

Les fourchettes de Claire



RESTAURANTS DU PAYS BASQUE
BARS À TAPAS & PINTXOS



Bienvenue au cœur du Pays Basque gourmand.

Voici la 13^e édition des Fourchettes de Claire,
je vous invite à découvrir
des chefs passionnés qui cuisinent avec sincérité,
au rythme des saisons.
Ici, les produits sont locaux, issus du circuit court
et travaillés avec respect.
Chaque assiette raconte le terroir basque,
entre traditions et créativité.
À table, laissez-vous guider par l'authenticité.

On egin !

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...

lesfourchettesdeclairer.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...



@fourchettes_de_claire

l'actualité
des restaurants !



Restaurants.Du.Pays.Basque

Les restaurants
sont classés par ville
et par ordre alphabétique.



AICIRITS-CAMOU-SUHAST

- Auberge Denena 6

AINHOA

- Argi Eder 7

ALDUDES

- Menta Ferme Auberge 8

ANGLET

- Le Café Bleu 9
- Relais de Chiberta 10

ASCAIN

- Restaurant Larralde 11

AUSSURUCQ

- Auberge Ahusquy 13

BANCA

- Erreguina 14

BAYONNE

- Bar Basque 15
- Brasserie Basa 16
- Cantine du Musée 17
- Quai N15 19
- Relief 20

BIARRITZ

- Le Bistrot des Halles 21
- Bistrot Zingué 22
- Léonie 23
- L'Impertinent 25
- La Marine 26

BIDARRAY

- Barberaenea 27

BIDART

- Comme Chez Toi 28

CAMBO-LES-BAINS

- Ama 29
- Mendi Berdea 32
- Salon Cyrano 33

CIBOURE

- Atalaia 34
- Chez Mattin 35
- Le Jeu de Paume 37

ESPELETTE

- Pottoka 38

GUÉTHARY

- Getaria 39

HALSOU

- Le Bouxon 40

HASPARREN

- Argia 41

HENDAYE

- Brasserie de L'Hôtel de Paris . 43
- Le Chantier 44
- Txirimiri 45

LARRESSORE

- Aldaburua 46

OSSÈS

- La Ferme Gourmande 47

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

- La Table d'Anto 48

SARE

- Arka 49
- Maison Hordago 51

SOURAÏDE

- Restaurant Epherra 52

TARDETS -SORHOLUS

- La Cheminée de Mamie 53

URRUGNE

- Café de la Plage 54
- 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, pavé de truite, planche de jambon guindillas, l'incontournable burger basque... cœur coulant chocolat.

AÏCIRITS-CAMOU-SUHAST

Le Bourg

Tél. 05 59 38 34 80

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 : 30 €

Menus : 26 / 34 €

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 DOTTAX



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

www.argi-eder.com

A table !

Menu carte : entrée + plat + dessert 49 €

Menu gourmand : 65 €

Menu dégustation : 7 services 85 €

Ne pas manquer...

Pigeonneau Maison Garat, jus de salmis, légumes au sautoir.

Merlu de ligne, fregola sarda au citron, bisque de langoustines.

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





Menta

Helena et Beñat LAXAGUE

Maison familiale 3^e génération, cuisine traditionnelle, généreuse des produits de leur ferme : porc basque (salaisons, viandes), brebis Manech (viandes, fromages), ris d'agneau, agneau confit, piperade, planches de charcuteries, boudin, caillé de brebis.

ALDUDES

2315, Iruñeko Errepidea - Quartier Esnazu

Tél. 05 59 37 57 58

ferme-auberge-menta.com



50 couverts

Fermé : dimanche soir et lundi.

A table !

Menu : 32 € (4 plats)

Carte : entrées 7,50 / 14 € - plats 14 / 19 € - desserts 5 €

Ne pas manquer...

Parillada de porc basque, frites maison, légumes de saison.

Gigot d'agneau cuisson lente au four.

Gâteau basque maison, recette d'Helena.



Magnifique lieu au cœur de la vallée, terrasse vue montagne.

Acheter les produits de la ferme, fromage, salaisons...

Direct du producteur à l'assiette, quelle saveur, quel bonheur !



21h30



Le Café Bleu

Franck OTEIZA et Armand SHELLENBERGER

Vue imprenable sur l'Océan dans une ambiance décontractée. Une cuisine de qualité, mise en valeur des producteurs locaux, poissons et viandes, belles ardoises de pêcheurs ou de charcuteries à partager.

ANGLET

7, esplanade des Gascons

Tél. 05 59 03 62 68

cafe-bleu-anglet.com



A table !

Prix moyen à la carte : entrées 8 / 12 €

plats 15 / 22 €

desserts 8 / 10 €

Ne pas manquer...

Tartine au saumon Gravlax et œuf mollet, wakamé.

Tartare de bœuf (coopérative Axuria) à l'italienne, frites fraîches.

Brioche perdue, glace au choix.



Après-midi sucré autour des crêpes et du chocolat chaud maison. Belle gamme de vins au verre à cépage unique et prix raisonnable.

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





Relais de Chiberta

Cindy et Virginie CETAIRE

Lieu magique, nichée dans un écrin de verdure entouré de pins, face aux chevaux, une salle à l'âme de galerie d'art. La cuisine fraîche, gourmande, colorée, des épices, des herbes, des produits locaux, l'ardoise change tous les jours.

ANGLET Chiberta

Au Centre équestre - 5, rte du Petit Palais

Tél. 05 47 02 71 45

relaisdechiberta.com



40 couverts

Ouvert : lundi au
samedi 9h / 15h -
mercredi et samedi
9 / 19 h - juillet et
août midi et soir

A table !

Plat du jour : 13, 50 €

Carte : entrées 6 / 10 € - plats 13,50 / 24 €

desserts 4 / 7 €

Ne pas manquer...

Œuf parfait BIO Cilbir salsa yaourt aux herbes, huile d'olive fumée, chutney mangue, amandes grillées.

Banh mi dog, pain brioché, effiloché de cochon, coleslaw, mayo, salade.

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



La terrasse. Brunch, petit-déjeuner sucré/salé.

Pâtisseries maison, le jus du jour.

Un espace de détente, gourmand et chaleureux, dans une bulle de nature !





Restaurant Larralde

Nathalie et Gilles SALHA

Au cœur d'Ascain, depuis 1837, la famille Larralde propose une cuisine traditionnelle et copieuse. Omelette aux cèpes, 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.

A table !

Midi : plat + dessert 16 €

Menus : 21 / 29 €

Prix moyen à la carte : 29 / 35 €

Ne pas manquer...

Soupe de pêcheurs luziens.

Canard à l'orange.

Desserts maison, île flottante, fondant chocolat...

+

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 : 30 / 35 €

Carte : entrées 14 / 16 € - plats 18 / 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 : 16,90 / 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 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 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 / 13 €

Midi : entrée + plat + dessert 18 €

plat du jour : 13 €

Carte : plats 13 / 23 € - desserts 6 €

Ne pas manquer...

Mille-feuille pommes et camembert, caramel de cidre.

Tartare de bavette de bœuf, os à moelle.

Parillada de poissons, curry de légumes.



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



100 couverts

Fermé :
dimanche soir.
En été, ouvert 7 / 7,
midi et soir.

A table !

Midi : plat + dessert 20 €

entrée + plat + dessert 25 €

Prix moyen à la carte : entrées 15 € - plats 25 € - desserts 12 €

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





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...

Makis de merlu mousseline de betterave.

Pieds de cochon croustillants, crème moutardée.

Baba au rhum et cointreau.

+

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 !





lesfourchettesdeclaire.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





Quai N15

Marie-Emmanuelle et Romuald DESMOUSSEAUX

Belles pierres au sol, poutres blanches, déco cosy. Une cuisine locale généreuse, des recettes authentiques, des produits locaux, les xipirons plancha, tartare de bœuf Axuria, l'incontournable côte de bœuf, le baba au rhum, turon glacé...

BAYONNE

15, quai Amiral Jauréguiberry

Tél. 06 08 84 08 00

quai-n15.fr



30 couverts

Ouvert : mardi au samedi.

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 24 €

Carte : entrées 11 € - plats 18 / 30 € - desserts 7,50 €

Ne pas manquer...

Les tiras de rabas, crème échalote et ciboulette.

Ris de veau aux morilles, purée de pommes de terre.

Soufflé à la pomme flambée au Calvados.

+

Accueil sympathique. Une carte de vins tout budget.

La terrasse en bord de Nive pour partager cassolettes et planches.

Ce restaurant dégage un charme d'antan à chaque bouchée !



22h





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 !

Plat du jour : 19 € midi et soir

Carte : entrées 12 € - plats 25 €

desserts 10 € - ½ desserts 5 €

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.

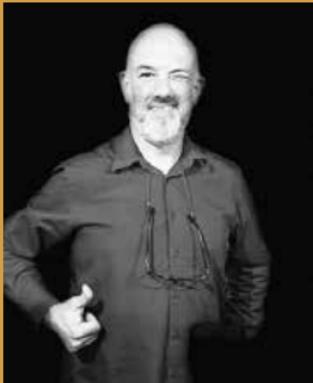


Les desserts proposés en ½ portion, pour en goûter plusieurs.

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

A table !

Midi : plat du jour 14,50 €

Menu : entrée + plat + dessert 20 €

Carte : entrées 8 / 12 € - plat 15 / 22 € - desserts 7 / 9 €

Ne pas manquer...

Galette de pieds de cochon et cèpes.

Epaule d'agneau cuisson basse température, jus corsé, purée de pommes de terre.

Brioche perdue, poires caramélisées, glace vanille.

+

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 !



28 couverts

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



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, risotto de xipirons à l'encre, viandes et poissons du moment... 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 13 €

plat + dessert 16 €

Carte : entrées 8 / 9 € - plats 19 € - desserts 6 / 8 €

Ne pas manquer...

La combinée du Bistrot : croquettes morue, Padrón, rabas, jambon.

Fish and chips de 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.

Fin de service le midi à 14h30 même en saison.

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 20 €

Menu carte : entrée + plat + dessert 42 €

Ne pas manquer...

Cœuf mollet, salsifis, siphon parmesan et dés de jambon.

Pavé de merlu rôti au beurre, petits pois gourmands, émulsion aux herbes.

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

A table !

Menu 3 temps, accord "mets vins"

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 !



30 couverts

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

7/7 en juillet et août.



21 h 30





La Marine

Benjamin CORBI

Brasserie depuis 1939, bel accueil, esprit marin, banquettes, grand bar en zinc. Cuisine conviviale, familiale, traditionnelle et locale. Croustillants de gambas, des tartares de poissons, côte de bœuf ou poisson à partager, carte de tapas, suggestions...

BIARRITZ

28, rue Mazagran

Tél. 05 59 24 34 09

lamarinebtz.fr



30 couverts

Fermé : dimanche soir et lundi.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 19,50 €

Plat du jour : 15,50 €

Carte : entrées 12 / 15 € - plats 20 / 25 € - desserts 8 / 10 €

Ne pas manquer...

Camembert rôti à la tartufata, tapenade olive noire et truffe.

Chipirons au boudin noir ibérique bellota, sauce Xipister Etxekoa.

Cœur coulant chocolat, boule de glace vanille.



Belle carte de vins, bières pressions locales.

Bon rapport qualité/prix, formule midi au top.

Une escale gourmande dans le quartier animé du Port Vieux !



22 h





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 : 28 €

Carte : entrées 10 € - plats 21 € - desserts 6,50 €



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, légumes de saison.

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 !





Comme Chez Toi

Tony HENRI

Du bois massif pour le comptoir et les tables, ardoise sur le mur, pour une ambiance conviviale et décontractée. Cuisine fraîche de saison, tapas originaux, xistora au miel, rillettes de poisson, chipirons, plat du jour avec légumes de saison...

BIDART

1247, avenue de Bayonne

Tél. 05 59 24 32 08



30 couverts

Ouvert : du mardi
au samedi.

A table !

Midi : plat + dessert 16,90 €

plat du jour 13,90 €

Carte : entrées 6 / 11 € - plats 16 / 18 € - desserts 6 €

Ne pas manquer...

Planche mixte, assortiment de charcuteries et fromages locaux.

Burger « comme chez toi » bœuf, ketchup maison, compotée d'oignons rouges.

+

Accueil, et le bon rapport qualité prix.

Le vin local en pichet 25cl, les bières Akerbeltz à la pression.

Une jeune équipe dynamique pour une soirée tapas réussie !





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



25 couverts

*Fermé : dimanche
soir, lundi et mardi.*

A table !

Midi : entrée + plat 24 € - entrée + plat + dessert 30 €

Menu : dégustation 68 €

Carte : 50 / 60 €

Ne pas manquer...

Foie gras mi-cuit, ananas, poivre long de Java, sorbet passion.

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

Chocolat 85% Puyodebat, Whisky Bikkun, orgé.



La terrasse abritée. Nouvelle carte au fil des saisons.

Une équipe jeune et dynamique, pour un moment gourmand.

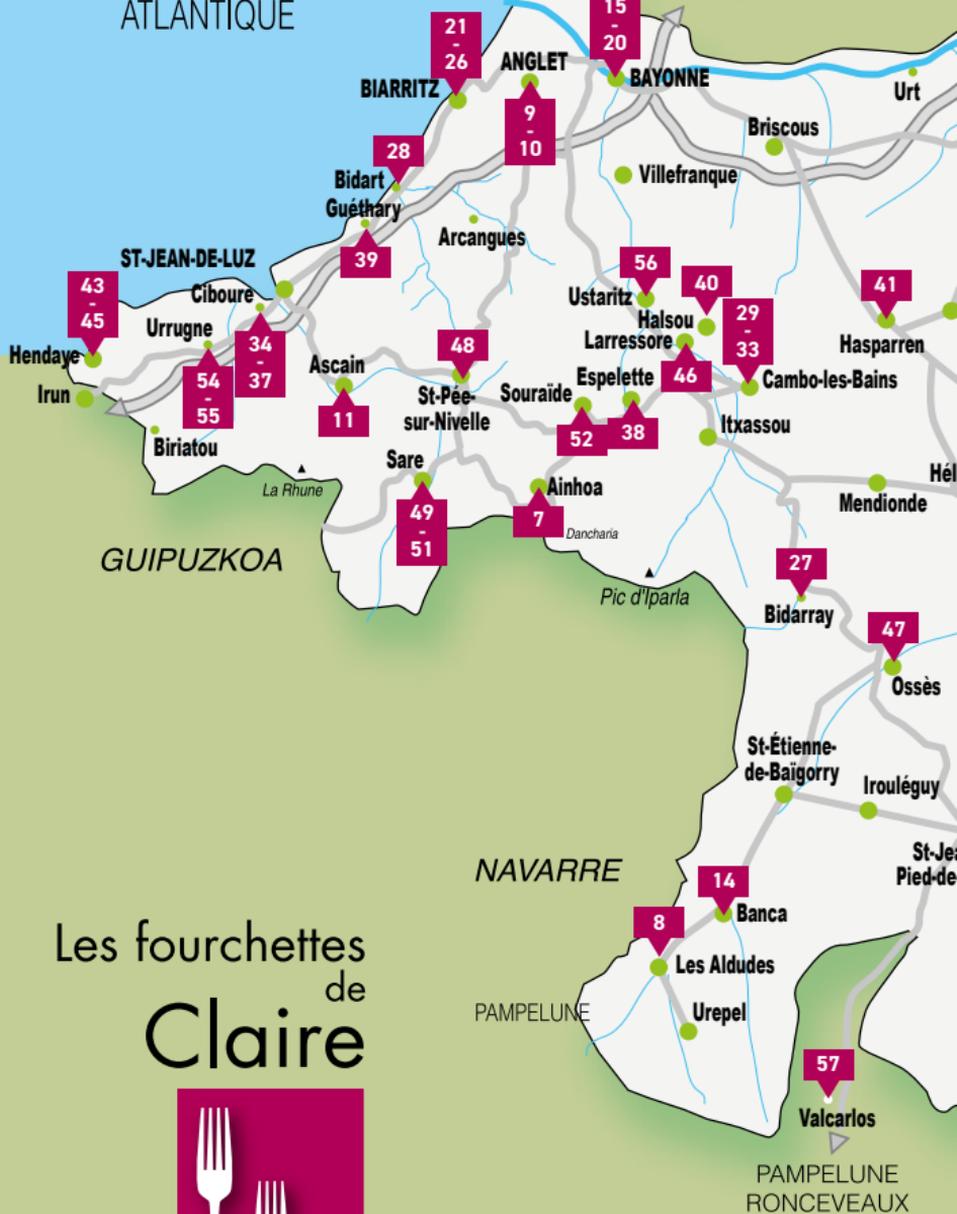
Manon et Adrien, deux chefs créatifs pour un gastro à Cambo !



Océan Atlantique

Vers BORDEAUX

- Seignosse
- Hossegor
- Capbreton



Les fourchettes
de
Claire



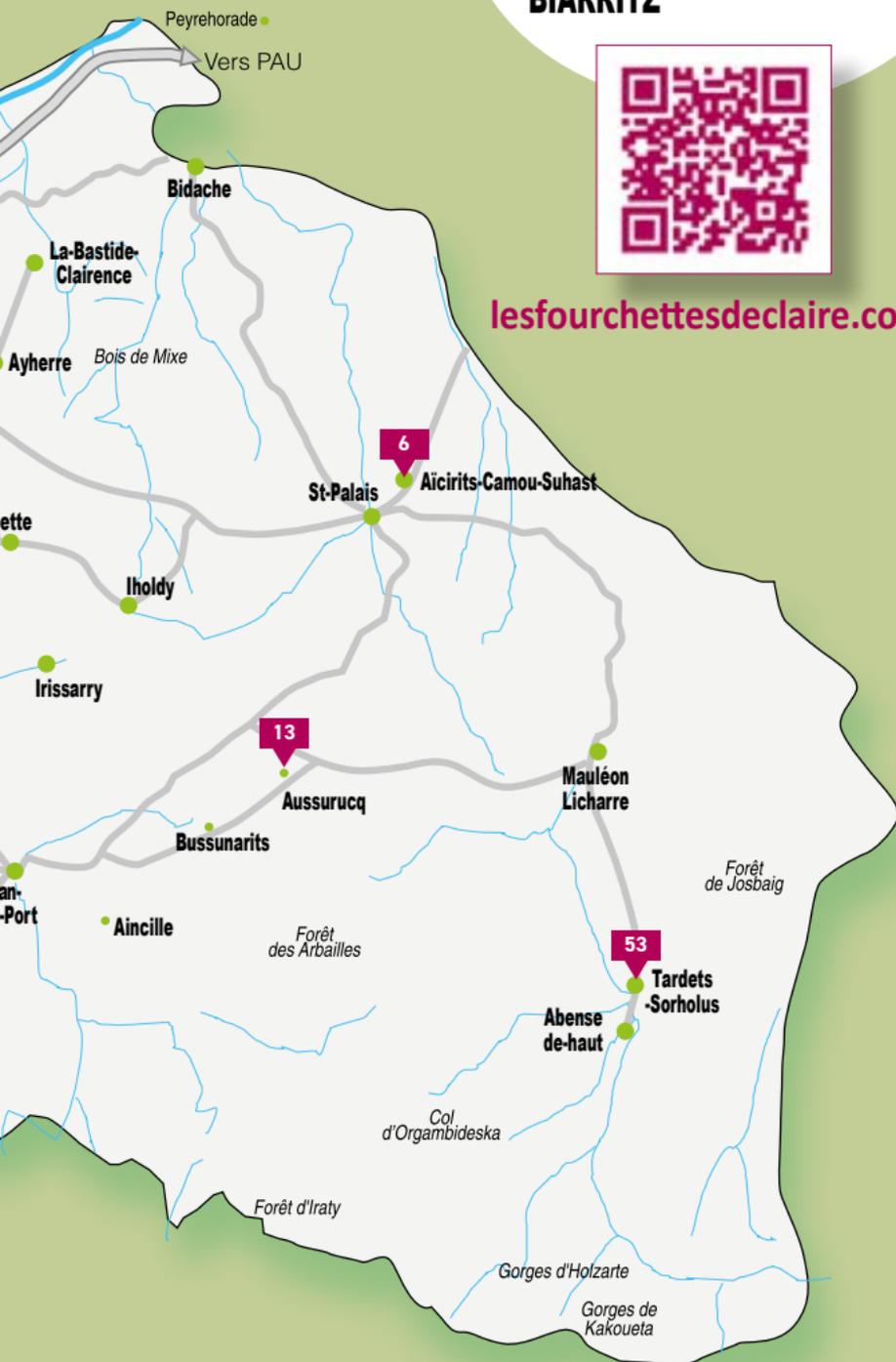
21
-
26

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

BIARRITZ



lesfourchettesdeclair.com



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. Cochon confit, St-Jacques fumées, maigre, 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 23 €

Carte : entrées 14,50 / 17,50 € - plats 22 / 24 € - desserts 10 €

Ne pas manquer...

Carpaccio de truite de Baïgorry, marinade agrumes, céleri, radis.
Chipirons persillade, risotto safrané fregola sarda, coulis d'herbes.
Burratina sur fruits de saison frais et pochés, coulis verveine Patxaran, croque-miettes combava.



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, C. KRANJCEVIC, 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

A table !

Tartes salées : 15 € - Salades : 17 / 21 €

Desserts : 6,50 / 10 €

Brunch : 25 € (le dimanche)

Nouveau : buffet salé, sucré à volonté 19,50 €

Ne pas manquer...

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

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

Cheesecake spéculos, fromage blanc, crème.



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 !



70 couverts

Ouvert :
tous les midis jusqu'à
19 h.

Fermé : samedi.





Atalaia

Alain AUDONNET le chef et Hugo GALLAGA

Caché dans les ruelles colorées, un lieu authentique populaire, une cuisine basque de saison, avec les traditionnels : tapas, merlu koskera, agneau basse température, le rare os à moelle, les bons légumes, bières locales, les cocktails...

CIBOURE

17, rue de la Fontaine

Tél. 05 59 47 50 08



35 couverts

Fermé : mardi

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 22 €

Tapas : 9 / 10 € - plats 19 / 24 € - desserts 7 €

Ne pas manquer...

Les incontournables croquettes de jambon, moules plancha.

Poisson retour de criée cuit nacré, légumes de saison.

Fondant chocolat, crème anglaise fève de tonka



Bonne équipe sympathique.

Tous les jeudis soir apéro « pintxo pote », ambiance festive.

Un lieu de partage sans chichi pour découvrir l'esprit Cibourien !





Chez Mattin

Michel et Céline NIQUET



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

CIBOURE

63, rue Evariste Bagnol

Tél. 05 59 47 19 52

www.chezmattin.fr

A table !

Carte : entrées 18 € - plats 35 / 38 €

desserts 11 €

Menu Dégustation : 73 € 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, accompagnement 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 15





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





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 22 €

Menu carte : 37 €

Carte : entrées 11 € - plats 20 € - desserts 9 €

Ne pas manquer...

Poulpe de Getaria snacké, poitrine cochon Ibaïama confite.

Ravioles de gambas, passion cacahuètes, bouillon façon thaï.

Baba au rhum, raisins, crème montée.



La terrasse, la véranda.

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

Poissons sauvages des côtes françaises, essentiellement d'ici.

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





Pottoka

Sabine AGUERRE

*Maitre
Restaurateur*

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

ESPELETTE

5, place du Jeu de Paume

Tél. 05 59 93 90 92

restaurant-pottoka-espelette.com

A table !

Menus : du marché 25 €

entrée + plat ou plat + dessert 19 €

Découverte 52 €

Prix moyen à la carte : 32 €

Ne pas manquer...

Foie gras mi-cuit, chutney de saison.

Sole brune de Capbreton meunière, légumes de saison.

Chocolat, caramel et cacahuètes salées.



58 couverts

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



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

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...

Croustillant de boudin et chipirons, pousses de cordifole.

Aiguillettes de St Pierre, caviar de Navarre, Noilly.

Russe au praliné de maïs grand roux.

+

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 !



40 couverts

Ouvert : tous les jours en saison.

Fermé : mardi, mercredi hors saison.





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 9,50 / 20 € - plats 18,50 / 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... 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 !







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, volailles, bœuf de Galice, morue confite... mousse au chocolat, fromages pays.

HENDAYE

1, rue des Jasmins

Tél. 05 59 63 13 38

brasseriehoteldeparis.com



50 couverts

Fermé : mercredi

Ouvert : 7/7 en
saison.

A table !

Carte : entrées 10 / 18 € - plats 19 / 28 €

desserts 8,50 / 10 €

Petit-déjeuner : 9,50 €

Ne pas manquer...

Poulpe à la galicienne.

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

Pain perdu à notre façon, crème anglaise à l'orge torréfiée d'Itxassou.



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

A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 19,50 €

menu : 23 €

Prix moyen à la carte : 28 / 41 €



70 couverts

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

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

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



22 couverts

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

A table !

Carte : tapas 8 / 19 € - plats 25 €
desserts 8,50 €

Prix moyen à la carte : 40 €

Ne pas manquer...

Le poêlon de chipirons à la persillade et txistorra.

Cassiolette de txangurro gratiné, asperges des Landes.

Bleu des Basques au lait cru, servi sur son pain noir chaud, poires à la cardamome.



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





Auberge Aldaburua

Coline et Charles BACHETTE-PEYRADE

Deux ambiances, bar tapas ou restaurant, cuisine tradi légèrement revisitée, foie gras mi-cuit, xipirons plancha, farcis au jambon, poissons grillés, l'ardoise... le colonel revisité à l'Izarra, cave à maturation pour les viandes, vin du monde.

LARRESSORE

469 Karrika Nagusia - Pl. de la Mairie

Tél. 09 83 94 27 71

aldaburua.com



70 couverts

Ouvert : 7 / 7.

A table !

Midi : entrée + plat + dessert 16,50 €

Carte : entrées 10 / 15 € - plats 17 / 24 € - desserts 7 / 10 €

Ne pas manquer...

Tartare de truite de Banka cuisiné au lait de coco, fruit de la passion et menthe fraîche.

Magret entier de maison Arnabar, sauce bleu et frites maison.

Fondant au chocolat, cœur coulant pistache.



Belle terrasse avec vue panoramique sur Artzamendi et le Mondarrain. Apéros concert tous les vendredis avec tapas, burger et pizzas.

Simple, conviviale et gourmande, chez Aldaburua l'ambiance est là !



21h30





La Ferme Gourmande

Laetitia DENAT et Nicolas BUROSSE

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

OSSES

Maison Landaburia

Tél. 06 66 16 97 58

lafermegourmande.fr

A table !

Menu carte : 38 €

Menu Découverte : 50 € en 4 temps



60 couverts

Fermé : mercredi et jeudi.

Juillet et août : fermé le jeudi.

Ne pas manquer...

Kokotxas de lotte, huile d'olive, ail confit.

Ris de veau au sautoir, purée Amatxi, champignons et jus corsé.

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





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, 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



34 couverts

Ouvert : mardi au dimanche midi.

A table !

Midi : entrée + plat 19,50 €

Carte : entrée 11 / 13 € - plats 23 / 25 €

desserts 7,50 / 9,50 €

Ne pas manquer...

Tomates d'Antan, burrata di bufala, balsamique, citron noir d'Iran.
 Côte de cochon fermier, pommes de terre rôties, oignons confits.
 Choux craquelin, ganache praliné noisette, insert caramel beurre salé.



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



A table !

Menus : 24 / 37 €

Carte : entrées 10 € - plats 21 € - desserts 8 €

Ne pas manquer...

Planche Arka, les charcuteries de la maison.

Joues de porc confites, petits légumes de saison.

Ganache chocolat, infusion orange à l'huile d'olive.

+

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







Maison Hordago

Mikela LURO et Rémy LE CHARPENTIER

Le meilleur des produits locaux pour une cuisine moderne et raffinée, herbes et fleurs du jardin, champignons des bois. Ambiance élégante, apaisante, de belles tables de bois blond, banquettes, plancher d'époque, terrasse hors du temps.

SARE

9990, Lizarrietako Errebidea

Tél. 06 85 55 10 13

chambresdhotels-hordago.com

A table !

Carte : entrées 9 / 18 € - plats 28 / 33 €
desserts 12 / 14 €

Menu Découverte : 62 € en 7 services - sur réservation



45 couverts

*Ouvert : du jeudi
midi au lundi midi
et le soir du jeudi au
samedi.*

Ne pas manquer...

Gravlax truite de Banka, pickles, chips de peau de truite, herbes, fleurs.

Côte de veau, légumes de saison.

Fraises bio de Sare, breuil acidulé yuzu, coulis.

+

5 chambres d'hôtes vue montagne au milieu des Pottoks.

Boutique de produits locaux, souvent utilisés en cuisine...

Dans un lieu magique, une cuisine où le champignon est à l'honneur !





Restaurant Epherra

Cyrille BERRIER - Christophe PORTE, le chef

Magnifique campagne verdoyante, terrasse vue à 180° sur le golf, produits frais de saison, terre/mer, agneau de pays, thon, plats tradi, les incontournables cèpes, les desserts généreux, les liègeois, crème brûlée au rhum, coupe de fruits frais...

SOURAIDE

Golf de Souraïde

420, chemin d'Urlo Errekar

Tél. 05 59 93 80 42

A table !

Formule golfeur : entrée + plat 18,50 €

entrée + plat + dessert + café 22,50 €

Carte : entrées 7 / 12 € - plats 16,50 / 24 € - desserts 7 / 9 €



50 couverts

Ouvert : 7 / 7 juillet
et août, le midi.

Fermé : mercredi H.S

Ne pas manquer...

Grande salade César, poulet croustillant.

Omelette aux cèpes, salades, frites maison.

Ris de veau aux cèpes, pommes persillées.



Service 11h30-15h30. Planches de tapas, sangria maison à toute heure.
Tous les vins de la carte sont proposés au verre.

Quand la nature s'invite à votre pause déjeuner !





La Cheminée de Mamie

Charlotte et David HAMELIN

Belle ambiance familiale, cuisine traditionnelle au feu de bois pour un goût incomparable, rôti de bœuf, magrets, palombes, tout le cochon, xipirons, la fameuse paella de Mamie, le feuilleté de truite... canelés, riz au lait.

TARDETS - SORHOLUS

710, Agosti Xaho Karrika

Tél. 06 25 72 68 46

restaurant-la-cheminee



60 couverts

Fermé : lundi et
mardi midi.

A table !

Midi semaine : entrée + plat + dessert 16,50 €

Menu week-end : entrée + plat 22 € - entrée + plat + dessert 26 €

Prix moyen : tapas 5 / 17 € - salades 15 / 17 €

Ne pas manquer...

Cassolette de ris de veau aux cèpes, sauce madère.

Côte de bœuf cuite au feu de bois, frites maison, salade et sauces.

Fleurs de pomme, glace vanille (tarte aux pommes de Mamie).



Vue sur les montagnes et la rivière. Chambres d'hôtes.

L'amuse-bouche offert. Le vin à prix tout doux, les cocktails.

Une histoire de cœur, de famille, de cuisine avec Mamie Pierrette !



21h30





Café de La Plage

Marisa PEREIRA et Patxi HOU

Très belle ambiance cosy, objets anciens, grand comptoir en bois. Patxi adore le poisson très frais de la criée, chipirons, saint-pierre, turbot, merlu, petits anchois... une cuisine traditionnelle d'amatxi, succulents tapas, charcuteries ibériques...

URRUGNE - SOCOA
25, route de la Corniche
Tél. 05 59 47 50 09



40 couverts

Fermé : lundi soir,
mardi et jeudi soir.
Ouvert 7/7 en saison.

A table !

Carte : entrées 18 / 22 € - plats 18 / 32€
desserts 8 / 9€
Tapas : 3 / 12 €

Ne pas manquer...

Ravioles de langoustines, cèpes, bisque crémée.
Chipirons frais pomme grenaille ou à l'encre riz blanc.
Brioche façon pain perdu, de la maison Etchebaster.



La terrasse ombragée, ambiance bord de mer.
Service continu, petit-déjeuner, apéritif et goûter.
Amateurs de poissons, vous êtes à la bonne adresse !



22h30





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 : toberone glacé, crème brûlée, café gourmand...

URRUGNE

2, Col d'Ibardin

Tél. 07 82 69 68 20

restaurant-lukaina-urrugne.eatbu.com



A table !

Carte : entrées 7,90 / 19, 90 € - plats 18,90 / 23,90 €
desserts 6,90 / 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 Aitaxi 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



35 couverts

Ouvert : mercredi à dimanche.

A table !

Carte : entrées 9 / 19 €

plats 20,50 / 34 €

desserts 7,50 / 9,50 €

Ne pas manquer...

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

Poulpe à la plancha, écrasé de pomme de terre.

Tarte tatin flambée ou pas au Calvados.

+

Accueil sympathique de Patrick. La cave à vin.

Grand choix de vins bios et natures, notamment en Languedoc.

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, civet de lapin, merlu plancha, omelette à la morue, aux cèpes...

VALCARLOS (LUZAIDE)

Barrio Pechoeta n°11

Tél. 00 34 948 79 02 00

xainduetxea.com



70 couverts

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

A table !

Menus : 22 / 32 €

Carte : entrées 10 / 13 € - plats 12 / 20 €
desserts 5 / 6 €

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 Uharteá - 64210 AHETZE
Tél. 05 59 47 74 28
regiepub64@orange.fr



lesfourchettesdeclairer.com