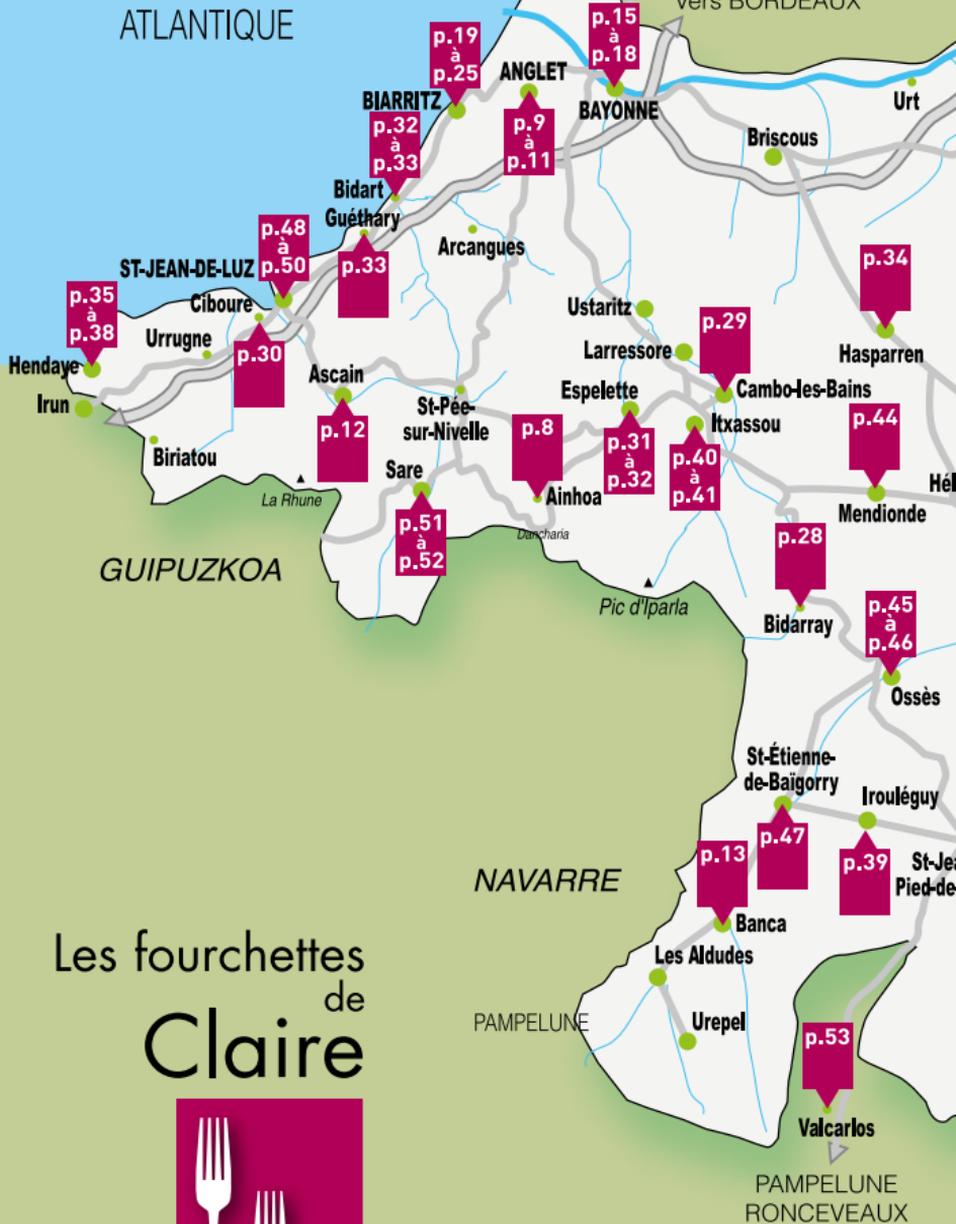
Amateurs de thé, laissez-vous envoûter sans oublier d'en emporter !



Océan Atlantique

Vers BORDEAUX

- Seignosse
- Hossegor
- Capbreton



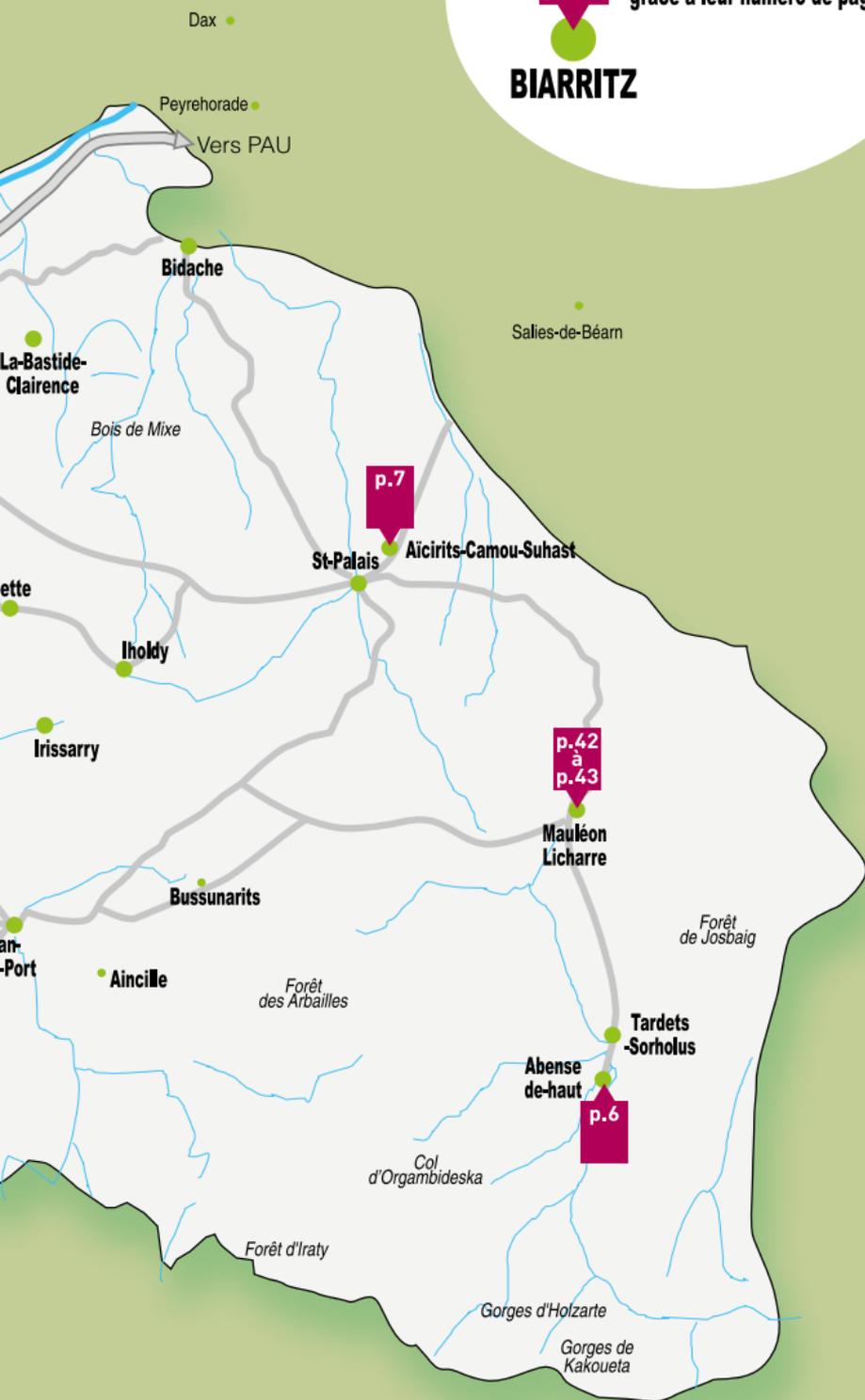
Les fourchettes de Claire



p. 19
à
p. 25

Trouvez les restaurants
classés par ville
grâce à leur numéro de page.

BIARRITZ



ARAGON



Chez Mattin

Michel et Céline NIQUET



Une institution ! Maison basque typique à l'accueil chaleureux, cuisine traditionnelle, avec les incontournables ttoro, besugos, chipirons et aussi de belles suggestions inventives et raffinées, en suivant les saisons, présentées avec entrain par Céline.

CIBOURE

63, rue Evariste Bagnol

Tél. 05 59 47 19 52

www.chezmattin.fr



A table !

Carte : entrées 16 €

plats 25 / 28 €

desserts 10 €

Ne pas manquer...

Ttoro (ragoût de poissons, merlu, lotte, langoustines, moules).

Turbot grillé de la criée, avec un écrasé de pommes de terre.

Pomme de ris de veau rôtie au beurre, champignons sauvages de saison.



L'âme basque, les cuivres au mur, tableaux Floutier, les poutres.

Carte des vins surprenante, découvrir "les invendables" !

L'adresse incontournable de la côte basque pour déguster le ttoro d'Aitatxi !



21 h 30





Chilhar

Beñat et Charlotte ETCHART



Une belle maison basque colorée, les tables en frêne clair, les toiles d'Aski au mur, c'est moderne et convivial. Sur l'ardoise, les produits locaux à l'honneur, pour une cuisine gourmande avec un brin de fantaisie et respect du produit.

ESPELETTE

25, Xilarreneko Karrika

Tél. 05 59 42 89 01

www.hotel-chilhar.com



A table !

Midi : entrée + plat + dessert 21 €

Menu : 24 / 29 €

Prix moyen à la carte : 33 €

Ne pas manquer...

Truite de Banka et son caviar mayo miso, concombre.

Côte de cochon de Pierre OTEIZA.

Sauté thon-crevettes et chorizo, riz sauvage, bouillon curcuma.



Partager une planche à l'heure de l'apéritif sous le lorio coloré.
Belle terrasse cachée sur jardin au calme, vue sur le Mondarrain.

Un passionné de rugby, pour un moment de détente pimenté à Espelette !





Pottoka

Sabine AGUERRE



Ambiance bistrot, à la déco néo-basque, Sabine amoureuse du terroir et des beaux produits locaux, élabore une cuisine au féminin où le Pays Basque est mis à l'honneur. Une note particulière pour les desserts à vous couper le souffle.

ESPELETTE

5, place du Jeu de Paume

Tél. 05 59 93 90 92

www.restaurant-pottoka-espelette.com

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 15 €

Menus : du marché 20 € - Découverte 45 €

Prix moyen à la carte : 30 €



58 couverts

Ouvert : le midi, du mardi au dimanche et samedi soir.

Midi et soir, de mi-juillet à mi-septembre.

Fermé lundi.

Ne pas manquer...

Sasi Ardi, houmous maison, sauce vierge.

Poisson du moment accompagné de petits légumes de saison.

Chocolat, noix de coco.



Maitrise parfaite de la cuisson des poissons de pêche locale.

Service en terrasse.

Belle carte de vins au verre, de petits producteurs, à prix corrects !





Getaria

Claude CALVET

Dans une ambiance décontractée, Claude propose une carte autour des produits de saison d'ici et d'ailleurs, en jouant sur l'équilibre des saveurs. Il utilise en grande majorité les produits de la pêche locale, des fermiers et maraîchers des environs.

GUÉTHARY

360, avenue du Général de Gaulle

Tél. 05 59 51 24 11

www.getaria.fr

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 19 €

entrée + plat + dessert 24 €

Menu Carte : entrées 10 / 15 € - plats 20 / 25 € - desserts 9 €



40 couverts

Ouvert : tous les jours en saison.

Fermé : mardi, mercredi hors saison.

Ne pas manquer...

Croustillant de boudin et chipirons. Pâté-Croûte de saison.

Filet de canette rôtie, laquée aux noisettes, polenta de maïs grand roux.

Cocotte de moelleux soufflé au chocolat Caraïbes.



Vice Champion du Monde de Paté-Croûte.

L'accueil de Thomas et ses conseils avisés pour faire votre choix.

Et pourquoi pas, une balade en side-car avec le Chef!





Argia

Marie et Jean-Baptiste BARBACE



Battitte, vous propose une cuisine gourmande et généreuse, avec des produits locaux et de saison : boudin de chez Ospital, ris de veau, asperges, nems de pieds de cochon, merlu de ligne... sans oublier la brioche façon pain perdu.

HASPARREN

32, rue du Docteur Jean Lissar

Tél. 05 59 29 60 24

www.hotel-argia.com

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 13 €

Prix moyen à la carte : 25 / 35 €

Ne pas manquer...

Côte de bœuf de Galice.

Chipirons sautés au jambon et piquillos.

Moelleux au chocolat.



Parking privé - Bon rapport qualité/prix.

Argia est aussi un hôtel aux chambres magnifiquement décorées.

Déguster un cocktail maison dans le jardin autour de la piscine.

Amateurs de rugby, le chef est aussi percutant en cuisine que sur le terrain !



52 couverts

Ouvert : mardi à dimanche midi.
Fermé : lundi et dimanche soir.
De juillet à septembre, ouvert 7/7, midi et soir.





L'Apostrophe

Emilie HARISPE, la cheffe et William AMAND

Ambiance épurée, moderne dans l'ancien bar de la Poste, chaises bistrot, comptoir d'époque très convivial. Une cuisine féminine, légère, de produits du marché avec une mise en saveur actuelle, à prix sages. Conseils avisés de William pour le vin.

HENDAYE

11, rue de l'Église

Tél. 05 59 56 77 90

www.apostrophe-hendaye.com

A table !

Midi : entrée + plat 14 €

entrée + plat + dessert 17 €

Menu : 32 €

Carte : entrées 12 € - plats 18 € - desserts 7,50 €

Ne pas manquer...

Tartare de dorade grise au lait de coco, yuzu, légumes.

Filet de canette de Souraïde, fenouil, sauce à la sangria.

Le pain de Gène, ganache chocolat blanc, fraises, sorbet.

+

Magnifique terrasse à l'ombre des platanes.

Côté comptoir, vins aux verres, cocktails et assiettes à partager.

Un coup de jeunesse dans ce lieu mythique, par un duo étincelant !



50 couverts

Ouvert : octobre à mai, tous les midis (sauf mercredi), les soirs (jeudi, vendredi et samedi).

Juin à Septembre, tous les midis (sauf mercredi), les soirs (lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi).



22 h







Le Chantier

Jean-Louis GONDELAUD

Vue exceptionnelle sur la baie de Txingudi. Cuisine bistronomique avec mise en valeur des produits locaux : merlu de ligne, chipirons... Tapas à partager : couteaux persillades gratinés, piquillos, assiette de jambon Bellota. Excellents desserts maison.

HENDAYE

Quai de la Floride - 7, av. des Orangers

Tél. 05 59 20 44 87

www.restaurantlechantier.com

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 14,90 €

Menus : 18,90 / 35 €

Prix moyen a la carte : 25 / 40 €



70 couverts

Ouvert : lundi à dimanche le midi, vendredi soir et samedi soir.

Juillet août, ouvert 7j/7, midi et soir.

Ne pas manquer...

Œuf fermier, crème de truffonade et copeaux de jambon Bellota.

Côte de bœuf "blonde d'Aquitaine", frites maison, salade.

Coulant tiède chocolat grand cru.



Belle terrasse sur le quai de la Floride. Le midi service jusqu'à 15 h.

Suggestions de saison le week-end.

Ambiance familiale très chaleureuse avec une grande terrasse au calme !



22 h





L'Oumar Restaurant

Oumar CIEUTAT

Le nouveau restaurant gastronomique à Hendaye. Mobilier design en bois massif, de jolis détails en déco, de l'espace pour une ambiance chaleureuse. Le chef propose une cuisine d'artiste subtile et créative, sans pour autant dénaturer le produit.

HENDAYE

28, place de la République

Tél. 05 59 09 61 48

www.loumar.fr



A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 25 €

entrée + plat + dessert 30 €

Carte : entrées 18 € - plats 27 € - desserts 12 €

Ne pas manquer...

Thon mariné minute, bouillon de coco, crémeux petits pois échalotes.

Filet de bœuf basse température, jus corsé aux fleurs d'hibiscus.

Le Fruitier : l'éveil de notre enfance.

+

Belle présentation de la cave à vins, dénichés par le Chef et Pascal.

L'Atelier d'Oumar, l'annexe, bar à vins, pintxos, plateau de fruits de mer...

De la passion pour une explosion de couleurs et de saveurs dans l'assiette !



22 h





Jarapea

Manon et Patrick BRANDAO

La déco soignée, le mobilier unique de créateurs locaux, les produits de 15 km autour pour une cuisine originale et innovante, des cuissons justes, du pain maison, des tapas revisités en dégustation gastronomique : de véritables fresques culinaires.

IROULEGUY

Le Bourg

Tél. 09 86 40 39 72

www.jarapea.com

A table !

Midi : Cocotte du moment

pintxos + plat + dessert 15 €

Menu : Pintxonomique 39 €

Prix moyen à la carte : entrée 8 € - le plat 17 / 18 € - dessert 8 €

Ne pas manquer...

Truite de Banka, pommes dauphines à la farine de sarrasin, concombre.

Tout est bon dans le cochon, déclinaison en 3 pintxos.

Soufflé chocolat Laïa, glace maison au lait de la ferme.

+

Terrasse avec vue sur Munhoa, au milieu des vignes d'Irouléguay.

Bon accueil de Manon, ambassadrice de tous les vins Irouléguay.

Ethique, dynamique, pintxonomique, quelle énergie à Irouléguay !



42 couverts

*Ouvert : le midi,
mardi au dimanche.
Le soir, du mercredi
au samedi.*





Haize Hegoa

Gregory BIRMACKER - Bastien LACAZE - Éric LACAZE, le chef

Petite brasserie “esprit bistrot” au cœur d’Itxassou. Carte réduite simple et efficace. Plusieurs suggestions à l’ardoise, au gré des saisons, ris d’agneau aux cèpes, le mouton Sasi Ardi, les champignons, la palombe en salmis, le poisson de St-Jean-de-Luz...

ITXASSOU

779, Karrika Nagusia - 779, rue Principale
Tél. 05 59 74 11 03



32 couverts

*Ouvert : du mercredi
au dimanche soir
hors saison.
Du mardi au
dimanche soir en
saison.*

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 14 €

Prix moyen à la carte : 25 €

le plat 13,50 €

Ne pas manquer...

Tartare de truite d’Iraty, chipirons à l’encre.

Le magret de la ferme Arnabar, la côte de bœuf pour 2.

Burgers 100 % maison, dont un végétarien.



Grande terrasse avec vue sur le Pas de Roland et l’Artzamendi.
Accueil chaleureux, ambiance détendue, de belles bières locales.

Itxassou oblige, ici le tiramisù est à la cerise d’Itxassou !



22 h





Venta Burkaitz

Patrick ERRECART

Sur la route classée du Pas de Roland, direction Artzamendi. Dépaysement total assuré ! Une venta conviviale et authentique, une cuisine traditionnelle basque et espagnole, les produits des agriculteurs et éleveurs locaux.

ITXASSOU

Col des Veaux - Artzamendi

Tél. 05 59 29 82 55 / 00 34 948 39 30 00



100 couverts

Ouvert : du lundi
au dimanche.

Fermé : le mercredi.

A table !

Prix moyen à la carte : 25 / 35 €

Ne pas manquer...

Chevreau de lait, cochon de lait de race basque, cuits au four à bois.

Chuleta de bœuf, de qualité Premium.

Gâteau basque maison, crème et cerises.

+

La cuisson et la qualité des viandes au feu de bois, juste parfaite !

En saison, haut lieu de la palombe flambée au capucin !

Amis marcheurs, sur le GR10, c'est le départ de nombreuses randonnées en compagnie des vautours !!!



CB
pas acceptée



Euskalduna

Bettan BORDAGARAY - Lucas FERREIRA, le chef

De la modernité dans l'assiette pour ce bistrot/gastro animé à l'âme basque. Les légumes Bio, magnifiés par Lucas, les viandes cuites à basse température qui apporte fondant et saveur. Cuisine goûteuse et raffinée, desserts finement travaillés.

MAULEON-LICHARRE

4, rue Pasteur

Tél. 05 59 28 23 35

euskalduna-basque-restaurant.business.site



70 couverts

Fermé : lundi et
mardi midi.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 14 €

Menu Dégustation : 48 €

Prix moyen à la carte : 35 €

Ne pas manquer...

Côte de veau Axuria.

Pétales de tomates marinées au balsamique, pesto de roquette, espuma mozzarella.

Sablé breton, diplomate pistache, fraises, sorbet citron vert.



Point de départ idéal pour visiter la Soule, Kakuetta, Olzarte...

Belle carte de vins de soleil, Chili, Argentine, Espagne à prix léger.

"Nuit d'ivresse, d'allégresse" à Mauléon c'est la fête dans l'assiette !



22 h





La Table d'Agerria

Milia et Frederico DE SOUSA

Sur les hauteurs de Mauléon, dans l'ancien monastère paré de sa nouvelle déco, Frederico propose une cuisine raffinée à base de produits minutieusement sélectionnés au gré des saisons, foie gras, fromages locaux, agneau, poissons, poulpes grillés...

MAULEON - LICHARE

3, rue du Frère Alban

Tél. 05 59 19 19 19

www.domaine-agerria.com

A table !

Menu du terroir : 2 plats 18 € - 3 plats 24 €

Carte : entrées 13 / 16 € - plats 18 / 24 €

desserts 9 €



40 couverts

Fermeture :
mercredi, samedi
midi, dimanche soir.

Ne pas manquer...

Cœuf parfait, champignon portobello, crème parmesan, ventrèche.

Pigeonnet purée de petits pois à la menthe, sauce vin rouge.

Crème brûlée au lait de brebis et tonka.

+

Merveilleuse terrasse au calme, avec vue sur le château de Mauléon.

L'accueil de Milia en 5 langues. Hôtel *** dans un lieu historique.

Mélange de culture basque-brésil, pour une cuisine gourmande colorée !



21 h





La Gaïta

Eric LEMELLE

Lieu de détente avec vue magnifique sur le Baïgura, brebis et pottoks pour décor. La cuisine est généreuse, goûteuse avec des produits locaux de la saison. Le chef s'éclate sur la présentation. L'été, belles assiettes combinées... Bières Kékette à tester...

MENDIONDE

Base de Loisirs du Baïgura

Tél. 05 59 37 69 05

www.baigura.com/la-gaita

A table !

Midi : entrée + plat + dessert + café 14 €

Les suggestions à l'ardoise suivant le marché

Prix moyen à la carte : entrées 9 € - plats 14 / 17 € - desserts 6 €



40 couverts

*Ouvert : le midi
du mercredi au
dimanche.*

*Le soir, samedi et
dimanche, en saison.*

Ne pas manquer...

Burger basque aux produits locaux.

Ris d'agneau poêlés aux cèpes, pommes grenailles.

Crumble pommes caramélisées et myrtilles, glace vanille Madagascar.



Très bon rapport qualité/prix, carte des vins à prix légers.

Activités de plein air, poneys, parapente, descente en trottinette...

Pour le plaisir des yeux et des papilles, les succulents desserts new look !





La Ferme Gourmande

Laetitia DENAT et Nicolas BUROSSE

Havre de paix pour ce repaire bucolique à l'accueil chaleureux. Les producteurs basques à l'honneur, grâce à la cuisine de caractère et de cœur de ce jeune chef passionné. Ici on peut manger très bon pour pas très cher ! Laissez vous surprendre...

OSSES

Maison Landaburia

Tél. 05 59 37 77 32

www.lafermegourmande.fr



40 couverts

Fermé : lundi midi,
mercredi et jeudi.

A table !

Menu : entrée + plat ou plat + dessert 26,50 €

Menu carte : 30 €

Ne pas manquer...

Ris d'agneau des Pyrénées, petits légumes, jus de viande.

Travers de cochon de nos vallées cuit 18 heures.

Tarte au citron meringuée, zeste d'agrumes, gel d'hibiscus.

+

Belle terrasse avec vue panoramique sur les Pyrénées.

Le cocktail de Laetitia au 3 rhums, écorce de piment d'Espelette.

Nicolas, un chef autodidacte pour une cuisine de goût sans limite !



21 h 30





Mendi Alde

Isabelle et Jean-Michel NOULLET

Maison familiale à l'entrée de la basse Navarre. Cuisine de produits locaux, veau fermier, viandes Bio, spécialités d'Alsace de novembre à mars, origine du chef oblige ! Tout est maison, le pain cuit au four à bois, les confitures à emporter...

OSSES

Place de l'Église

Tél. 05 59 37 71 78

www.hotel-mendi-alde.fr



60 couverts

Ouvert : de mardi
à dimanche, le midi.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 15 €

Menu Carte : entrées 10 € - plats 18 €
desserts 8 €

Ne pas manquer...

Foie gras frais de chez Arnabar en terrine.

Morue braisée al pilpil, émulsion de pomme de terre et ail.

Dacquois fraises et sorbet maison fruits rouges.

+

Verrines de plats cuisinés à emporter. Glaces maison Euskalglace.

Petit hôtel vue montagne, magnifique spa, formule lunch + spa 30 €.

Réservez votre bain de soleil pour la sieste dans le parc !





Manexenea

Arño INÇARGARAT

Une table généreuse au pied des crêtes d'Iparla où raisonne l'accent basque. Arño perpétue la tradition avec une cuisine basque de qualité, foie gras, jambon piperade, morue, mamia, gâteau basque... En saison, palombes, civet de sanglier...

SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRY

Quartier Urdos

Tél. 05 59 37 41 68

www.manexenea.com

A table !

Menus : 16,50 / 24 / 32 €

Prix moyen à la carte : 30 / 35 €



110 couverts

*Fermé : lundi de mars à novembre.
Le soir, le lundi et dimanche l'hiver.*

Ne pas manquer...

Boudin maison, piperade, frites.

Ris d'agneau braisés aux cèpes.

Anguilles persillade. Truitelles façon "Manexenea".

Fondant au chocolat.

+

Petit hôtel calme en pleine campagne, entièrement rénové.

A l'ombre des platanes, grande terrasse paisible, jardin pour les enfants.

Les incontournables du Pays Basque, petits mangeurs, passez votre chemin !





Instincts

Chloé NAUD et Ugo PADOVAN

Déco style scandinave, matières brutes et vaisselle originale en grès. On déguste une cuisine moderne qui favorise le produit accompagné de garniture, jus de viande ou vinaigrette d'herbes sur les poissons, associations nouvelles, desserts légers.

SAINT-JEAN-DE-LUZ

20, rue Garat

Tél. 05 59 24 66 98

www.restaurant-instincts.com



24 couverts

Fermé : lundi et mardi.

A table !

Prix moyen à la carte : entrées 9 / 11 €

plats 19 / 23 €

desserts 9 €

Menu Dégustation : 55 €

Ne pas manquer...

Saumon confit, crème cru, radis, curcuma.

Veau, haricot beurre, échalote grise, noisette.

Vacherin, abricot, amande.



Chloé, souriante et dynamique, prend le temps de vous servir.

Petite salle pour préserver la qualité avec une carte qui change souvent.

Jeunesse et fraîcheur en cuisine pour émousser les papilles !



21 h 30





Kaia Ostatua

Jon GARMENDIA

Ambiance art déco, les tables en bois décorées, de Juan Gorriti, les sculptures Partarrieu. Toute la poésie de la cuisine basque-espagnole où la partition s'écrit sans congélateur, ni micro-ondes ! Poissons, légumes, tapas + palette de vins espagnols à découvrir.

SAINT-JEAN-DE-LUZ

39, rue Tourasse

Tél. 09 72 83 44 00

www.kaiaostatua.com



40 couverts

Ouvert :
7/7 en saison.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 18 / 20 €

Prix moyen à la carte : 30 / 35 €

Ne pas manquer...

Omelette à la morue.

Thon à la plancha.

La côte de bœuf maturée, frites maison.

+

Le mercredi pintxo-pote (1 boisson = 1 tapas), sur le comptoir.

Le pain bio et la viande issus de la production familiale.

Ici le vrai bar à tapas avec Jon, convivial improvisateur de pintxos !



23 h





Tokiko Restaurant

Anne-Sophie de PORTAL, la Cheffe et Xavier de PORTAL

Ancienne ferme aux volets rouges avec de beaux volumes. Ici on mange et on partage une cuisine vivante et colorée, à base de produits locaux, qui a une âme et raconte une histoire : veau Pyrenaïca, txuleton de Galice, cochon de lait Kintoa...

SAINT-JEAN-DE-LUZ

Quartier Acotz - 45, chemin de Chibau

Tél. 05 64 11 56 69

www.tokiko-restaurant.fr



100 couverts

Ouvert : 7/7 de
11 h à 23 h, service
continu.

A table !

Prix moyen à la carte : entrées 9 / 18 €

plats 18 / 26 €

desserts 9 / 12 €

Ne pas manquer...

Tagliatelles de châtaignes et concombre, tataki de truite.

Filet de Cane Kriaxera, carottes rôties et purée gingembre.

Sablé au sirop de piment et fruits du moment.



Prolonger la soirée dans le salon avec un alcool Brana.

Les terrasses au calme dans les jardins.

Sélection de produits des fermes du Pays Basque.

Un lieu dédié aux producteurs locaux !



23 h





Mimosa

Mathieu THOMAS - Mathilde AGUERRE

L'esprit bistrot, le charme de l'ancien revu au goût du jour, pour cette maison du XVII^e à l'âme basque. La cuisine conviviale, de grands plats à partager, pâté en croûte, foie gras, cochon, ris de veau, pâte d'agrumes sur les poissons, beaucoup de légèreté !

SARE
Place du Village, Bourg
Tél. 05 59 56 80 08



A table !

Midi : entrée + plat 16 €
 entrée + plat + dessert 20 €
Carte : 30 / 48 €

Ne pas manquer...

L'œuf du Mimosa.
Merlu de la criée de St-Jean, risotto céleri, émulsion coquillages.
Le chocolat, noisette.



Belle terrasse à l'ombre des platanes au cœur de Sare.
Planches de charcuteries locales, pressé de volailles à partager.
La passion d'un duo, pour une cuisine locale raffinée aux accords parfaits !



22 h





Olhabidea

Jean et Guillaume FAGOAGA

Expérience unique dans cette ferme basque du XVI^e siècle, où l'on mange, dans l'ambiance feutrée du salon ou de la bibliothèque, une cuisine basque, simple et goûteuse de produits frais du potager, suivant l'inspiration du chef.

SARE
Quartier Sainte-Catherine
Tél. 05 59 54 21 85
www.olhabidea.fr



40 couverts

*Ouvert : le midi du jeudi au dimanche, le soir du mercredi au samedi.
Fermé : lundi et mardi.*

A table !

Carte : entrées 16 € - plats 25 € - desserts 11 €
Menu : Découverte 45 €

Ne pas manquer...

Tartare de gambas.

Ris de veau poêlés aux petits légumes de saison.

Meringue aux fraises.

+

Le cadre enchanteur de ce lieu et la terrasse sur la campagne.
5 chambres d'hôtes au cœur d'un magnifique parc aux essences rares.
Après le repas, ballade à cheval au centre équestre ou repos dans le parc !



22 h





Xaindu

Cathy et Pierre ERRATCHU

Juste après la frontière à quelques kilomètres de Roncevaux. Au fourneau, Cathy concocte les recettes traditionnelles héritées de sa maman : anguilles persillade, morue à l'espagnole, paella, omelette à la morue, aux cèpes...

VALCARLOS (LUZAIDE)

Barrio Pecoqueta n°11

Tél. 00 34 948 79 02 00

www.xainduetxea.com

A table !

Menus : 15 / 17 / 27 €

Prix moyen à la carte : 18 / 27 €



60 couverts

*Ouvert : le midi du
lundi au dimanche.
Fermé : en janvier.*

Ne pas manquer...

Merlu à la plancha.

Chilindrón d'agneau, pommes rissolées.

Ris d'agneau en sauce, gratin dauphinois.



La bonne humeur de Cathy. Les menus sont en Français.

Après la visite dans les ventas, déjeuner sur une grande terrasse en bord de Nive !





Directrice de la publication :
Claire Fadat

Crédit photos :
Claire Fadat (sauf mention)

Maquette :
Patrick Création Graphique

Conception :
Régie Pub 64
Chemin Uhartea - 64210 AHETZE
Tél. 05 59 47 74 28
regiepub64@orange.fr

RÉGIE
PUB 64



www.lesfourchettesdeclairer.com