Les fourchettes de Claire

RESTAURANTS DU PAYS BASQUE

BARS À VIN - TAPAS & PINTXOS

Je suis très heureuse de vous présenter
mes pépites gourmandes pour cette 10e édition.

Ceux que nous connaissions déjà ont mis à profit les
récentes péripéties sanitaires pour améliorer et embellir
encore (si, si je vous assure !!!) leur restaurant,
bistrot ou brasserie pour vous donner toujours plus
de satisfaction et de plaisirs culinaires.

Je suis allée aussi, pour vous, à la rencontre d'autres
jeunes talents, courageux et très motivés. Ils ont décidé
d'écrire leur histoire pour vous accueillir au sein de leur
établissement avec originalité, entrain et passion.

Comme toujours et je n'aurai de cesse de le rappeler,
n'oublions pas tous ces éleveurs, agriculteurs, maraîchers
locaux qui nous offrent avec passion, sérieux et courage,
de magnifiques produits indispensables
à une cuisine saine et de qualité.

Bon appétit !

Claire

Infos Pratiques

Ne pas manquer...

Les plats changent **au fil des saisons** et **au gré du marché**.
La formule du midi est servie uniquement du lundi au vendredi.
Les tarifs sont donnés à titre indicatif.

Le GUIDE des Restaurants en ligne...

lesfourchettesdeclaire.com

Maître Restaurateur

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

- Parking
- Terrasse
- Chèque vacances
- Ticket restaurant (sauf dimanche et jours fériés)
- Accès handicapés
- Climatisation
- Chiens acceptés
- Accueil de groupe
- Jeux pour enfants
- Vente à emporter
- Ouvert tard le soir

Rejoignez-nous sur...

...et suivez l'actualité des restaurants !

@fourchettes_de_claire

Restaurants.Du.Pays.Basque

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 Concha 9
- La Table des Compagnons 10
- Le Café Bleu 11
- Le Hublot 12
- Mômes 13

ASCAIN
- Restaurant Larralde 14

AYHERRE
- Gozategia Ostatua. 15

BANCA
- Erreguina 17

BAYONNE
- Bar Basque 18
- Brasserie Basa 19
- La Grange 20
- Le Carré 21

BIARRITZ
- Bistroquet Biarritz. 22
- Chez Gaby 23
- Le Bistrot des Halles 24
- Le 02 Verdun 25
- Léonie 26
- L'Impertinent. 27

BIDARRAY
- Barberaenea 28

CAMBO-LES-BAINS
- Mendi Berdea 29
- Salon Cyrano 31

CIBOURE
- Chez Mattin 34

ESPELETTE
- Pottoka. 35

GUÉTHARY
- Getaria 36

HASPARREN
- Argia 37

HENDAYE
- L'Apostrophe 38
- Le Chantier 39
- Txirimiri 40

IROULEGUY
- Jarapea 41

ITXASSOU
- Haize Hegoa 42
- Venta Burkaitz 43

MAULEON LICHARRE
- La Table d'Agerria 44

MENDIONDE
- La Gaïta. 45

OSSÈS
- La Ferme Gourmande. 47

SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRY
- Trinquet Herriarena. 48

SAINT-JEAN-DE-LUZ
- Instincts 49
- Le 1928. 51
- Tokiko Restaurant 52

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
- Le Relais de la Nive 53

SAINT-PALAIS
- Auberge du Foirail. 54

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE
- Santiago 55

SARE
- Arka 56
- Mimosa 57

USTARITZ
- Restaurant du Labourd 58
- Xandienea 59

VALCARLOS (Espagne)
- Xaindu 60

VILLEFRANQUE
- Eskularia. 61

Uhaltia Restaurant du Pont d'Abense

Maître Restaurateur

Maylis et Olivier PARADIS

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 15 €
Menu : 28 €
Prix à la carte : entrées 10 / 12 € - plats 17 / 22 € - desserts 7 €

Ne pas manquer...

Méli-mélo de poissons.
Mignon de porc en croûte d'herbes.
Vacherin aux fraises.

+

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 !

P TICKET RESTO 21h30

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, chèvre chaud en aumônière et compotée d'oignons, pavé de merlu au chorizo, l'incontournable burger basque...

AÏCIRITS-CAMOU-SUHAST
Le Bourg
Tél. 05 59 38 34 80
www.auberge-denena.com

50 couverts

Ouvert : le midi du mardi au dimanche. Le soir, vendredi et samedi, réservation conseillée.

A table !

Midi : entrée + plat 12,50 € - menu 14 €
Prix moyen à la carte : 25 €
Menus : 26 / 32 €

Ne pas manquer...

Chipirons persillade.
Pièce de bœuf avec son panier de frites maison.
Grosse profiterole, chocolat et crème chantilly.

+

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 !

P CHEQUE TICKET RESTO

Argi Eder

Bruno, Eliane et Philippe DOTTAX

Maître Restaurateur

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

50 couverts

Ouvert : le midi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche et tous les soirs sauf mercredi. Juillet août, ouvert le midi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche et tous les soirs. Fermé l'hiver.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 33 €
Menu carte : entrée + plat + dessert 45 €
Menu gourmand : 59 €
Menu dégustation : 7 services 75 €

Ne pas manquer...

Foie gras de canard poêlé, croustillant de pied de cochon, salade.
Cabillaud confit huile d'olive, sauce Pilpil, compotée poireaux/oignons.
Texture tout chocolat Valrhona, chocolat caraïbe 66%, sorbet framboise.

+

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 !

P CHEQUE 21 h

La Concha

Laurence DUMOND et Guy LABORDE - Sébastien PARMOURIES, le chef

Face à l'océan, dédié aux produits de la mer ! Un vivier pour homards garant de fraîcheur. Cuisson au grill, devant vous, de dorades, merlus, louvines sauvages. Fritures d'éperlans, beignets de calamars, de lotte, truite banka... cuisses de grenouilles

ANGLET
La Patinoire - 299, av. de l'Adour
Tél. 05 59 63 49 52
www.laconcha.fr

100 couverts

Fermé : lundi, mardi soir et dimanche soir, (hors saison).

A table !

Midi : entrées de 10 à 25 € - plats de 10 à 30 €
desserts de 8 à 10 €
Menus : Végétarien 27 € - Groupes (sur demande) 35 €

Ne pas manquer...

Les plateaux de fruits de mer.
La côte de bœuf maturée (origine France), grillée au feu de bois.
Sole sauvage, sauce au beurre acidulé, légumes de saison.
Profiteroles, glace vanille artisanale, chocolat chaud, chantilly.

+

Grand parking gratuit.
Dîner face au coucher de soleil sur l'Océan.
Fraîcheur et authenticité : une valeur sûre de la Côte Basque !

P CHEQUE TICKET RESTO 22 h

La Table des Compagnons

Mickaël DEGUEURCE - Charlélie LOUCHET, le chef

Restaurant panoramique avec grandes terrasses vue sur le Pays Basque, à deux pas des plages, dans une ambiance décontractée. De jolis produits locaux pour une cuisine de saison, la formule du midi change tous les jours. Le service rapide pour déjeuner.

ANGLET
94, avenue de Montbrun
Tél. 05 59 52 82 62

80 couverts

Ouvert :
du dimanche au vendredi le midi et vendredi et samedi le soir.

A table !

Formule : entrée + plat + dessert 20 €
Prix moyen à la carte : entrées 6 / 15 €
plats 20 / 23 € - desserts 7 / 9 €

Ne pas manquer...

Croustillant boudin basque aux pommes et cidre basques.
Côte de bœuf de Galice, maturée sur place.
Soufflé à l'eau de vie de la maison Brana, à la framboise.

+

4 garnitures au choix pour chaque plat.
La possibilité de privatiser le lieu, le week-end.
Whouah, la vue, le goût que du bonheur !

P TICKET RESTO CHEQUE

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 les producteurs locaux , proposant des suggestions : thon mi-cuit, filet de bar, le bagel à la truite fumée maison…

ANGLET
7, esplanade des Gascons
Tél. 05 59 03 62 68
www.cafe-bleu-anglet.com

70 couverts

Fermé : le mardi.

A table !

Midi : formule à partir de 20 €
Prix moyen à la carte : entrées 10 / 14 €
plats 18 / 22 € - desserts 8 / 10 €

Ne pas manquer...

Tartare de truite du Pays Basque, crème aux herbes fraîches.
Croustillant de gambas, julienne de légumes.
Profiterole glace vanille, chocolat Valrhona.

+

L'après-midi, carte réduite salée-sucrée.
Les vins et alcools de la Maison Brana, belle carte de cocktails.
La Chambre d'Amour ! Un spot magnifique pour une adresse savoureuse !

P CHEQUE TICKET RESTO

Le Hublot « dans la cuisine »

Cyril PINTOR et Guillaume GODIN

L'expérience des voyages du chef, pour une cuisine originale, aux saveurs exotiques. Une carte courte avec les produits ultra frais pour une nourriture saine et équilibrée. L'ambiance esprit voyage. Plat végétarien, banoffee, carrot cake…

ANGLET
12, allée du Cadran
Tél. 05 24 33 37 52
www.lehublotdanslacuisine.fr

50 couverts

Ouvert : du lundi au samedi le midi.

A table !

Midi : plat du jour 11,90 €
Carte : plats 12 € - desserts 3 / 4 €
Formule soir : bo bun + banoffee 13,90 €

Ne pas manquer…

Bo bun échine de porc mariné citronnelle.
La suggestion du chef.
Cheesecake aux fruits de saison.

+

Bo bun corner le soir sur place/emporter click and collect via le site.
Terrasse agréable. Service rapide et convivial, plat du jour original.
Attention cette adresse peut vite devenir votre cantine gourmande !

TICKET RESTO

Mômes

Joris GILLE le chef, Pascal BENAC, Julien FERNANDEZ

Ambiance style art déco, du bleu profond, des objets vintages, tables rondes ou hautes. Cuisine bistronomique, de produits simples du marché, bien travaillés, pour un service décontracté. Tartare de bœuf, cochon confit, cabillaud, lotte…

ANGLET
10-11, place du Gal Leclerc - 5 Cantons
Tél. 05 59 59 39 82

60 couverts

Ouvert : 7j/7 le midi et mardi, mercredi, jeudi, vendredi le soir.

A table !

Midi : plat du jour 16 € - entrée + plat 22 €
entrée + plat du jour + dessert 27 €
Menu : carte 33 € - surprise 38 €
Carte : entrées 12 € - plats 20 € - desserts 8 €

Ne pas manquer...

Finger queue de bœuf confite, crémeux brocolis, légumes croquants.
Lotte croustillante ail des ours, risotto frégola sarda, à l'encre.
Pavlova aux fruits, sorbet hibiscus, crémeux avocat-coriandre.

+

Belle terrasse sur la route des plages au cœur des 5 cantons.
Grande sélection de vins, les cocktails...
Une bande de gourmets passionnés pour nous régaler !

P TICKET RESTO 22 h

©Raphaël Cauhépé-François

Restaurant Larralde

Nathalie et Gilles SALHA

Au cœur d'Ascain, 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...

ASCAIN
55, rue Oletako Bidea
Tél. 05 59 54 00 10
www.restaurant-larralde.fr

90 couverts

Fermé hors saison : dimanche soir, lundi et mardi midi.
Saison : lundi, mardi midi.

A table !

Midi : plat + dessert 14 €
Menus : 19 / 27 €
Prix moyen à la carte : 29 / 35 €

Ne pas manquer...

Soupe de pêcheurs luziens.
Omelette aux cèpes.
La sole belle meunière.

+

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 !

P CHEQUE TICKET RESTO

Gozategia Ostatua

Oier BONETBELCHE

Le restaurant du village près du fronton, à prix tout doux par esprit de bienveillance et de partage, à l'accent basque ! Produits bios, issus de l'agriculture paysanne locale, ultra frais pour une cuisine gourmande tout en fraîcheur. Joli travail des légumes.

AYHERRE
38, Elizako Bidea
Tél. 05 59 55 02 13

40 couverts

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

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 14 €
Week-end : menu 30 € - suggestions

Ne pas manquer...

Cru de maigre, piments verts, céleri rave, vanille citron, crackers.
Roulé de veau croustillant, champignons, crémeux patate douce.
Moelleux clémentine, mousse chocolat blanc, cardamome verte.

+

La vue panoramique sur les montagnes basques.
De vrais pintxos, cuisinés, inventifs pour prendre l'apéritif.
Pour ce Chef, fils de paysans, «nous sommes ce que nous mangeons» !

P TICKET RESTO CHEQUE

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

55 couverts

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

A table !

Menus : 14,90 / 20,90 / 25 €
Prix moyen à la carte : entrées 8 € - plats 13 €
desserts 5 €

Ne pas manquer...

Joues de cochon de Kintoa, sauce au Xérès.
Truite de Banka poêlée, beurre citronné, légumes.
Boudin noir maison sur lit de piperade.

+

Terrasse vue panoramique. Hôtel calme aux accords bois et pierres.
Sélection soignée des vins, description des cépages et des arômes.
Prenez votre panse à deux mains et ne pensez plus au lendemain !

P CHEQUE

Bar Basque

Flavien COUPE dit Flavio et Florian SAVES dit Floflotx

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

BAYONNE
1, rue d'Espagne
Tél. 05 59 03 82 86

60 couverts

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

A table !

Carte des cassolettes : 10 €
Midi : entrée + plat + dessert 15 €
plat du jour : 10 €
Carte : plats 12 / 18 € - desserts 5 €

Ne pas manquer...

Poulpes panés au sésame, vinaigrette légumes aux oranges.
Tataki de bœuf, crème de betteraves, xérès, cumin.
Gâteau de pain perdu. Soupe de fraises.

+

Jolies tables rue d'Espagne : ambiance Fêtes.
Les ardoises avec suggestions se renouvellent souvent.
Ici, une seule devise «etxean bezala» (comme à la maison) !

TICKET RESTO

Brasserie Basa

Sarah et Fabian FELDMANN

Au cœur de Bayonne, brasserie équitable de qualité, dans un cadre exceptionnel, déco de matériaux bruts signé Delphine Carrère. Des produits Bio, locaux, de saison pour une cuisine décontractée et créative. Pain maison, plat végétarien.

BAYONNE
74, rue d'Espagne
Tél. 05 59 70 38 06
www.brasserie-basa.com

100 couverts

Fermé : dimanche soir.

A table !

Midi : plat + dessert 19 €
entrée + plat + dessert 23 €
Prix moyen à la carte : entrées 12 € - plats 18 € - desserts 7 €

Ne pas manquer...

Poisson du jour de la criée.
Poitrine de cochon Ibaiama bien croustillante, maïs Arto Gorria.
Riz au lait vanille Madagascar, nougatine, amandes.

+

La terrasse verdoyante privilégiée, pour un déjeuner au prix juste.
EQUITABLE Juste rémunération des producteurs et collaborateurs.
Grande salle privatisable. Belle sélection de vin.
Une équipe cosmopolite pour une cuisine haute en couleur !

TICKET RESTO 22 h

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 22,50 €
Menu : 30 €
Carte : entrées 16 € - plats 25 € - desserts 8,50 €

Ne pas manquer...

Ravioles langoustines, foie gras, cappuccino de jus de crustacés.
Ris de veau dorés au jus truffé, champignons.
Le Tout Chocolat : crémeux au chocolat, crumble à la fleur de sel, tuile, sauce chocolat.

+

Belle terrasse avec vue sur les flèches de la cathédrale.
Carte de vins étudiée, magnums de rouge à partager entre amis.
Une équipe attentionnée pour une pause gastronomique époustouflante !

CHEQUE TICKET RESTO

Studio Chevojon x Koegui

Le Carré

Charles CEZ, le chef

Une déco de charme où la culture du territoire accompagne à merveille les produits locaux. Le grand bar pour les tapas, le patio délicatement arboré, la cuisine savoureuse du chef… Un tout très convivial pour une invitation au partage !

BAYONNE
7, rue Frédéric Bastiat
Tél. 05 59 85 85 99
www.lecarre.fr

45 couverts

Ouvert : du lundi au dimanche, midi et soir.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 29 €
Soir : tapas, pintxos et la carte du chef 45 € (en moyenne)

Ne pas manquer…

Les pintxos (la carte change tous les 2 mois au fil des saisons).
Taloa de txangurro, piquillos et pastorale d'herbes.
Retour de la criée de Saint-Jean, jus coquillages, gnocchis et salpicons de courgettes.

+

After work et piano-bar tous les jeudis, vendredis et samedis soirs.
Le cadre unique et élégant pour le brunch du dimanche (11h30-15h).
Un cocktail signature, un pintxos, un lieu unique : quoi de plus ?

TICKET RESTO

Bistroquet Biarritz

Thomas CHERUBIN et Manu MARTIN

L'accueil verdoyant et fleuri, du velours tout doux, des couleurs chaleureuses, une déco très actuelle. Cuisine moderne, belle présentation des assiettes, des produits frais, plats à partager. Le vrai riz à l'espagnole, la côte de bœuf de Galice…

BIARRITZ
7, place Sainte Eugénie
Tél. 06 79 90 66 99
www.bistroquetbiarritz.com

75 couverts

Ouvert : 7/7
Fermé : mardi et mercredi hors saison.

A table !

Midi : plat du jour 12 €
Carte : entrées 7 / 20 € - plats 16 / 28 € - desserts 8 / 9 €

Ne pas manquer…

Œufs mimosa du Bistroquet.
Carpaccio de poisson blanc, wakamé, carottes gingembre.
Banoffee de Phiphi.

+

Cocktails d'exception, carte de vin recherchée.
La terrasse, un petit nid chaleureux au centre de Biarritz.
Partage, convivialité dans le cœur et dans l'assiette !

TICKET RESTO 23 h

Chez Gaby

Erwan TRONSSON, Stanislas KRUPSKI

Déco contemporaine, très cosy, de grandes banquettes, nature. La cuisine traditionnelle, très fraîche riche en légumes de saison, avec une légère influence méditerranéenne, gnocchi, socca (galette pois chiche), poissons, pain maison, planches…

BIARRITZ
11, rue Gardères
Tél. 05 47 75 11 45

70 couverts

Fermé : lundi.

A table !

Carte : entrées 8 / 15 €
plats 15 / 35 €
desserts 8 / 10 €

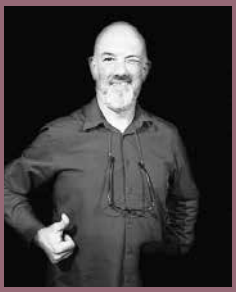
Ne pas manquer…

Gnocchi maison à « l'humeur du moment ».
Poisson retour de la criée, aux légumes de saison.
Soufflé à la rhubarbe, glace maison rhubarbe.

+

Emplacement de choix au cœur de Biarritz, océan, casino...
Belle sélection de vins Bio, vivants et classiques.
Laissez-vous embarquer par cette équipe attentive et enivrante !

CHEQUE TICKET RESTO 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.lebistrotdeshallesbiarritz.fr

28 couverts

Ouvert : du mardi au samedi, midi et soir. Juillet, août, septembre, ouvert 7/7 le soir.

A table !

Midi : plat du jour 12 €
Carte : entrées 11 € - plat 16,50 / 23,50 €
desserts 7 €

Ne pas manquer...

Œuf cocotte sauce au parmesan, mouillette de foie gras.
Tournedos de St-Jacques et ris de veau. La côte de bœuf.
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 !

CHEQUE TICKET RESTO 22 h

Le O2 Verdun

Laida et Pierre Louis DESLYS

Ambiance feutrée et chaleureuse, déco zen pour une belle énergie. Une cuisine de produits frais locaux, qui va à l'essentiel, simple, goûteuse et sans chichi. Foie gras, bonbons croustillants Serrano brebis, les incontournables chipirons…

BIARRITZ
49, avenue de Verdun
Tél. 05 59 22 39 94

40 couverts

Fermé : dimanche et lundi hors saison, lundi en saison.

A table !.

Menu carte : 28,90 €
Carte : entrées 8,50 € - plats 17,50 € - desserts 6 €

Ne pas manquer...

Carpaccio de poulpe du Pays Basque, vierge de poivrons.
Morue rôtie au chorizo et poivrons confits, purée grand-mère.
Fondant au chocolat, glace vanille, chantilly.

+

Excellent rapport qualité/prix pour du tout fait maison.
Bel accueil et service attentionné.
Un duo discret de passionnés pour une échappée gourmande !

CHEQUE TICKET RESTO 22 h

Léonie

Cécile et Maxime GIRAUD

Bistrot de charme, ambiance chaleureuse, entre boiseries bleues et banquettes à la déco dorée. Une cuisine de saison raffinée, équilibrée, des sauces très gourmandes, des jus d'herbes… gibier en saison.

BIARRITZ
7, avenue Larochefoucauld
Tél. 05 59 41 01 26
www.restaurant-leonie.com

45 couverts

Fermé : mardi et mercredi.

A table !

Midi : la formule, plat + dessert 18 €
Menu carte : entrée + plat + dessert 40 €

Ne pas manquer…

Les pâtés du moment, lapin, canard, chevreuil… en guise de tapas.
La suggestion, au gré du marché !
Filet de canard des Landes, pommes de terre, navet confit.
Baba au rhum aux fruits de saison.

+

Jolie carte de vins à découvrir. Sélection de vin au verre.
Une adresse discrète au charme paisible. 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

30 couverts

Ouvert : du mardi au samedi, le soir. 7/7 en juillet et août.

A table !

Menu Découverte, accord "mets vins"
Menu Dégustation, accord "mets vins"

Ne pas manquer...

Chipirons marinés, riz torréfié, piments, citron vert.
Agneau de lait Sasi Ardi, céleri rave, jus d'herbes, moutarde acidulée.
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 !

21 h 30

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

50 couverts

Ouvert : tous les jours d'avril à octobre, le week-end de novembre à mars.

A table !

Menu : 26 €
Carte : entrées 9 € - plats 18 € - desserts 6 €

Ne pas manquer…

Émincé de morue et sa crème d'ail.
Truitelles de Banca en persillade.
Agneau de nos montagnes, ris, côtes, gigot…

+

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 !

P CHEQUE

Mendi Berdea

Sandra PONTEINS et Damien ROUSSEAU

Ambiance chaleureuse et cosy, mélange de bois brut, tapisserie nature, végétale. Cuisine 100 % maison bien mitonnée pour une carte courte qui suit la saison. Paleron de veau, maigre, cabillaud, foie gras... Très beaux desserts !

CAMBO-LES-BAINS
12, place de l'Église
Tél. 05 59 29 86 30

40 couverts

Fermé : mercredi.

A table !

Midi : plat + dessert 13,50 €
entrée + plat + dessert 16 €
Carte : entrées 11 / 15,50 € - plats 21 / 25 € - desserts 8 / 10 €

Ne pas manquer...

Foie gras grillé, fumé aux sarments de vigne, tartine exotique.
Chipirons persillade, risotto safrané fregola sarda, coulis d'herbes.
Citron en trompe-l'œil, coulis verveine, biscuit citron.

+

La terrasse ombragée pour déguster tapas et verre de vin à prix doux.
Un choix de boissons locales, bières, cidre, euskola.
La passion et la sensibilité du Chef, pour de belles réalisations sucrées !

P CHEQUE TICKET RESTO

MAIRIE

Salon Cyrano

E. TASSET, la cheffe, Cathy FLAMBARD, D. DROUHAULT

Murs de pierres, verrière, cuisine ouverte, une touche bleu canard, un lieu de partage et de douceur autour de plusieurs salons et magnifiques terrasses. Une cuisine simple, locale, qui sublime les produits du terroir, pour une saveur authentique.

CAMBO-LES-BAINS
17, allées des Terrasses
Tél. 05 59 52 32 07
www.saloncyrano.com

70 couverts

Ouvert :
le midi 7 / 7 du 15 avril au 1er octobre.

A table !

Tartes salées : 10 / 15 €
Salades : 12 / 17 €
Desserts : 5,50 / 9 €
Brunch : 23 € (le dimanche)

Ne pas manquer...

Salade Euskal, saucisse confite, lomo, rillettes de canard, brebis AOP.
Tarte Cyrano, oignons fondus, petits légumes, Pikorra de brebis frais.
Cheesecake spéculos, fromage blanc vanille, coulis de fruits.

+

Service continu de 12 h à 18 h, salé / sucré, planches apéritives…
Les pâtisseries maison pour un goûter paisible XXL en terrasse.
Une équipe sympa de supers Nanas pour se sentir comme à la maison !

P TICKET RESTO

Seignosse
Hossegor
Capbreton
OCÉAN
ATLANTIQUE
Vers BORDEAUX
22 - 27
BIARRITZ
ANGLET
18 - 21
BAYONNE
Urt
9 - 13
61
Briscous
Villefranque
Bidart
Guéthary
49 - 52
36
Arcangues
58 - 59
37
ST-JEAN-DE-LUZ
38 - 40
Ciboure
Urrugne
34
55
Ustaritz
29 - 31
Larressore
Hasparren
Hendaye
Irun
Ascain
14
St-Pée-sur-Nivelle
Espelette
Cambo-les-Bains
Itxassou
45
Biriatou
8
35
42 - 43
Sare
Ainhoa
Mendionde
La Rhune
56 - 57
Dancharia
28
GUIPUZKOA
Pic d'Iparla
Bidarray
47
Ossès
St-Étienne-de-Baïgorry
Irouléguy
48
17
41
NAVARRE
Banca
Les Aldudes
PAMPELUNE
Urepel
60
Valcarlos
PAMPELUNE
RONCEVEAUX
Les fourchettes
de
Claire

22 - 27
Trouvez les restaurants classés par ville grâce à leur numéro de page.
BIARRITZ
lesfourchettesdeclaire.com
Dax
Peyrehorade
Vers PAU
Bidache
La-Bastide-Clairence
Ayherre
Bois de Mixe
7
Aïcirits-Camou-Suhast
St-Palais
54
Iholdy
Irissarry
44
Mauléon Licharre
53
Bussunarits
Aincille
Forêt des Arbailles
Forêt de Josbaig
Tardets -Sorholus
Abense de-haut
6
Col d'Orgambideska
Forêt d'Iraty
Gorges d'Holzarte
Gorges de Kakoueta
ARAGON

Chez Mattin

Michel et Céline NIQUET

Maître Restaurateur

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 Baignol
Tél. 05 59 47 19 52
www.chezmattin.fr

65 couverts

Fermé : dimanche et lundi.

A table !

Carte : entrées 16 € - plats 30 € - desserts 10 €
Menu Dégustation : 62 / 70 € en fonction du marché

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

Pottoka

Sabine AGUERRE

Maître Restaurateur

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

58 couverts

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

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 20 €
Menus : du marché 28 € - découverte 48 €
Prix moyen à la carte : 39 €

Ne pas manquer...

Pana cotta d'asperges, légumes croquants, vinaigrette huile de chanvre.
Sole brune de Capbreton meunière et légumes.
Fraises Garriguette, gaufre et crème pistache.

+

Le summum de la cheffe : la cuisson des poissons locaux.
Le soir, en terrasse, tapas maison, planches et vins (juillet/août).
Belle carte de vins de France de petits producteurs à prix corrects !

CHEQUE TICKET RESTO

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

40 couverts

Ouvert : tous les jours en saison.
Fermé : mardi, mercredi hors saison.

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 19 €
entrée + plat + dessert 24 €
Carte : entrées 14 € - plats 24 € - desserts 10 €
Menu carte : 45 €

Ne pas manquer...

Pâté-Croûte de saison.
Poissons de la criée, légumes de saison.
Cocotte de moelleux soufflé au chocolat de Monsieur Txokola.

+

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

Maître Restaurateur

Battitt, vous propose une cuisine gourmande et généreuse, avec des produits locaux de saison : œuf parfait, merlu de ligne, épaule d'agneau des Pyrénées confite, cochon de lait de chez Garay... sans oublier la brioche façon pain perdu.

HASPARREN
32, rue du Docteur Jean Lissar
Tél. 05 59 29 60 24
www.hotel-argia.com

52 couverts

Fermé : lundi et dimanche soir.
De juillet à septembre ouvert 7/7 sauf le lundi midi.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 15 €
Prix moyen à la carte : 30 / 35 €

Ne pas manquer...

Côte de bœuf de Galice.
Chipirons sautés brunoise de jambon et piquillos.
Fricassée de ris de veau à l'ancienne.
Tiramisu spéculos.

+

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 !

P CHEQUE TICKET RESTO

L'Apostrophe

Emilie HARISPE, la cheffe et William AMAND

Ambiance épurée, moderne dans l'ancien bar de la Poste, repère des Hendayais, 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

50 couverts

Fermé : mardi et mercredi.

A table !

Midi : entrée + plat 15,50 €
entrée + plat + dessert 19,50 €
Menus : Plaisir 29 €
Gourmand 39 €

Ne pas manquer...

Pressé de foie gras, confit de canard, fruits secs, pain d'épices.
Côte de Bœuf Rubia Gallega de Galice, maturée 40 jours.
Mille-feuille crémeux praliné, mousse gavotte, passion, chocolat.

+

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 !

P CHEQUE TICKET RESTO 22 h

Le Chantier

Jean-Louis GONDELAUD

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

HENDAYE
Quai de la Floride - 7, av. des Orangers
Tél. 05 59 20 44 87
www.restaurantlechantier.com

70 couverts

Ouvert : lundi à dimanche le midi, vendredi soir et samedi soir.
Juillet août, ouvert 7/7, midi et soir.

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 17,90 €
menu : 21 €
Prix moyen a la carte : 28 / 41 €

Ne pas manquer...

Œuf fermier, crème de truffonade et copeaux de jambon Cebo.
Côte de bœuf (origine France), frites maison, salade.
Coulant tiède chocolat grand cru 63% et ses excès.

+

Admirer les bateaux depuis la terrasse. Le midi service jusqu'à 15 h.
Suggestions de saison le week-end.
Ambiance familiale très chaleureuse avec une grande terrasse au calme !

P TICKET RESTO 22 h

Txirimiri

Sabrina JAMIN

Petite maison, parée de rouge où l'âme basque se dégage, comptoir d'époque, ses belles banquettes. Cuisine traditionnelle, goûteuse et authentique avec les produits d'ici au gré des saisons. Poulpe, maigre, cochon de lait, côte de veau…

HENDAYE
9, avenue des Mimosas
Tél. 05 59 20 52 39

22 couverts

Fermé : lundi et mardi (hors saison), lundi (juillet, août).

A table !

Carte : entrées 8 € - plats 18 € - desserts 8 €
Prix moyen à la carte : 35 €

Ne pas manquer…

Poêlon de chipirons persillade, txistora.
La fameuse côte de veau du pays, purée à l'ancienne, truffe d'été.
Nems au chocolat, croustillants marmelade poires, sorbet.

+

Le choix de tapas à partager, anchois, croquettes, rabas, padrones.
Sa terrasse esprit bodega, avec une carte de vin à prix sympas.
La cuisine ouverte, la pétillante Sabrina : un véritable feu d'artifice !

21h30

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, les agapes du bistrot et de véritables fresques culinaires côté gastro.

IROULEGUY
Le Bourg
Tél. 09 86 40 39 72
www.jarapea.com

35 couverts

Fermé : jeudi.

A table !

Bistrot midi : entrée + plat + dessert 18 €
entrées 6 /12 € - plats 15 / 24 € - desserts 6 / 10 €
Gastro : menu Dégustation 60 €

Ne pas manquer...

Trip'irons, chipirons grillés, ragoût de tripes à l'encre.
Pigeonneau de Guiche au barbecue, polenta Arto Gorria.
Pomme « esprit tatin » brioche feuilletée, mousse fève de Tonka.

+

Terrasse avec vue sur Munhoa, au cœur du vignoble d'Irouléguy.
Bon accueil de Manon, gardienne de la cave riche de 130 réf.
Ethique, dynamique, pintxonomique, quelle énergie à Irouléguy !

Haize Hegoa

Gregory BIRMACKER - Bastien LACAZE - Éric LACAZE, le chef

Haize Hegoa est une petite brasserie “esprit bistrot” au cœur d’Itxassou. Nouvelle carte chaque mois, simple et efficace. Ris d’agneau aux cèpes, les palombes en salmis, le mouton Sasiko, truite d’Iraty marinée, mousse au chocolat…

ITXASSOU
779, Karrika Nagusia (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 15 €
Prix moyen à la carte : 28 €
le plat 15 €

Ne pas manquer...

Le poisson de la criée de St-Jean, polenta crémeuse maïs grand roux.
Txuleta extra de 1 kg pour deux, frites maison.
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.
Avec cette équipe, découvrez toute la diversité du terroir !

P CHEQUE TICKET RESTO 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 jeudi au lundi.
Fermé : le mardi et 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 !!!

P

CB pas acceptée

La Table d'Agerria

Milia et Frederico DE SOUSA

Maître Restaurateur

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, fromages locaux, agneau, poissons, poulpes grillés...

MAULEON - LICHARE
3, rue du Frère Alban
Tél. 05 59 19 19 19
www.domaine-agerria.com

40 couverts

Fermé : mardi et jeudi midi, mercredi et dimanche soir.

A table !

Menu déjeuner : 2 plats 22 € - 3 plats 27 €
Carte : entrées 12 € - plats 22 € - desserts 9 €
Menu dégustation découverte : 55 €

Ne pas manquer...

Langoustine au Kadaïf, carpaccio de St-Jacques, émulsion coco.
Joue de porc confite à la bière, semoule et morilles à la crème.
Autour de la rose et du pamplemousse, crumble, crème anglaise, cake.

+

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 !

P 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, burger basque boudin…

MENDIONDE
Base de Loisirs du Baïgura
Tél. 05 59 37 69 05 / 06 77 89 59 83
www.baigura.com/la-gaita

40 couverts

Ouvert : le midi du mercredi au dimanche.
Le soir, samedi et dimanche, en saison.

A table !

Midi : formule à 14 €
Les suggestions à l'ardoise suivant le marché
Prix moyen à la carte : entrées 9 € - plats 14 / 17 € - desserts 6 €

Ne pas manquer…

Galette de pain pita, truite en gravlax, tzatzíki, guacamole, pickles.
Ris d'agneau poêlés, pommes grenailles, délice forestier, jus.
L'énorme profiterole, chantilly maison, glace vanille, chocolat chaud.

+

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 !

P CHEQUE TICKET RESTO

OUF !!
Vous y êtes !

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...

OSSÈS
Maison Landaburia
Tél. 06 66 16 97 58
www.lafermegourmande.fr

40 couverts

Fermé : mercredi et jeudi.

A table !

Menu carte : 31 € / 36 €
Menu Découverte : 45 € (4 temps)

Ne pas manquer...

L'œuf crousti-coulant, chipirons carbonara, lard crispy, tomme brebis.
Travers de cochon de nos vallées cuit 18 heures.
Soufflé de la ferme, vanille, poire en sorbet et caramélisée.

+

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

Trinquet Herriarena

Andoni BERHOUET

Dans l'antre du trinquet, ambiance pelotari, grande terrasse face à la cave d'Irouléguy. Cuisine de produits locaux avec une touche de jeunesse, du croquant, notes acidulées, priorité au goût, raviole de cochon, agneau confit, poissons agrumes…

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY
Route d'Irouleguy
Tél. 05 59 49 03 09

40 couverts

Fermé : mardi et mercredi.

A table !

Midi : plat + dessert 15 €
entrée + plat + dessert 17 €
Soir et week-end : menu 30 €

Ne pas manquer…

Asperges blanches grattons de porc brebis et amandes.
Bœuf confit, carottes fleur d'oranger, pommes de terre.
Chocolat caramel, cacahuètes.

+

L'accent basque en terrasse ou au trinquet, lieu de rencontre.
Le grand bar, bières locales à la pression, assiettes à partager.
Passer la porte du trinquet, pour éveiller vos papilles !

©Pierre Carton

©Pierre Carton

Instincts

Chloé NAUD et Ugo PADOVAN

Déco style scandinave, matières brutes et vaisselle originale en grès. On déguste une cuisine libre et originale qui favorise les produits du terroir, 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 : dimanche soir, lundi et mardi d'octobre à mai.

A table !

Prix moyen à la carte : entrées 10 / 12 €
plats 19 / 25 €
desserts 10 €
Menu Dégustation : 55 €

Ne pas manquer...

Thon rouge de St-Jean, focaccia à la marjolaine, tomates confites.
Bœuf, artichaut, pissenlit, noix.
Vacherin fraises, agastache, popcorn.

+

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 émoustiller tous vos sens !

TICKET RESTO 21 h 30

Le 1928

Roger PICABEA

Le charme de cette demeure art déco, les terrasses sur ce golf mythique, pour une bonne cuisine de brasserie. Des poissons de la criée servis en tartare ou grillés plancha et les viandes bien maturées. Foie gras maison, gâteau à l'orange, tarte bananes...

SAINT-JEAN-DE-LUZ
Route d'Ascain - Golf de Chantaco
Tél. 05 59 26 28 39

90 couverts

Ouvert : 7/7
de 11 h à 15h 30.
Fermé : le mardi
hors saison.

A table !

Formules : 13,50 / 14,50 €
Menus : 19,50 / 28 €
Prix moyen à la carte : entrées 6 / 14 € - plats 17 / 22 € - desserts 6 / 9 €

Ne pas manquer...

Omelette aux cèpes, œufs bio, frites maison, mesclun.
Chipirons à la plancha, xipister et persillade.
Cannelé maison, façon profiterole.

+

L'apéritif en terrasse avec les tapas, croquettes, chipirons, jambon…
Excellent rapport qualité/prix avec l'accueil, la vue et le charme en plus.
Amateurs de viandes maturées, c'est l'adresse par excellence !

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 Pirenaica, txuleton de Galice, cochon de lait…

SAINT-JEAN-DE-LUZ
Quartier Acotz - 45, chemin de Chibau
Tél. 05 64 11 56 69
www.tokiko-restaurant.fr

100 couverts

Ouvert : du mardi au dimanche midi. En saison, 7j/7, 11h à 15h et 19 h à 23 h .

A table !

Prix moyen à la carte : entrées 9 / 18 €
plats 18 / 26 €
desserts 9 / 12 €

Ne pas manquer…

Tartine de lardo d'Arnad, pain de maïs aillé.
Tarte tatin aux pommes et boudin noir d'Ispoure.
Café très gourmand.

+

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 !

TICKET RESTO 23 h

Le relais de la Nive

Julie BRAULT et Stéphane CARRICABURU

Une cuisine à quatre mains, généreuse, savoureuse et raffinée ! Stéphane maîtrise parfaitement la cuisson des viandes, poissons, gibiers. Entrées, desserts joliment traités par Julie. La carte suit les saisons avec délicatesse bon rapport qualité/prix.

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
2-4, place du Général De Gaulle
Tél. 05 59 37 04 22

90 couverts

Fermé : mardi et mercredi.

A table !

Midi : plat + dessert 17 €
Menu carte : 35 €

Ne pas manquer...

Gravlax de truite d'Iraty, piperade, gaufre à l'aneth.
Médaillon de veau, conchiglionis farcis cèpes, copeaux brebis.
Sablé basque aux fruits rouges, crème vanillée, sorbet framboise.

+

Magnifique terrasse sur la Nive.
Halte gourmande sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.
Vous régaler, vous émerveiller, pari tenu par ce duo de choc !

CHEQUE TICKET RESTO 22 h

Auberge du Foirail

Marie-Claire et Maurice LACOSTE

Ambiance bistrot cosy, à la cuisine simple et généreuse. Maurice, affectionne les produits locaux et les recettes traditionnelles d'antan. Les palombes, le fameux combiné jambon ventrèche saucisse confite frites maison... riz au lait, mousse au chocolat…

SAINT-PALAIS
35, rue du Jeu de Paume
Tél. 05 59 65 73 22

90 couverts

Fermé : lundi.

A table !

Midi : plat du jour 11 €
entrée + plat ou plat + dessert 13 /15 €
Menu : 25 €

Ne pas manquer...

Salade césar.
Chipirons sautés aux piments doux.
Cochon de lait, pommes grenailles, flan courgettes.

+

L'excellent accueil, la bonne humeur et le sourire des serveuses.
Belle terrasse animée au cœur de St-Palais. Pizzas à emporter.
Les jours de foire, Maurice au comptoir, toute une histoire !

P CHEQUE TICKET RESTO 22 h en été

Santiago

Lisa EYHERABIDE et Gilles LAGARE

Déco minimaliste résolument moderne, des toiles colorées au mur, le bar tout de noir vêtu très accueillant pour un café ou une bière locale à la pression. Une cuisine de produits frais locaux, simple juste et délicate. Joli travail des poissons.

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE
140, rue Karrika
Tél. 05 59 22 38 10
www.restaurantsantiago.fr

35 couverts

Fermé : mardi soir et mercredi, l'été le mercredi.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 17 €
Carte : entrées 10 / 12 € - plats 15 / 21 €
desserts 7 / 8 €

Ne pas manquer...

Thon de ligne en saison, juste saisi, petits légumes.
Cochon de lait du pays rôti, frites maison, salade.
Pavlova aux fruits frais.

+

Magnifique terrasse ensoleillée rouge basque.
Des assiettes à partager autour d'un verre de vin.
Au Santiago, accueil, finesse et gourmandise, par ce sympathique Duo !

P CHEQUE TICKET RESTO

Arka

Marianne et Tristan SAGE

Dans l'antre de la charcuterie, un bistrot gourmand, cuisine épicurienne, esprit vintage, lieu atypique aux chaises bistrot en cuir, murs blancs, béton ciré au sol. Le cochon Kintoa à l'honneur. Truite gravlax, morue Biscayenne… vins et bières locales.

SARE
Maison Ongi Ethorria
Tél. 07 87 22 25 70
www.arka.eus

25 couverts

Ouvert : du mardi au dimanche.
Fermé : lundi.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 22,50 €
Carte : entrées 9 € - plats 14 € - desserts 6 €

Ne pas manquer...

Planche Arka, les charcuteries de la maison.
Épaule de cochon confite, petits légumes de saison.
Fruits frais infusés à la verveine, glace vanille, chantilly.

+

Magnifique terrasse au calme vue sur la Rhune.
Une super équipe sympa et dynamique aux petits soins.
Au bistrot, à la boutique, Arka, c'est l'art du lard !

22 h

Mimosa

Mathieu THOMAS - Mathilde AGUERRE

L'esprit bistrot, le charme de l'ancien revu au goût du jour, pour cette maison du XVIIe à l'âme basque. La cuisine conviviale, de grands plats à partager, pâté en croûte, foie gras, ris de veau, herbes et fleurs subliment les poissons, beaucoup de légèreté !

SARE
Place du Village, Bourg
Tél. 05 59 26 57 66
www.restaurant-bar-mimosa.fr

50 couverts

Fermé : mardi et mercredi.

A table !

Midi : plat du jour 16 €
entrée + plat + dessert 22 €
Carte : 30 / 48 €

Ne pas manquer...

L'œuf du Mimosa.
Côte de cochon Kintoa grillée, houmous poivré, pois chiches confits.
La fraise, Fontainebleau, meringue, basilic.

+

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

P TICKET RESTO 21 h

Restaurant du Labourd

Christophe SIMO, dit Pelot

Une cuisine innovante qui a du peps ! Le poisson ici est roi et toujours de la pêche locale. Pour l'accompagner, une explosion de saveurs épicées et colorées. Excellent accueil, service au top dans un cadre chaleureux et typique.

USTARITZ
Place la Croix du Bourg
Tél. 05 59 93 06 04
www.restaurantdulabourd.com

80 couverts

Fermé : mardi.

A table !

Midi : 13 €
Suggestions : 18 €
Prix moyen à la carte : 26 / 31 €

Ne pas manquer...

Tarte aux cèpes et foie gras.
Merlu grillé, brochette de ris d'agneau en croûte, houmous de haricots.
Gâteau de pain perdu.

+

Menus pour groupes 25 ou 30 €.
L'assiette de tapas chauds et froids à partager.
Le café gourmand comme nulle part ailleurs !

P TICKET RESTO

Xandienea

Julie et Emmanuel MILITAO

Belle surprise dans l'ancien bistrot. Ambiance gaie, colorée, bois brut inspiration Amérique centrale. Espaces bar à vin, salon de thé, restaurant. Cuisine aux parfums du monde avec les produits basques. Merlu à l'espagnole, hamburger, végan bowl…

USTARITZ
491, rue Hiribehere
Tél. 05 54 61 94 26

50 couverts

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

A table !

Midi : plat + dessert 12 €
Prix moyen à la carte : entrées 9 / 11 € - plats 10 / 21 €
desserts 4,50 / 7 €

Ne pas manquer…

Le guacamole maison de Manu et ses chips de maïs.
Fajitas de poulet Aldabia, tomate, salade, fromage, sauces, épices.
Tacos banane / Basquella.
Le Brookie, la rencontre entre un brownie et un cookie.

+

Des vins du monde à prix abordables, Chili, Californie…
Un voyage culinaire pour découvrir de nouvelles saveurs.
Whouah, la déco, le mojito, l'accueil de Julie, quelle belle énergie !

P TICKET RESTO 21 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 Pecocheta n°11
Tél. 00 34 948 79 02 00
www.xainduetxea.com

70 couverts

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

A table !

Menus : 20 / 30 €
Carte : entrées 7 / 12 € - plats 11 / 20 €
desserts 4 / 5 €

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 !

Eskularia

Xan TRECU

Le restaurant du trinquet, un espace convivial et animé. Une cuisine familiale, généreuse, de bons produits locaux, cochon de lait, veau, cabillaud, le fameux tiramisu, pain perdu… Jolie carte de tapas. Bon rapport qualité/prix ! Vente à emporter

VILLEFRANQUE
Chemin d'Oihan Baster
Tél. 05 59 31 47 16

70 couverts

Ouvert : du mardi au dimanche le midi. Vendredi et samedi le soir.
Fermé : lundi.

A table !

Midi : entrée + plat
+ dessert + café + 1/4 de vin 15 €
Menu carte : 30 €

Ne pas manquer...

Burger Eskularia, pain boulanger, fromage, steak haché au couteau.
Côte de bœuf, cuite au feu de bois, frites maison, salade.
Merlu de ligne à l'espagnole.

+

Le 1er vendredi, apéritif tapas musical en terrasse.
Menu pour les ttiki fait maison, même les nuggets.
Pour passer un moment de détente gourmand, à l'accent basque !

P TICKET RESTO

Directrice de la publication :
Claire Fadat

Crédit photos :
Claire Fadat (sauf mention)

Impression :
Imprimerie Maraval

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

www.lesfourchettesdeclaire.com