Les fourchettes de Claire

11e Édition
2023
2024

RESTAURANTS DU PAYS BASQUE

BARS À VIN - TAPAS & PINTXOS

Chers amis gourmets,

Voilà près de 25 ans que j'ai le privilège d'explorer
avec curiosité le patrimoine culinaire
de notre belle région.

Cette 11e édition
vous apportera comme toujours son lot de
nouvelles adresses, certaines emblématiques,
d'autres inattendues tant ces professionnels possèdent
une extraordinaire capacité à se renouveler.
Une cuisine toujours gourmande réalisée avec passion.

Un grand merci à tous nos producteurs locaux
qui investissent toujours plus pour obtenir
des produits exceptionnels.

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.

AICIRITS-CAMOU-SUHAST
• Auberge Denena 6

AINHOA
• Argi Eder 7

ANGLET
• Byron 8
• Fogon 9
• Le Café Bleu 10
• La Table des Compagnons 11
• Relais de Chiberta 13

ASCAIN
• Restaurant Larralde 14

AUSSURUCQ
• Auberge Ahusquy 15

BANCA
• Erreguina 16

BAYONNE
• Bar Basque 17
• Brasserie Basa 19
• Le Carré 20
• Les Tontons Flingueurs 21

BIDART
• Etika 22

BIRIATOU
• Auberge Hiribarren 23

BIARRITZ
• Bistrot Zingué 24
• Le Bistrot des Halles 25
• Léonie 26
• L'Impertinent 27

BIDARRAY
• Barberaenea 28

CAMBO-LES-BAINS
• Ama 29
• Mendi Berdea 32
• Salon Cyrano 33

CIBOURE
• Chez Mattin 34
• Le Jeu de Paume 35

ESPELETTE
• Brenti 36
• Pottoka 37

GUÉTHARY
• Getaria 38

HASPARREN
• Argia 39

HENDAYE
• Brasserie de L'Hôtel de Paris 40
• Le Chantier 41
• Txirimiri 43

ITXASSOU
• Haize Hegoa 44
• Venta Burkaitz 45

MAULEON LICHARRE
• La Table d'Agerria 46

MENDIONDE
• La Gaïta 47

OSSÈS
• La Ferme Gourmande 49

SAINT-JEAN-DE-LUZ
• Instincts 50
• Le 1928 51
• La Peña 52

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE
• Santiago 53

SARE
• Arka 54
• Mimosa 55

USTARITZ
• Restaurant du Labourd 56

VALCARLOS (Espagne)
• Xaindu 57

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. Tarte fine au chèvre, samoussa saumon, noix St-Jacques, merlu, 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 14,50 €
Prix moyen à la carte : 25 €
Menus : 26 / 32 €

Ne pas manquer...

Chipirons persillade.
Pièce de bœuf avec son panier de frites maison.
Pain perdu brioché, glace au 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 !

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

Fermé : lundi, mardi, mercredi midi (e.s) et lundi, mardi midi, mercredi midi (h.s). Fermé l'hiver.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 34 €
Menu carte : entrée + plat + dessert 47 €
Menu gourmand : 59 €
Menu dégustation : 7 services 79 €

Ne pas manquer...

Agneau de lait Axuria confit 7h, écume garbure, xilindron, crumble d'ail.
Cabillaud confit huile d'olive, sauce Pilpil, compotée poireaux/oignons.
Parfums exotiques, crémeux passion, mangue, koka, meringue 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 !

P CHEQUE 21 h

Byron

Aurélien MARTINOLI

Ambiance esprit voyage, dans ce coffee shop dès le matin avec bien sûr, café, cappuccino, latte, kombucha, granola et pâtisseries maison, assiette du terroir salé. Une cuisine fraîche et gourmande, produits frais travaillés, merlu, polenta grand roux…

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

50 couverts

Ouvert : le midi du lundi au vendredi.

A table !

Plat du jour : 13,50 €
Plat + dessert : 18 €
Carte : plats 13,50 € - desserts 5,50 €

Ne pas manquer...

Pull porc bun, effiloché de porc braisé, coleslaw, pickles.
Bol Végé, quinoa, légumes de saison rôtis, œuf, féta.
Cookies 3 chocolats, fruits secs, amandes, noix pécan, noisettes.

+

Le long brunch du 1er dimanche du mois, sur réservation.
Une cuisine au jour le jour, saine de bon rapport qualité/prix.
Un café au coffee shop d'Aurélien, pour bien démarrer la journée !

TICKET RESTO

Fogon

Javier MENESES

Cuisine de produits frais évolutive, avec des notes chiliennes, cuisson au barbecue, légumes, viandes, poissons (turbot, merlu, maquereau…) du piquant très herbacé citronné herbes aromatiques. Jolie cave de vins chiliens.

ANGLET
23, rue Albert Le Barillier
Tél. 05 59 01 70 95

50 couverts

Ouvert : mardi au dimanche, le midi. Mercredi au samedi, le soir.

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 20 €
entrée + plat + dessert 26 € (sup 3 € poissons)
Entrées à partager : 16 / 21 €

Ne pas manquer...

Homard lustré à l'huile, riz à l'encre de seiche.
Ceviche du moment.
Txuleta à partager frites salade.

+

Bel espace contemporain atypique en salle, terrasse, parking.
La découverte des plats à partager très innovante.
De l'inspiration pour une cuisine originale autour du fogon !

P CHEQUE TICKET RESTO 21 h 30

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, poitrine de cochon snacké…

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 €
Carte : entrées 10 / 14 €
plats 18 / 22 € - desserts 8 / 10 €

Ne pas manquer...

Bagel à la truite fumé maison.
Filet de bœuf Montbéliard, sauce forestière, pommes sarladaises.
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

La Table des Compagnons

Mickaël DEGUEURCE

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 lundi midi au samedi midi.
Samedi soir (h.s), vendredi et samedi soir (e.s).

A table !

Formule : entrée + plat + dessert 23 €
Carte : entrées 7 / 15 €
plats 16 / 29 € - desserts 7 / 9 €
Brunch dimanche (buffet et à la carte) : 30 €

Ne pas manquer...

Croquettes de pieds de cochon sauce tartare.
Côte de bœuf de Galice, maturée sur place.
Le soufflé de saison.

+

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

Relais de Chiberta

Cindy et Virginie CETAIRE

Une cuisine d'instinct, très colorée, influence du monde, des épices, des herbes, des classiques revisités, de beaux légumes, du bio, du frais. Un air de galerie d'art dans la forêt, déco naturelle, reposante, l'expo de Virginie « Poulpykiss » artiste peintre.

ANGLET Chiberta
Au Centre équestre - 5, rte du Petit Palais
Tél. 05 47 02 71 45

40 couverts

Ouvert : du lundi au samedi, 9h - 19h.

A table !

Plat du jour : 10,50 / 13,50 €
Carte : entrées 5,50 / 10 € - plats 11,50 / 13,50 €
desserts : 3,50 / 7 €

Ne pas manquer...

Salade Veggivore, choux rouge, betterave, légumes rôtis, houmous, fêta.
Banh mi dog, pain brioché, effiloché de cochon, coleslaw, mayo, salade.
Tarte citron meringuée.

+

La terrasse. Planches salées, pâtisseries, à toute heure.
Vitrine de desserts maison, le jus du jour, pressé minute.
Un espace de détente, gourmand et chaleureux, dans une bulle de nature !

P TICKET RESTO

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, 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.
Saison : lundi. Mardi midi.

A table !

Midi : plat + dessert 15 €
Menus : 20 / 28 €
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

Auberge Ahusquy

Michèle ETCHEBARNE AGUER

Authentique auberge de montagne, cheminées, de la pierre, du bois et de la vie. Cuisine traditionnelle basque du terroir, les truites du pays, l'agneau, les viandes locales, la garbure, fromage des estives du berger du coin, le caillé de brebis, profiteroles…

AUSSURUCQ
Ahusquy
Tél. 05 59 28 57 27

95 couverts

Ouverture : 7 / 7 le midi de Pâques au 15 novembre.
Le soir, juillet, août, octobre.

A table !

Menus : 26 / 33 €
Carte : entrées 12 / 14 € - plats 16 / 26 €
desserts 6,50 €

Ne pas manquer...

Ris d'agneau aux cèpes. Beignets d'aubergines.
Côte de veau façon txuleta pour 2 personnes, frites, piments.
Gâteau basque maison recette traditionnelle d'Amatxi.

+

La vue sur les Pyrénées à couper le souffle ! Terrasse panoramique.
Des assiettes généreuses à prix modeste, dans une ambiance festive.
En haut des estives des femmes, des hommes du cru font résonner l'âme basque !

CB pas acceptée

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 : 15,90 / 22,90 / 25 €
Prix moyen à la carte : entrées 8 € - plats 13 €
desserts 6 €

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 17 €
plat du jour : 12 €
Carte : plats 12 / 19 € - desserts 5 €

Ne pas manquer...

Nage de gambas pochées, bouillon thaï, petits légumes croquants.
Choux farcis au poisson, bisque de crustacés et champignons.
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

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 plats à partager (ou pas).
Les saveurs locales fumées, snackées, au barbecue…
Les produits de la mer de la criée de Saint-Jean-de-Luz.

+

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 plat à partager, un lieu unique : quoi de plus ?

TICKET RESTO

Les Tontons Flingueurs

Christopher SARRAILH et Hugo HERSANT

Bistrot bayonnais esprit Tontons Flingueurs « Faut reconnaître... C'est du brutal » Produits locaux, le goût du terroir, axoa de veau, xipirons grillés, garbure, la cochonnaille, les tapas, beaux desserts très gourmands, glaces artisanales, le tout dans la bonne humeur…

BAYONNE
7, quai Amiral Dubourdieu
Tél. 05 59 59 24 63
www.les-tontons-flingueurs.fr

25 couverts
Ouvert : 7 / 7

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 17 €
Carte : entrées 7 / 10 € - plats 15 / 23 € - desserts 9 / 10 €

Ne pas manquer...

Pied de cochon en gelée, sauce gribiche maison.
Tartare de bœuf des tontons, ketchup maison, guindillas, cornichons.
Paris-Bayonne, choux maison, chantilly caramel beurre salé, pralines.

+

Déguster en bord de Nive l'assiette cochonne (7/8 variétés de charcuterie).
Les mocktails, cocktails originaux sans alcool aux fruits.
Une équipe de joyeux flingueurs, pour une bonne boustifaille !

TICKET RESTO 22 h

Etika

Alexandre WILLAUME

Déco minimaliste, bois brut, simplicité. Dans une démarche écoresponsable, une cuisine saine et locale de saison axée marine et végétal ; cuisson à la braise pour sublimer les goûts, petites portions équilibrées, joli travail des légumes, desserts légers.

BIDART
1247, avenue de Bayonne
Tél. 09 86 38 08 51
www.etikarestaurant.fr

32 couverts

Ouvert : mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi soir.

A table !

Midi : entrée + plat 19 €
entrée + plat + dessert 24 €
Carte : plats 11 / 18 €
Menu : Découverte 5 plats 55 €

Ne pas manquer...

Poulpe braisé, condiments et encre.
Aubergine fumée en caviar, artichaut grillé, toast d'avoine à l'ail.
Rhubarbe et fraises confites au sirop d'épices.

+

Plats végétariens, sans gluten, sans lactose. Vins Bios.
Le sourcing des produits et le choix de la musique.
Un chef engagé « de la fourche à la fourchette » pour une gastronomie durable !

P TICKET RESTO 21 h 30

Auberge Hiribarren

Peio CLEMENCET

Adorable petite auberge au départ du GR10, soigneusement décorée en gardant toute son authenticité, au calme, un endroit merveilleux. La cuisine traditionnelle de saison, créative, bien élaborée, xipirons, poissons de la criée… de beaux flacons.

BIRIATOU
Place du Bourg
Tél. 05 59 29 96 77
www.auberge.hiribarren.fr

45 couverts

Fermé : mardi et mercredi.

A table !

Entrées : 14 €
Plats : 22 €
Desserts : 8 €

Ne pas manquer...

Poireaux confits, escargots et couteaux.
Côte de veau local, légumes de saison.
Traditionnel gâteau basque à l'orange (recette de l'auberge depuis 1920).

+

Très bel accueil, le service soigné, l'apéritif en terrasse.
Hôtel de charme (5 chambres), petite boutique de produits locaux.
Art basque, raffinement et gourmandise, pour une halte d'exception !

P CHEQUE 21 h 30 euska

Bistrot Zingué

Justin DUBON - Firmin BELCHIT, le chef

Convivialité et simplicité autour du comptoir en zinc, style industriel, bel espace près de la Gare du Midi. Brasserie, cuisine traditionnelle, produits frais, merlu, les fameux xipirons au chorizo, côte de bœuf ou de cochon… Bon rapport qualité prix.

BIARRITZ
5, avenue de la Gare
Tél. 05 59 43 63 52

60 couverts

Ouvert : le midi du lundi au samedi, le soir sur réservation, mini 10 personnes.

A table !

Midi : plat du jour 12 €
plat + dessert 15 €
Carte : entrées 8 / 9 € - plats 12 € - desserts 6 / 8 €

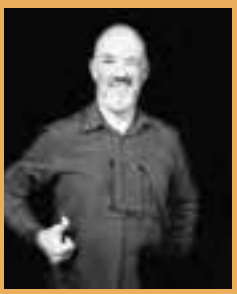
Ne pas manquer...

La combinée du Bistrot : croquettes morue, Padrón, rabas, jambon.
Fish and chips, merlu, frites, sauce tartare maison.
Ris de veau braisés, pommes rissolées, tuile au jambon.

+

Accueil très agréable. Service jusqu'à 15h30. Terrasse.
Le menu pour les enfants : menu des grands en ½ portion.
Pour la faim c'est Firmin, derrière le zinc c'est Justin, quel Festin !

TICKET RESTO



Le Bistrot des Halles

Gérard ETCHEVERRY

Le plus ancien bistrot dans le quartier animé des halles ! De belles affiches anciennes, des murs colorés, des recettes traditionnelles à l'honneur. L'ardoise de retour du marché, qui change très souvent : 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 €
entrée + plat + dessert 20 €
Carte : entrées 10 / 16,50 € - plat 18 / 24 €
desserts 8,50 / 10 €

Ne pas manquer...

Œuf parfait, crème de champignons.
Médaillon d'épaule d'agneau confit, polenta, sucrine braisée.
Baba au rhum.

+

En été, la terrasse dans la rue, l'ambiance festive.
Manger au comptoir en discutant avec la patron.
Pour se faire plaisir, carte de vins à prix honnêtes !

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. Une carte nouvelle tous les 3 mois.

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 19 €
Menu carte : entrée + plat + dessert 40 €

Ne pas manquer...

Les pâtés du moment, lapin, canard, chevreuil… en guise de tapas.
Escargots croustillants, crème d'ail légère, émulsion persil.
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 9,50 € - plats 19 € - 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

AMA

Manon GRASSET et Adrien LAYSSAC

Ambiance douce, fleurs séchées, cosy, un peu comme à la maison. Une cuisine soignée, mélange de saveurs équilibrées, de petites touches exotiques, de belles assiettes, les produits locaux, l'agneau du pays, merlu de ligne de St-Jean, le miel de Cambo.

CAMBO-LES-BAINS
6, allées Anne de Neubourg
Tél. 05 59 29 22 29
www.restaurant-ama.fr

25 couverts

Fermé : dimanche soir, lundi et mardi.

A table !

Midi : entrée + plat 21 € - entrée + plat + dessert 27 €
Menu : dégustation 62 €
Carte : 50 / 60 €

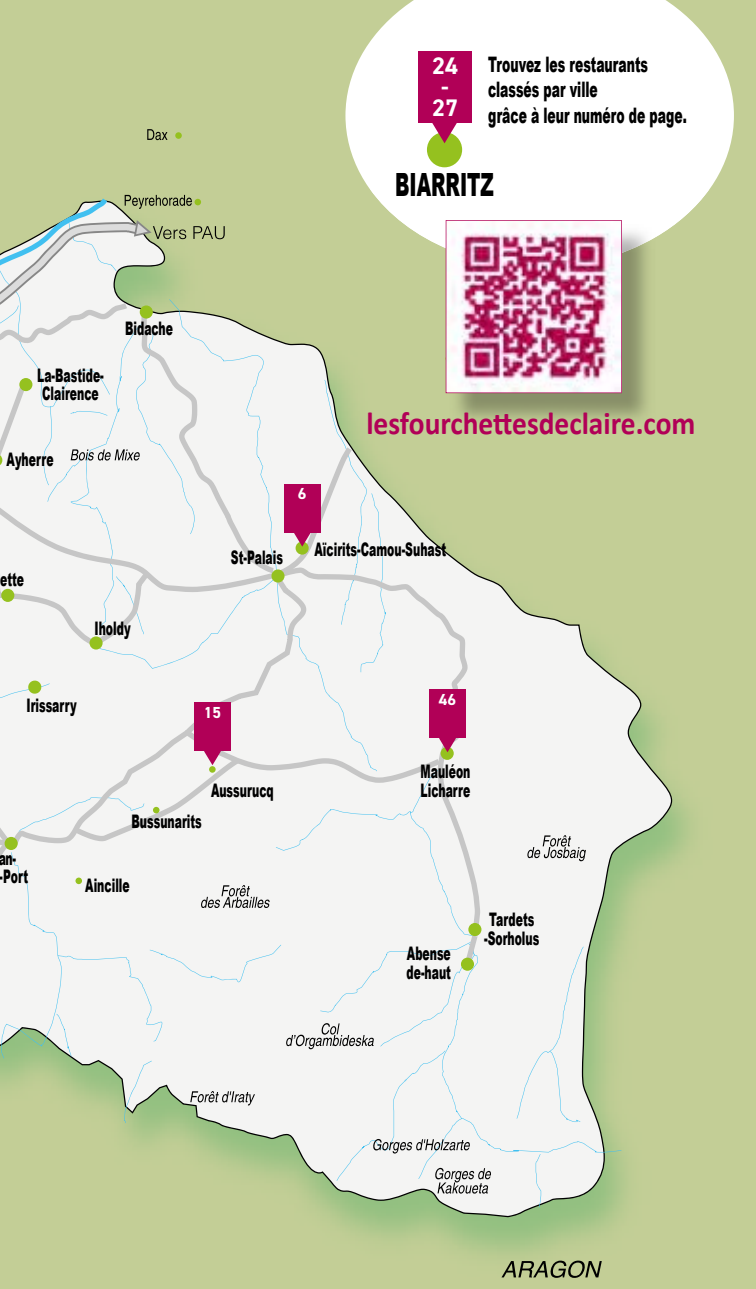
Ne pas manquer...

Foie gras mi-cuit, framboises, rhubarbe.
Pigeon, petits pois à la française, jaune d'œuf confit.
Agrumes, miel de Bruyère et granola.

+

La terrasse.
Une équipe jeune et dynamique, pour un moment gourmand.
Manon et Adrien, deux chefs créatifs pour un gastro à Cambo !

Seignosse
Hossegor
Capbreton
OCÉAN ATLANTIQUE
Vers BORDEAUX
17 - 21
24 - 27
ANGLET
BAYONNE
Urt
BIARRITZ
22
8 - 13
Briscous
Villefranque
Bidart
Guéthary
50 - 52
Arcangues
56
39
ST-JEAN-DE-LUZ
38
40 - 43
Ciboure
Ustaritz
53
29 - 33
Hasparren
Urrugne
Larressore
Hendaye
23
34 - 35
Ascain
Espelette
Cambo-les-Bains
Irun
St-Pée-sur-Nivelle
7
36 - 37
Itxassou
47
14
44 - 45
Biriatou
Sare
Ainhoa
Hél
La Rhune
Mendionde
54 - 55
Dancharia
28
GUIPUZKOA
Pic d'Iparla
Bidarray
49
Ossès
St-Étienne-de-Baïgorry
Irouléguy
16
NAVARRE
St-Je Pied-de
Banca
Les Aldudes
PAMPELUNE
Urepel
57
Valcarlos
PAMPELUNE RONCEVEAUX
Les fourchettes de Claire


24 - 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
6
St-Palais
Aïcirits-Camou-Suhast
Iholdy
Irissarry
15
Aussurucq
Bussunarits
46
Mauléon Licharre
Forêt de Josbaig
Aincille
Forêt des Arbailles
Tardets -Sorholus
Abense de-haut
Col d'Orgambideska
Forêt d'Iraty
Gorges d'Holzarte
Gorges de Kakoueta
ARAGON

Mendi Berdea

Sandra 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 : samedi.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 21 €
Carte : entrées 11 / 15,50 € - plats 21 / 25 € - desserts 8 / 10 €
Menus : 38 €

Ne pas manquer...

Carpaccio de truite de Baïgorry, marinade agrumes, céleri, radis.
Chipirons persillade, risotto safrané fregola sarda, coulis d'herbes.
Douceur chocolat et fruits rouges, crème vanille bourbon, ganache chocolat.

+

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

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 de mai à octobre.

A table !

Tartes salées : 12 / 15 €
Salades : 14 / 18 €
Desserts : 5,50 / 10 €
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.
Charlotte aux fruits frais de saison, crème montée parfumée.

+

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

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

55 couverts

Fermé : dimanche et lundi.

A table !

Carte : entrées 18 € - plats 32 € - desserts 10 €
Menu Dégustation : 65 € 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

Bistrot le Jeu de Paume

Benoît DE LA ROSA

Un bistrot authentique, ambiance tamisée, mur en ardoise pour vos dédicaces. Une cuisine généreuse, raisonnée, locale, de saison. Jolis mariages terre/mer, thon, merlu, maquereaux… desserts gourmands. Vins bios de vendanges manuelles, bières locales.

SOCOA CIBOURE
11, av. du Commandant Passicot
Tél. 09 81 91 61 32
www.bistrotjeudepaume.fr

40 couverts

Fermé : mercredi et jeudi.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 19 €
Menu carte : 35 €
Carte : entrées 11 € - plats 20 € - desserts 8 €

Ne pas manquer...

Poulpe de Getaria snacké, poitrine cochon Ibaïama confite.
Ris de veau au sautoir, raviole de gambas, pommes purée Amatxi.
La profiterole du Jeu de Paume, glace vanille ou pistache, chocolat.

+

La terrasse, la véranda.
Ici on s'adapte, intolérant, végan, végétarien…
Poissons sauvages des côtes françaises, essentiellement d'ici.
Quand la cuisine devient un jeu, pour cet enfant de Socoa !

CHEQUE TICKET RESTO

Brenti

Matteo GIUA et Aurore MARTINAT

Dans une vieille maison basque, un cadre apaisant, élégant, dans l'air du temps. Une cuisine libre et moderne, de saison, d'inspiration sarde et italienne avec des agrumes, des herbes, pour magnifier le thon rouge, la seiche et la poutargue…

ESPELETTE
65, Plazako Karrika
Tél. 05 59 15 70 67
www.brenti.fr

22 couverts

Ouvert : du jeudi au dimanche (midi et soir) et le lundi midi.

A table !

Midi : entrée + plat 28 €
entrée + plat + dessert 32 €
Carte : entrées 12 / 15 € - plats 22 / 29 € - desserts 9 / 12 €
Menu : Dégustation 59 €

Ne pas manquer...

Pourtargue de Cabras et beurre monté.
Seiche snackée, guanciale, coques, rémoulade persillade, orange confite.
Panna cotta au miel de montagne.

+

Les amuse-bouche et une nouvelle carte chaque semaine.
Courte carte de vin italo-basque, sélectionnée en BIO, biodynamique.
La passion d'un artisan de la cuisine au service du goût !

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. Juillet, août, fermé le samedi.

A table !

Menus : Locavore 24 € / 32 € week-end
Découverte 48 €
Prix moyen à la carte : 32 €

Ne pas manquer...

Cochon fermier cuit au foin, grenailles, ail confit.
Sole brune de Capbreton meunière et légumes.
Biscuit madeleine, cacao miso, chocolat.

+

Le summum de la cheffe : la cuisson des poissons locaux.
La passion de cette famille depuis 1967.
Belle carte de vins 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 22 €
entrée + plat + dessert 27 €
Carte : entrées 15 € - plats 25 € - desserts 10 €
Menu carte : 47 €

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

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 16 €
Prix moyen à la carte : 35 / 40 €

Ne pas manquer...

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

Brasserie de L'Hôtel de Paris

Jean-Marc FOUBERT et son équipe, Yuri THIJSE , le chef

Un mix de modernité et de vécu, le bar en bois, les fauteuils velours. Cuisine naturelle dans le respect du produit, originale et légère, belle place aux légumes de saison, lapin, bœuf de Galice, morue confite… cheesecake agrumes, fromages du pays.

HENDAYE
1, rue des Jasmins
Tél. 05 59 63 13 38
www.brasseriehoteldeparis.com

50 couverts

Fermé : mercredi
Ouvert : 7 /7 en saison.

A table !

Carte : entrées 10 / 18 €
plats 16 / 25 €
desserts 6 / 10 €

Ne pas manquer...

Poulpe à la galicienne.
Échine croustillante de porc Ibaïama basse température, carottes, jus.
Mousse au chocolat, noisettes torréfiées, tuile de cacao.

+

Très belle terrasse protégée dans cet ancien hôtel mythique, idéale pour partager un apéritif.
Bel accueil chaleureux, service attentionné dès le petit-déjeuner (e.s).
Un accent belge pour sublimer les producteurs locaux en toute simplicité !

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 Ibaïama. 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...

Chiffonnade de faux-filet fumé.
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 : tapas 7 / 17 € - plats 20 €
desserts 8,50 €
Prix moyen à la carte : 40 €

Ne pas manquer...

Chipirons persillade, boudin noir, brebis, mousseline pomme de terre.
La fameuse côte de veau du pays, purée à l'ancienne, truffe d'été.
Crémeux chocolat, poires fleur de sel, crumble de polenta.

+

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

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, palombes en salmis, mouton Sasiko, truite d’Iraty marinée, mousse au chocolat, tiramisu fruit de saison…

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 16 €
Prix moyen à la carte : 31 €
le plat 14,50 / 25 €

Ne pas manquer...

Le poisson de la criée, 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 du Pas de Roland dépaysement total assuré ! Une venta avec une salle cidrerie, conviviale et authentique, cuisine traditionnelle basque et espagnole, les produits des agriculteurs et éleveurs locaux. Cidre au txotx, omelette, truitelles…

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 : 27 / 39 €
Menu cidrerie du Bastan : 44 €

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, truite fumée, porc Kintoa, poissons…

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

40 couverts

Fermé : mercredi et jeudi + dimanche soir en haute saison.

A table !

Carte : entrées 14 € - plats 24 € - desserts 9 €
Menu dégustation découverte : 55 €

Ne pas manquer...

Foie gras mi-cuit maison, gel au fruit de la passion, crumble à l'ail.
Duo gambas et poulpe grillés, sauce brésilienne, ananas grillée, riz au sésame noir et oignons cébettes.
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.

A table !

Menu : entrée + plat + dessert 22 €
Les suggestions à l'ardoise suivant le marché
Prix moyen à la carte : entrées 9 € - plats 16 / 18 € - desserts 6,50 €

Ne pas manquer...

Tataki de thon, guacamole, sauce soja.
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

50 couverts

Fermé : mercredi et jeudi.

A table !

Menu carte : 36 €
Menu Découverte : 48 € (4 temps)

Ne pas manquer...

L'œuf crousti-coulant, chipirons carbonara, lard crispy, tomme brebis.
Poitrine de cochon confite, de nos vallées, poulpe, sauce chimichurri.
La profiterole de la ferme en chaud froid.

+

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 !

P 21 h 30

©Pierre Carton

©Pierre Carton

Instincts

Chloé NAUD et Ugo PADOVAN

Déco cocooning, tendance, banquettes de couleur, vaisselle artisanale. On déguste une cuisine libre et originale de produits de saison, circuit court, des classiques revisités, des saveurs marquées pour sublimer le produit. Desserts légers.

SAINT-JEAN-DE-LUZ
20, rue Garat
Tél. 05 59 24 66 98
www.restaurant-instincts.com

30 couverts

Fermé : lundi et mardi de mai à septembre.

A table !

Carte : entrées 10 / 15 €
plats 20 / 26 € - desserts 10 €
Menu Dégustation : 55 €

Ne pas manquer...

Asperges vertes, sabayon crevettes grises salicorne.
Veau du Pays Basque, oignon Roscoff, petits pois, ail des ours.
Mille-feuille d'orange sanguine, fleurs d'orangers.

+

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 : à partir de 14,80 €
Menus : 19,50 / 28 €
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 !

La Peña (ex Tupiña)

Olivier MARTINEZ

Comme une hacienda aux couleurs chaudes, ambiance bodega, bar extérieur, terrasse abritée, esprit familial. Cuisine espagnole avec une carte de saison, terre et mer, de belles salades, tapas, rabas, padrones, xistora au cidre… le midi menu au top !

SAINT-JEAN-DE-LUZ
1904, RN 10
Tél. 05 59 24 62 80

100 couverts

Ouvert : le midi 7/7. Le soir jeudi, vendredi, samedi (4h). En saison 7/7 midi et soir.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert + café 16 €
Tapas : 5 / 18 € - Carte : 25 / 40 €

Ne pas manquer...

Salade de chèvre chaud, jambon, croquettes maison.
Txuleta, frites fraîches et mayo maison, salade.
Ris d'agneau façon peña, piquillos.
Fondant au chocolat.

+

Le grand parking, terrain de pétanque, ping-pong, petits salons.
Apéro-tapas en terrasse, ambiance musicale années 80 /90 para bailar.
Pour manger, boire ou danser en famille ou entre amis, c'est ça la vie !

P CHEQUE TICKET RESTO 23 h

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

Un lieu atypique pour ce charcutier-cuisinier, bistrot gourmand, cuisine épicurienne, esprit vintage, chaise bistrot, béton ciré. Le cochon Kintoa à l'honneur, pâté en croûte, truite gravlax… côté boutique salaisons et conserves de la maison.

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

25 couverts
Ouvert : du mardi au samedi.

A table !

Menus : 25 / 35 €
Carte : entrées 9 € - plats 16 € - desserts 7 €

Ne pas manquer...

Planche Arka, les charcuteries de la maison.
Joues de porc confites, petits légumes de saison.
Fruits frais infusés à la verveine. Tarte tatin de saison.

+

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 XVII[e] 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 : entrée + plat ou plat + dessert 22 €
entrée + plat + dessert 25 €
Carte : 35 / 55 €

Ne pas manquer...

L'œuf du Mimosa.
Ris de veau aux langoustines, carottes des sables, bisque, jus corsé.
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...

Tartare de thon, foie gras, pomme acidulée, légumes croquants.
Bidouille du Chef, une sacrée pagaille, mais avec du goût.
Gâteau de pain perdu.

+

Menus pour groupe 30 / 35 € par personne.
L'assiette de tapas chauds et froids à partager.
Le café gourmand comme nulle part ailleurs !

P TICKET RESTO

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 : morue à l'espagnole, paella, merlu plancha, 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...

Croquettes à la morue, au jambon.
Anguilles persillades.
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 !

P

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