

# Les fourchettes de Claire



12<sup>e</sup>  
Édition  
2024  
2025

RESTAURANTS DU PAYS BASQUE  
BARS À VIN - TAPAS & PINTXOS





Amis gourmands

Voici la 12<sup>e</sup> édition des Fourchettes de Claire

Des chefs inspirés

Des chefs passionnés

Une cuisine de saison

Une cuisine passion

Une cuisine traditionnelle

Des produits frais

Des producteurs locaux

Des cartes raisonnées au gré des saisons

De jeunes chefs créatifs qui démarrent

Des adresses incontournables du Pays Basque

Pour le plus grand plaisir de nos papilles

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...

[lesfourchettesdeclair.com](http://lesfourchettesdeclair.com)



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

Parking



Climatisation

Terrasse



Chiens acceptés

Chèque vacances



Accueil de groupe

Ticket restaurant  
(sauf dimanche et jours fériés)



Jeux pour enfants

Accès handicapés



Vente à emporter



Ouvert tard le soir

Suivez-nous...

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

- Le Café Bleu ..... 8
- Relais de Chiberta ..... 9

### ASCAIN

- Restaurant Larralde ..... 10

### AUSSURUCQ

- Auberge Ahusquy ..... 11

### BANCA

- Erreguina ..... 13

### BAYONNE

- Bar Basque ..... 14
- Brasserie Basa ..... 15
- Cantine du Musée ..... 16
- Relief ..... 17

### BIARRITZ

- Le Bistrot des Halles ..... 19
- Bistrot Zingué ..... 20
- Léonie..... 21
- L'Impertinent..... 22

### BIDARRAY

- Barberaenea ..... 23

### CAMBO-LES-BAINS

- Ama..... 24
- Mendi Berdea ..... 25
- Salon Cyrano ..... 26

### CIBOURE

- Chez Mattin ..... 27
- Le Jeu de Paume ..... 29

### ESPELETTE

- Pottoka..... 32

### GUÉTHARY

- Getaria ..... 33

### HALSOU

- Le Bouxon..... 34

### HASPARREN

- Argia ..... 35

### HENDAYE

- Brasserie de L'Hôtel de Paris .. 37
- Le Chantier..... 38
- Txirimiri..... 39

### IROULEGUY

- Jarapea..... 41

### ITXASSOU

- Haize Hegoa ..... 42
- Venta Burkaitz ..... 43

### LES ALDUDES

- Auberge St Sylvestre..... 44

### MAULEON LICHARRE

- La Table d'Agéria ..... 45

### MENDIONDE

- La Gaïta ..... 46

### OSSÈS

- La Ferme Gourmande ..... 47

### SAINT-JEAN-DE-LUZ

- Instincts ..... 48
- Tavola Calda..... 49

### SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

- La Table d'Anto ..... 50

### SARE

- Arka..... 51
- Mimosa..... 53

### URRUGNE

- Lukaina ..... 55

### USTARITZ

- Chez Poulpe ..... 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, gambas rôties, planche de jambon guindillas, l'incontournable burger basque... nem banane chocolat.

### AÏCIRITS-CAMOU-SUHAST

Le Bourg

Tél. 05 59 38 34 80

[auberge-denena.com](http://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 15 €

Prix moyen à la carte : 25 €

Menus : 26 / 32 €

### *Ne pas manquer...*

Poêlée de chipirons en 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 !***





# Argi Eder

Bruno, Eliane et Philippe DOTTA



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

**AINHOA**

64, Argiedereko Bidea

Tél. 05 59 93 72 00

argi-eder.com



*A table !*

Menu carte : entrée + plat + dessert 49 €

Menu gourmand : 65 €

Menu dégustation : 7 services 85 €

*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 !*



21 h





## Le Café Bleu

Franck OTEIZA et Armand SHELLENBERGER

*Maitre  
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, viande de bœuf élevé en France...

### ANGLET

7, esplanade des Gascons

Tél. 05 59 03 62 68

cafe-bleu-anglet.com



70 couverts

*Fermé : mardi et  
dimanche soir.*

### *A table !*

Prix moyen à la carte : entrées 10 / 14 €

plats 18 / 22 €

desserts 8 / 10 €

### *Ne pas manquer...*

Bagel à la truite du Pays Basque, fumée maison.

Tartare de bœuf à l'italienne, frites fraîches.

L' incontournable profiterole, glace vanille, chocolat Valrhona.



Après-midi sucré autour des crêpes et du chocolat chaud maison.

Les vins et alcools de la Maison Brana, belle carte de cocktails.

***La Chambre d'Amour ! Un spot magnifique pour une adresse savoureuse !***





## Relais de Chiberta

Cindy et Virginie CETAIRE

Une cuisine de voyage, gourmande, très colorée, 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 « Poulykiss » artiste peintre.

### ANGLET Chiberta

Au Centre équestre - 5, rte du Petit Palais

Tél. 05 47 02 71 45

[relaisdechiberta.com](http://relaisdechiberta.com)



40 couverts

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

### *A table !*

Plat du jour : 11,50 / 16 €

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.  
Poulpe du Pays Basque, patatas bravas, mayonnaise fumée, huile verte.



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 !***





## Restaurant Larralde

Nathalie et Gilles SALHA

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

ASCAIN

55, rue Oletako Bidea

Tél. 05 59 54 00 10

restaurant-larralde.fr



90 couverts

*Fermé : dimanche soir, lundi et mardi (h.s).*

*Lundi, mardi midi (e.s).*

*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 !***





# 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

*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 !*



95 couverts

Ouvert : le midi 7/7  
de Pâques au 15  
novembre.

Le soir, juillet, août,  
octobre.



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**  
 erreguina.com



*A table !*

Menus : 15,90 / 23,90 / 25 €

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

*Ne pas manquer...*

Joues de cochon de Kintoa, sauce au Xérès.  
 Truite de Banca 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 pause à deux mains et ne pensez plus au lendemain !**





## 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  
mardi au samedi.  
Le soir vendredi et  
samedi.

### *A table !*

Carte des cassolettes : 10 €

Midi : entrée + plat + dessert 17 €

plat du jour : 12 €

Carte : plats 12 / 22 € - desserts 5 €

### *Ne pas manquer...*

Verrine de txanguro, avocat et chantilly wasabi.

Tataki de canette, fruits rouges et wakamé.

Fontainebleau aux fruits rouges.



Jolies tables rue d'Espagne : ambiance Fêtes.

Les ardoises avec suggestions se renouvellent souvent.

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





# Brasserie Basa

Sarah et Fabian FELDMANN



Au cœur de Bayonne, brasserie équitable de qualité, dans un cadre exceptionnel, déco de matériaux bruts. 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

[brasserie-basa.com](http://brasserie-basa.com)



## *A table !*

Midi : plat + dessert 20 €

entrée + plat + dessert 24 €

Prix moyen à la carte : entrées 12 € - plats 18 € - desserts 7 €

## *Ne pas manquer...*

Poisson du jour de la criée.

Poitrine de cochon Ibaïama 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 !***



22 h





## Cantine du Musée

Laurent JULIO

Un petit air rétro, le joli comptoir, tableaux d'artistes, l'âme bayonnaise. Une cuisine de bistrot, parfois revisitée, à l'ardoise, qui colle à la saison, tartare de veau, poissons de la criée, poitrine de cochon, belles assiettes végétariennes.

**BAYONNE**

25, rue Frédéric Bastiat

Tél. 05 59 59 16 39

lacantinedumusee.com

*A table !*

Menu : entrée + plat ou plat + dessert 26 €  
entrée + plat + dessert 30 €



35 couverts

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

*Ne pas manquer...*

Œuf poché, mousseline d'ail.

Pieds de cochon croustillants, crème moutardée.

Pavlova aux fruits de saison, fraises, pêches...

+

Une carte des vins de qualité, joliment détaillée, cépages, origine. L'ardoise qui change tous les jours 3 entrées, 3 plats, 3 desserts.

***Le crédo de la cantine, une cuisine gourmande dans la bonne humeur !***





# Relief

Thibault DEVERRE

Ambiance bistrot de quartier animé, vivant, simple. Cuisine bistronomique, avec des petits twists pour créer la surprise, dans les goûts, les textures, glaces maison salées ou sucrées. Rapport qualité/prix excellent grâce au savoir-faire d'une équipe.

BAYONNE

11, rue Sainte Catherine

Tél. 05 59 93 42 38

reliefrestaurant.fr



40 couverts

Ouvert : mardi au samedi.

## *A table !*

Menu : entrée + plat + dessert 18 € midi et soir

Carte : entrées 11 € - plats 25 €

desserts 9 € - ½ desserts 4,50 €

## *Ne pas manquer...*

Chair de tourteaux, glace d'asperges et tempura de pamplemousse.

Cabillaud en viennoise de cacahuètes, palourdes, patates douces.

Crèmeux chocolat poivre blanc, fraises et sorbet gariguettes.



Les desserts proposés en ½ portion, pour en goûter plusieurs.

Le menu Dégustation, servi le soir dans la salle canapé.

***Une cuisine de cœur qui ne manque pas de relief à St-Esprit !***







# 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

lebistrotdehallesbiarritz.fr



28 couverts

*Ouvert : du mardi  
au samedi, midi et  
soir. Juin, juillet,  
août, septembre,  
ouvert le soir.*

*A table !*

Midi : plat du jour 14 €

entrée + plat + dessert 20 €

Carte : entrées 10 / 18 € - plat 17,50 / 23 €

desserts 8,50 / 10 €

*Ne pas manquer...*

Œuf cocotte, mouillettes de foie gras.

Pavé de cabillaud, risotto à l'encre, crème piquillos.

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 !*



22 h 30





## 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 fricassés de xipirons aux chorizo de Fifi... 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 15 personnes.

### *A table !*

Midi : plat du jour 12,50 €

plat + dessert 15,50 €

Carte : entrées 8 / 9 € - plats 18 € - 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 15h en saison. 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 !***





# 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 Laroche foucauld

Tél. 05 59 41 01 26

restaurant-leonie.com



45 couverts

Fermé : mardi et mercredi.

*A table !*

Midi : la formule, plat + dessert 19 €

Menu carte : entrée + plat + dessert 42 €

*Ne pas manquer...*

Les pâtés du moment, lapin, canard, chevreuil... en guise de tapas. Crèmeux d'asperges blanches, condiments de saison, ail des ours. 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

[l-impertinent.fr](http://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  
hotel-bidarray.com

*A table !*

Menu : 26 €

Carte : entrées 9,50 € - plats 19 € - desserts 6 €



50 couverts

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

*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 !***





# 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  
 restaurant-ama.fr



## *A table !*

Midi : entrée + plat 21 € - entrée + plat + dessert 27 €

Menu : dégustation 68 €

Carte : 50 / 60 €

## *Ne pas manquer...*

Raviole de Txanguro, bouillon dashi, carotte, gingembre.

Pigeon, petits pois à la française, jaune d'œuf confit.

Mangue, riz, noix de coco.



La nouvelle terrasse abritée.

Une équipe jeune et dynamique, pour un moment gourmand.

***Manon et Adrien, deux chefs créatifs pour un gastro à Cambo !***





## 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 / 17,50 € - plats 19 / 26 € - desserts 8,50 / 9 €

### *Ne pas manquer...*

Carpaccio de truite de Baïgorry, marinade agrumes, céleri, radis.

Chipirons persillade, risotto safrané fregola sarda, coulis d'herbes.

Tatin pomme revisitée et caramélisée au miel, sablé rhum, glace nougat.



La terrasse ombragée pour déguster tapas, boissons locales, cidre, bières.

Traiteur pour événements pro/privés, séminaires, cocktails, mariages.

***La passion et la sensibilité du Chef, pour de belles réalisations sucrées !***





## 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

saloncyrano.com



70 couverts

Ouvert :  
tous les midis jusqu'à  
19 h.

Fermé : samedi.

### *A table !*

Tartes salées : 15 €

Salades : 15 / 20 €

Desserts : 6,50 / 10 €

Brunch : 25 € (le dimanche)

### *Ne pas manquer...*

Salade terroir, magret canard, foie gras, asperges, noix, jambon...

Tarte Cyrano, oignons fondus, petits légumes, Pikorra de brebis frais.

Tarte mendiant, fruits secs, crème d'amandes, miel.



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 !***





## Chez Mattin

Michel et Céline NIQUET



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

### CIBOURE

63, rue Evariste Bagnol

Tél. 05 59 47 19 52

[chezmattin.fr](http://chezmattin.fr)



### *A table !*

Carte : entrées 18 € - plats 30 / 35 €

desserts 10 €

Menu Dégustation : 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







## 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

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.

Tagliatelles de seiches, choux fleur croquant, ail noir et bouillon Thaï.

La profiterole du Jeu de Paume, glace vanille ou pistache, chocolat.



La terrasse, la véranda.

Ici on s'adapte, intolérant, végétarien...

Poissons sauvages des côtes françaises, essentiellement d'ici.

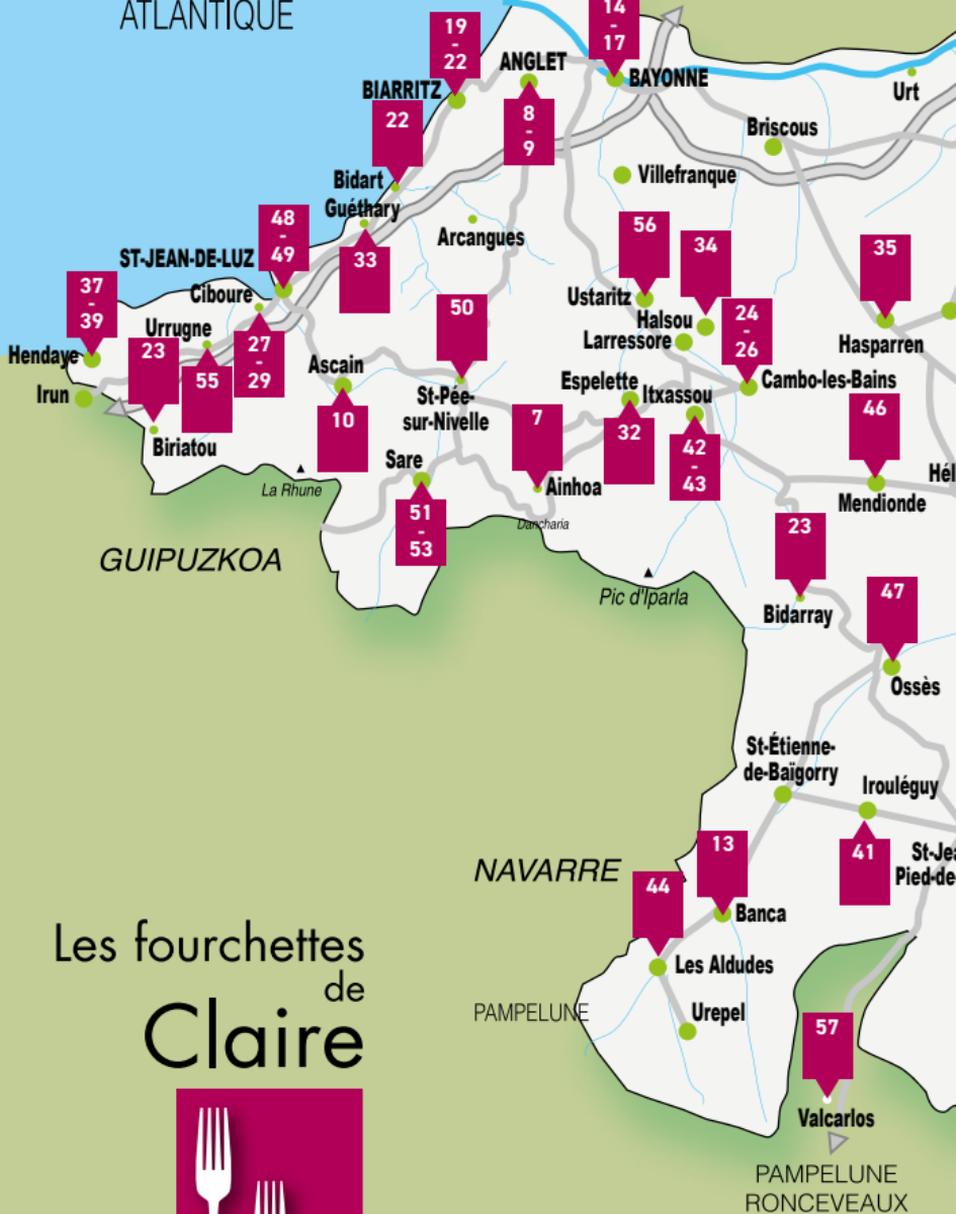
***Quand la cuisine devient un jeu, pour cet enfant de Socoa !***



Océan Atlantique

Vers BORDEAUX

- Seignosse
- Hossegor
- Capbreton



Les fourchettes  
de  
Claire



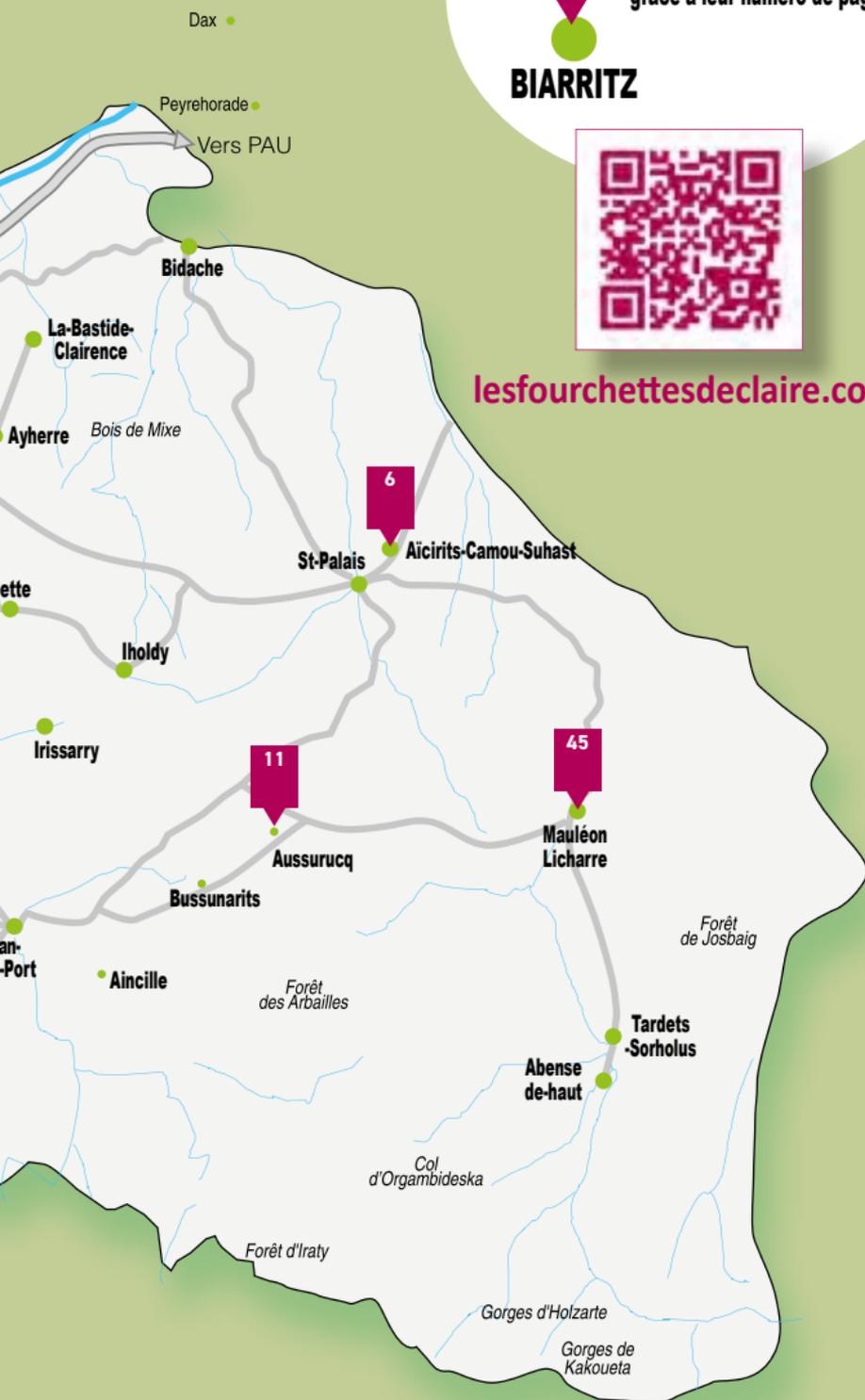
19  
-  
22

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

## BIARRITZ



[lesfourchettesdeclair.com](http://lesfourchettesdeclair.com)



ARAGON



## Pottoka

Sabine AGUERRE



La tradition basque au cœur de cette maison depuis 1967, Sabine élabore une cuisine au féminin de produits locaux sélectionnés, poissons, agneau de lait du pays. Une note pour les desserts à vous couper le souffle, les glaces maison, caramel...

### ESPELETTE

5, place du Jeu de Paume

Tél. 05 59 93 90 92

[restaurant-pottoka-espelette.com](http://restaurant-pottoka-espelette.com)

### *A table !*

Menus : Locavore 24 € / 32 € week-end

Découverte 52 €

Prix moyen à la carte : 32 €



58 couverts

Ouvert : le midi, du mardi au dimanche.  
Juillet, août, fermé le samedi.

### *Ne pas manquer...*

Pavé de veau Herriko poêlé au saté, petits pois.

Sole brune de Capbreton meunière, légumes de saison.

Chocolat, fruit de la passion, grué de cacao.



Le summum de la cheffe : la cuisson des poissons locaux.

La terrasse ombragée au centre d'Espelette.

***Belle carte de vins de petits producteurs à prix corrects !***





# Getaria

Claude CALVET

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

## GUÉTHARY

360, avenue du Général de Gaulle

Tél. 05 59 51 24 11

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 17 € - plats 26 € - desserts 12 €

Menu carte : 49 €

### *Ne pas manquer...*

Pâté-Croûte de saison.

Vapeur de bar, huître pochée, risotto de céleri aux herbes, bouillon.

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 !***





## Le Bouxon

Xavier ANT

Avec sa déco bistrot, nappes en tissu basque, affiches, ardoises au mur, suggestions du moment. Cuisine de bistrot généreuse, locale, plats de grand-mère, tête de veau, andouillette, ris de veau, rognons, joli baba au rhum, glace pruneaux armagnac...

**HALSOU**

Le Bourg - Place du Village

Tél. 05 35 39 71 16

le-bouxon-halsou.fr

*A table !*

Midi : entrée + plat + dessert 13,90 €

Carte : entrées 8,50 / 18 € - plats 16 / 28 €

desserts 6 / 8 €



50 couverts

*Ouvert : le midi,  
mardi, mercredi,  
jeudi, vendredi et  
dimanche.*

*Le soir, jeudi,  
vendredi et samedi.*

*Ne pas manquer...*

Aiguillettes de canard farcies au foie gras, frites maison.

Croustillant de saumon frais au txanguro, tagliatelles de légumes.

Pain perdu aux pommes, crème anglaise.

+

Le vin du mois à prix sympa, au verre, au pot lyonnais 50cl ou bouteille. De l'espace, du calme, bonne ambiance, simplicité, authenticité.

**Retrouvez tous les incontournables du bon bistrot de village !**





# Argia

Marie et Jean-Baptiste BARBACE

Battitt, vous propose une cuisine gourmande et généreuse, avec des produits locaux de saison : foie gras, 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

hotel-argia.com



52 couverts

Fermé : lundi et dimanche soir.

## *A table !*

Midi : entrée + plat + dessert 16 €

Prix moyen à la carte : 35 / 40 €

## *Ne pas manquer...*

Chipirons sautés jambon, piquillos.

Fricassée de ris de veau à l'ancienne.

Riz au lait de notre enfance, façon amatxi.



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 !*





## Les Fourchettes de Claire en direct !



BIENVENUE  
CHEZ VOUS !

© Olivier Blanchet

**CHAQUE JOUR TOUTES LES SAVEURS  
DU PAYS BASQUE À L'HONNEUR !**  
AVEC STÉPHANE CLAVERIE  
du lundi au vendredi de 10h à 11h





## 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

[brasseriehoteldeparis.com](http://brasseriehoteldeparis.com)



50 couverts

Fermé : mercredi

Ouvert : 7/7 en  
saison.

*A table !*

Carte : entrées 10 / 18 €

plats 16 / 26 €

desserts 8,50 / 10 €

*Ne pas manquer...*

Poulpe à la galicienne.

Échine croustillante de porc Ibaïama basse température, carottes, jus.

Pain perdu à notre façon, crème anglaise au turrón de Jijona.

+

Très belle terrasse protégée dans cet ancien hôtel mythique, idéale pour partager un apéritif, un jus de fruit et/ou légumes pressés minute. Accueil chaleureux, service attentionné, en-cas salés/sucrés en continu..

***Un accent belge pour sublimer les producteurs locaux en toute simplicité !***



22 h





## Le Chantier

Jean-Louis GONDELAUD

Vue exceptionnelle sur la baie de Txingudi. Cuisine bistronomique avec mise en valeur des produits frais locaux : agneau 48h, chipirons... Tapas à partager : couteaux persillades gratinés, piquillos, assiette de jambon. Excellents desserts maison.

### HENDAYE

Quai de la Floride - 7, av. des Orangers

Tél. 05 59 20 44 87

[restaurantlechantier.com](http://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 18,90 €

menu : 22 €

Prix moyen à 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. Jolis cocktails, piña colada, mojito basque, moscow mule, ti punch... ***Ambiance familiale très chaleureuse avec une grande terrasse au calme !***



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. St Pierre, turbot, langoustine, carré d'agneau...

## HENDAYE

9, avenue des Mimosas

Tél. 05 59 20 52 39

le-txirimiri.fr

### *A table !*

Carte : tapas 8 / 19 € - plats 22 €  
desserts 8,50 €

Prix moyen à la carte : 40 €



22 couverts

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

### *Ne pas manquer...*

Le poêlon de chipirons à la persillade et txistorra.

Poulpe snacké plancha, sauce vierge, espuma de pomme de terre.

Financier au thé matcha façon Baba, liqueur, sorbet mandarine.



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

Joana SALAS et Michel MOUTROUSTEGUY

Du vert, du végétal, du calme, belle ambiance. Cuisine inspirée, très soignée, avec les meilleurs produits de saison. Sélection de vins. Les douceurs de Joana autour du fruit, tarte de saison, sorbets et glaces maison, verveine, fraises... délicieux.

## IROULEGUY

94, rue du Fronton

Tél. 06 59 24 15 16



25 couverts

Ouvert : le midi,  
mardi à dimanche et  
samedi soir.

## *A table !*

Menu du jour : plat + dessert + café 19 €

Menu du marché : entrée + plat + dessert 30 €

## *Ne pas manquer...*

Agneau de lait axuria, légumes du moment.

Ceviche de bar, citron vert, coriandre du jardin.

Ravioles d'ananas, fruits de la passion.



Terrasse avec vue sur Munhoa, au cœur du vignoble d'Irouléguy.

L'accueil et le service souriant de Joana à l'accent Chilien.

***Au petit matin, un panier à la main, le chef part à la cueillette !***





## Haize Hegoa

Gregory BIRMACKER - Bastien LACAZE - Éric LACAZE, le chef

Haize Hegoa, 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, crousti-crèmeux chocolat, tiramisu fruit de saison.

### ITXASSOU

779, Karrika Nagusia (rue Principale)

Tél. 05 59 74 11 03

### *A table !*

Midi : entrée + plat + dessert 16 €

Prix moyen à la carte : 32 €

le plat 15 / 26 €



32 couverts

*Ouvert : du mercredi  
au dimanche soir  
hors saison.*

*Du mardi au  
dimanche soir en  
saison.*

### *Ne pas manquer...*

Le poisson de la criée, polenta crémeuse maïs grand roux.

Txuleta extra de 1 kg pour deux, (race à viande).

Cuisse de volaille fermière farcie, raisin, pigeon, épices.



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 !***



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 !!!***



CB  
pas acceptée



## Auberge St Sylvestre

Ana et Cédric BAUDOUR

Charmante auberge familiale (1975) à la décoration soignée et chaleureuse où le mot convivialité règne en maître. Cédric passionné de produits bruts propose une cuisine gourmande, traditionnelle avec son petit truc en plus. Simplicité et efficacité !

### LES ALDUDES

1775, Iruñeko Errepidea

Tél. 05 59 37 58 13

stsylvestre-paysbasque.com



60 couverts

Fermé : mardi midi  
et mercredi midi.

### *A table !*

Menus : 21,50 / 27 €

Menu carte : 34 €

### *Ne pas manquer...*

L'œuf parfait aux cèpes de nos montagnes, crème de lard, ventrèche.  
Truite de Banca en gravlax, sauce vierge, mousse citron vert.  
Echine de porc Kintoa, écrasé de pomme de terre, chips de lard.



Bel hôtel de charme 10 chambres, au cœur d'une nature préservée.  
Le sourire d'Ana, les terrasses, la jolie cave à vin tout en bois.

***Un duo de charme, une cuisine gourmande, l'art de déconnecter !***





## La Table d'Agerria

Milia et Frederico DE SOUSA



Sur les hauteurs de Mauléon, dans l'ancien monastère paré de sa nouvelle déco, Frederico propose une cuisine raffinée à base de produits minutieusement sélectionnés au gré des saisons, fromages locaux, truite fumée, porc Kintoa, poissons...

MAULEON - LICHARE

3, rue du Frère Alban

Tél. 05 59 19 19 19

domaine-agerria.com



*A table !*

Carte : entrées 14 € - plats 24 € - desserts 9 €

Menus : 42 / 50 / 52 €

*Ne pas manquer...*

Foie gras mi-cuit maison, gel au fruit de la passion, crumble à l'ail.

Pavé de bœuf mariné au poivre et ail, salade tiède de blettes.

Crèmeux au Baileys, glaçage miroir, crumble aux noix de cajou.

+

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

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

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



21 h





## La Gaita

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

[baigura.com/la-gaita](http://baigura.com/la-gaita)



40 couverts

Ouvert : le midi  
du mercredi au  
dimanche.

### *A table !*

Menu : entrée + plat + dessert 23 €

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.

Mijotés du moment en cocotte : poulet curry aux dates, joues de boeuf...

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 !***





# 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

lafermegourmande.fr

*A table !*

Menu carte : 36 €

Menu Découverte : 48 € (4 temps)



60 couverts

*Fermé : mercredi et jeudi.*

*Le mercredi en juillet et août.*

*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 !**



21 h 30





# 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

restaurant-instincts.com



30 couverts

*Fermé : lundi et  
mardi de mai à  
septembre.*

*A table !*

Carte : entrées 12 / 16 €

plats 24 / 28 € - desserts 11 €

Menu Dégustation : 55 €

*Ne pas manquer...*

Saumon confit, condiment épices, huile citronnelle.

Merlu farci au haddock, petit pois, marjolaine, pamplemousse.

Chocolat 72 %, tonka, cacahuètes.



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





## Tavola Calda

Estelle DEHERME - Mickael JUMELLE - Sandra FERREIRA

Dans un cadre moderne, cosy, cuisine ouverte, four à bois. La cuisine créative d'inspiration italienne, des produits de saison. Les pizzas façonnées main, avec des farines vivantes. Escalope milanaise chapelure à l'orange, planche antipasti, tiramisu...

SAINT-JEAN-DE-LUZ

2/4, rue Dornaldeguy

Tél. 05 59 24 84 48

tavolacalda.com

*A table !*

Carte : entrées 8 / 20 € - plats 17 / 28 €  
pizzas 16 / 19 € - desserts 8 / 10 €



60 couverts

*Fermé :*

*Lundi en saison.*

*Dimanche, lundi (h.s)*

*Ne pas manquer...*

Beignets légers de fleurs de courgettes, sauce yahourt, basilic, origan.

Pizza Diavola, poivrons braisés feu de bois, spianata.

Panacotta pistache, coulis framboises.



Terrasse intimiste pour déguster un limoncello maison ou un cocktail.

Le risotto du moment, le gratin de parmigiana pour les végétariens.

*Un pur moment de Dolce Vita, orchestré par ce trio passionné !*



22 h





## La Table d'Anto

Sylvie et Antonin LEDUC

Ambiance très zen, mobilier de bois clair. De la terre à l'assiette, de bons produits d'ici, la créativité du chef. Une cuisine d'os (pour les jus corsés, les fonds) et d'épices, la passion du Chef, poivre cuméo, louvine sauce vierge, raviole de cochon.

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE  
365, route de Saint-Jean-de-Luz  
Tél. 05 59 47 03 55  
latabledanto.fr



### *A table !*

Midi : plat + dessert 15 €

Carte : entrée 11 / 12 € - plats 20 / 21 €  
desserts 7,50 / 9,50 €

### *Ne pas manquer...*

Saumon fumé maison, jus d'agrumes acidulé, chantilly d'herbes fraîches.  
Côte de cochon fermier, pommes de terre rôties, oignons confits.  
Carpaccio d'ananas rôti à l'huile d'olive et piment d'Espelette, rhum arrangé, crème coco.



Le service bienveillant de la maman.

La terrasse au calme, avec le jardin de fleurs et d'aromates du Chef.

**Le secret d'Antonin : un coffre-fort rempli d'épices aux mille saveurs !**



21 h 30





# 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

arka.eus



35

couverts

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

*A table !*

Menus : 22 / 35 €

Carte : entrées 10 € - plats 19 € - desserts 8 €

*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<sup>e</sup> 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

restaurant-bar-mimosa.fr



*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.

L'été, le lundi soir, cuisson au brasero en terrasse, lotte, dorade, bœuf...

Foie gras, pâté, boudin, piperade du chef à emporter !

*La passion d'un duo, pour une cuisine locale raffinée aux accords parfaits !*



21 h





[lesfourchettesde Claire.com](http://lesfourchettesde Claire.com)



Le GUIDE  
des restaurants du Pays Basque  
en ligne...



- Une sélection de restaurants
- Carte interactive
- Les nouveaux restaurants à découvrir
- Un blog culinaire, des recettes...
- L'actualité des restaurants
- Les menus St Valentin, réveillon...
- Le e-guide de l'année





# Lukaina

Charlie GALERON

Au col d'Ibardin, une cuisine fine et gourmande, fumée au barbecue japonais pour sublimer légumes et viandes des fermes alentour, travail des poissons de saison, agneau. Desserts 100% maison : toblerone glacé, crème brûlée, café gourmand...

URRUGNE

2, Col d'Ibardin

Tél. 07 82 69 68 20

[restaurant-lukaina-urrugne.eatbu.com](http://restaurant-lukaina-urrugne.eatbu.com)



44 couverts

Ouvert :  
le midi 7j/7.

## *A table !*

Midi : entrée + plat + dessert 20 €

Carte : entrées 7,90 / 19,90 € - plats 17,90 / 23,90 €

desserts 7,90 / 8,90 €

## *Ne pas manquer...*

Chipirons plancha senteur basque, torchis de légumes de saison.

Côte de taureau maturée cuite au feu de bois, pomme de terre smashed.

Tarte aïtaxi aux fruits de saison.

+

La terrasse, la vue, la Rhune, idéal pour un « apéro tapas ».

Le super accueil un rapport qualité prix sympa, des vins atypiques !

***Ici on se sent comme à la maison, avec la vue sur la baie en plus !***





## Chez Poulpe

Patrick ALLOCHIS

Un joli comptoir ancien, ambiance gaie, du bleu océan. Une cuisine de la mer, suivant le retour de pêche : sole, turbot, st-pierre, langouste, rouget... cuisson à la plancha ou grillé, des recettes tradition, méditerranéennes, bourride de lotte, oursins.

USTARITZ

491, rue Hiribehere

Tél. 05 54 66 56 37

chezpoulpe.fr



*A table !*

Carte : entrées 8,50 / 19 €

plats 14,50 / 33 €

desserts 6 / 9,50 €

*Ne pas manquer...*

Tapas à partager, fritures d'anchois, accras de morue, couteaux...

Poulpe à la plancha, écrasé de pomme de terre.

Brioche façon pain perdu, glace vanille.

+

Accueil sympathique de Patrick. La cave à vin.

Les suggestions « retour de pêche » fraîcheur garantie.

***Amateurs de poissons et crustacés, Chez Poulpe, vous serez gâtés !***



22 h





## Xaindu

Cathy et Pierre ERRATCHU

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

**VALCARLOS (LUZAIDE)**

Barrio Pechoeta n°11

Tél. 00 34 948 79 02 00

[xainduetxea.com](http://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 !*





*Directrice de la publication :*  
Claire Fadat

*Crédit photos :*  
Claire Fadat (sauf mention)

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

RÉGIE  
PUB 64





[lesfourchettesdeclaire.com](https://lesfourchettesdeclaire.com)