

# Les fourchettes de Claire



RESTAURANTS DU PAYS BASQUE  
BARS À VIN - TAPAS & PINTXOS - GUINGUETTES



C'est sous le signe de l'espoir  
que cette 9<sup>e</sup> édition voit le jour.

Je souhaite tout d'abord rendre hommage à nos amis  
restaurateurs qui se sont tous battus avec courage  
pour traverser cette période difficile.

La restauration de qualité est un ensemble de sensations,  
qui va au-delà de la seule cuisine.

C'est le résultat d'une belle alchimie, entre le lieu,  
les sourires, les odeurs, les autres...

Tout ce qui nous a manqué pendant ces longs mois !

Je vous encourage donc à profiter de nouveau de ces  
moments et souhaite que ma sélection comble  
vos papilles et vous apporte bien-être et sérénité.

Quelques nouveautés avec les bars à vin, guinguettes  
pour un en-cas ou un apéro entre amis.

Merci de votre fidélité, prenez soin de vous !

Pour suivre l'actualité gastronomique  
[www.lesfourchettesdeclaire.com](http://www.lesfourchettesdeclaire.com)

*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 prix de la carte correspond :

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



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

Parking



Climatisation

Terrasse



Chiens acceptés

Chèque vacances



Accueil de groupe

Ticket restaurant  
(sauf dimanche et jours fériés)



Jeux pour enfants

Accès handicapés



Vente à emporter



Ouvert tard le soir

**Rejoignez-nous sur...**

@fourchettes\_de\_claire



**...et suivez l'actualité  
des restaurants !**

Restaurants.Du.Pays.Basque



**Le GUIDE**

**des Restaurants en ligne...**

**www.lesfourchettesdeclair.com**



Les restaurants(●)  
et les bars à vin, guinguettes (●)  
sont classés par ville  
et par ordre alphabétique.



## ABENSE DE HAUT

- Uhaltia Restaurant du Pont d'Abense 6

## AICIRITS-CAMOU-SUHAST

- Auberge Denena ..... 7

## AINHOA

- Argi Eder ..... 8

## ANGLET

- La Cave d'Hôtes ..... 49
- La Concha ..... 9
- La Table des Compagnons ..... 10
- Le Café Bleu ..... 11
- Les Sardines ..... 50

## ASCAIN

- Restaurant Larralde ..... 12

## AYHERRE

- Gozategia Ostata ..... 13

## BANCA

- Erreguina ..... 14

## BAYONNE

- Bar Basque ..... 15
- Brasserie Basa ..... 17
- Le Carré ..... 18

## BIARRITZ

- Gochoki ..... 19
- Le Bistrot des Halles ..... 20
- Le Bouchon Biarrot ..... 21
- Léonie ..... 22
- L'Impertinent ..... 23

## BIDARRAY

- Barberaenea ..... 24

## CIBOURE

- Chez Mattin ..... 25

## ESPELETTE

- Pottoka ..... 26

## GUÉTHARY

- Getaria ..... 27

## HASPARREN

- Argia ..... 30

## HENDAYE

- L'Apostrophe ..... 31
- Le Chantier ..... 32
- L'Oumar Atelier ..... 51
- L'Oumar Restaurant ..... 33

## IROULEGUY

- Jarapea ..... 34

## ITXASSOU

- Venta Burkaitz ..... 35

## MAULEON LICHARRE

- Euskalduna ..... 36
- Euskalduna le Bistrot ..... 51
- La Table d'Agerria ..... 37

## MENDIONDE

- La Gaïta ..... 38

## SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRY

- Manexenea ..... 39

## SAINT-JEAN-DE-LUZ

- Instincts ..... 41
- Le 1928 ..... 42
- Tokiko Restaurant ..... 43

## SARE

- Mimosa ..... 44
- Olhabidea ..... 45

## USTARITZ

- Restaurant du Labourd ..... 46

## VALCARLOS (Espagne)

- Xaindu ..... 47

## VILLEFRANQUE

- Pasarela Guinguette ..... 52



## Uhaltia Restaurant du Pont d'Abense

Maylis et Olivier PARADIS



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

**ALOS-SIBAS-ABENSE**

**Abense-de-Haut**

**Tél. 05 59 28 54 60**

[www.hotelrestaurant-pontabense.com](http://www.hotelrestaurant-pontabense.com)



**50** couverts

*Fermé : dimanche soir et lundi.*

*A table !*

Midi : menu 15 €

Menu : 26 €

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

*Ne pas manquer...*

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

Merlu de ligne, chipirons et moules, petits légumes de saison.

Pavlova aux fruits rouges.



Prendre un café au comptoir pour admirer les boiseries anciennes.

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

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



21h30





# Auberge Denena

Krystel BOUCKAERT et Jean-Philippe FAGALDE

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

**AÏCIRITS-CAMOU-SUHAST**

**Le Bourg**

**Tél. 05 59 38 34 80**

**[aubergedenena.com](http://aubergedenena.com)**

*A table !*

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

Prix moyen à la carte : 25 €

Menus : 26 / 32 €

*Ne pas manquer...*

Chipirons persillade.

Pièce de bœuf, avec son panier de frites maison.

Brownies chocolat, glace brebis, cerise.



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

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

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



**50** couverts

*Ouvert : du mardi  
au dimanche midi.*

*Fermé : dimanche  
soir et lundi.*

*Réservation  
conseillée le soir.*





## Argi Eder

Bruno et Philippe DOTTA



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

**AINHOA**

**Quartier Boxate - Rte de la Chapelle**

**Tél. 05 59 93 72 00**

[www.argi-eder.com](http://www.argi-eder.com)

### *A table !*

Midi : entrée + plat + dessert 32 €

Menu carte : entrée + plat + dessert 42 €

Menu gourmand : 58 €

Menu dégustation : 8 services 70 €

### *Ne pas manquer...*

Foie gras de canard poêlé, velouté de fraises, pain d'épices du village. Cabillaud confit à l'huile d'olive, sauce pilpil, brandade parmentière. Soufflé au rhum ambré et glacé coco.



L'accueil sympathique, le service attentionné.

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

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



**50 couverts**

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



21 h





## La Concha

Laurence DUMOND et Guy LABORDE - Christophe PERRIN, le chef

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

### ANGLET

La Patinoire - 299, av. de l'Adour

Tél. 05 59 63 49 52

[www.laconcha.fr](http://www.laconcha.fr)



100 couverts

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

### *A table !*

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

Menu groupes sur demande à partir de 30 €

### *Ne pas manquer...*

Les plateaux de fruits de mer.

La côte de bœuf maturée (origine France), grillée au feu de bois.

Sole sauvage, sauce au beurre acidulé, légumes de saison.

Profiteroles, glace vanille artisanale, chocolat chaud, chantilly.



Grand parking gratuit.

Dîner face au coucher de soleil sur l'Océan.

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



22 h







# La Table des Compagnons

Mickaël DEGUEURCE - Charlélie LOUCHET, le chef

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

ANGLET

94, avenue de Montbrun

Tél. 05 59 52 82 62



80 couverts

Ouvert : le midi du  
lundi au vendredi et  
vendredi soir.

*A table !*

Formule : entrée + plat + dessert 19 €

Prix moyen à la carte : entrées 6 / 15 €

plats 17 / 24 € - desserts 6 / 7 €

*Ne pas manquer...*

Côte de bœuf de Galice, maturée sur place.

Snickers revisité, biscuit Shortbread, cacahuète, caramel beurre salé, mousse chocolat.

+

4 garnitures au choix pour chaque plat.

La possibilité de privatiser le lieu, le week-end.

*Whouah, la vue, le goût que du bonheur !*





# Le Café Bleu

Franck OTEIZA et Armand SHELLENBERGER



Vue imprenable sur l'Océan dans une ambiance chic et décontractée. Une cuisine de qualité qui met en valeur les producteurs locaux, proposant des suggestions : thon mi-cuit, filet de bar, le burger de canard de la maison Arnabar...

## ANGLET

7, esplanade des Gascons

Tél. 05 59 03 62 68

[www.cafe-bleu-anglet.com](http://www.cafe-bleu-anglet.com)



70 couverts

Fermé : le mardi.

## A table !

Midi : formule à partir de 20 €

Prix moyen à la carte : entrées 10 / 14 €

plats 18 / 22 € - desserts 8 / 10 €

## Ne pas manquer...

Tartare de saumon « Yucatan » guacamole, houmous piquillos, frites patates douces.

Entrecôte fermière maison Guikar, sauce tximitxurri.

Dôme chocolat au piment d'Espelette, caramel.



Excellent rapport qualité/prix pour la formule du midi.

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

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





©Raphaël Cauhépe-François

# Restaurant Larralde

Nathalie et Gilles SALHA

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

**ASCAÏN**

55, rue Oletako Bidea

Tél. 05 59 54 00 10

[www.restaurant-larralde.fr](http://www.restaurant-larralde.fr)

*A table !*

Midi : plat + dessert 13 €

Menus : 18 / 26 €

Prix moyen à la carte : 29 / 35 €



90 couverts

*Fermé : dimanche soir et lundi.*

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

*Ne pas manquer...*

Soupe de poissons maison. Omelette aux cèpes.

Cassollette de ris d'agneau au chorizo et piquillos.

L'andouillette à l'Irouléguy, frites maison.



Terrasse et patio au calme avec vue sur la Rhune.

Charcuteries et pâté maison pour l'apéritif au comptoir.

***La simplicité du terroir dans cette belle maison basque rénovée !***





# Gozategia Ostatua

Oier BONETBELCHE



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

**AYHERRE**

38, Elizako Bidea

Tél. 05 59 55 02 13

*A table !*

Midi : entrée + plat + dessert 14 €

Week-end : menu 28 € - suggestions



40 couverts

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

*Ne pas manquer...*

Mousse de chou-fleur, raïta de radis, condiments de betterave.

Côte de veau de Beguios au beurre noisette, sauce poulet et pomme Darphin.

Petits choux, crème de yuzu d'Ayherre..

+

La vue panoramique sur les montagnes basques.

De vrais pintxos, cuisinés, inventifs pour prendre l'apéritif.

*Pour ce Chef, fils de paysans, «nous sommes ce que nous mangeons» !*





# 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](http://www.erreguina.com)



55 couverts

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

*A table !*

Menus : 14,90 / 20,90 / 25 €

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

*Ne pas manquer...*

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



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





## Bar Basque

Flavien COUPE dit Flavio et Florian SAVES dit Floflotx

Parfum de convivialité, d'amitié dans cette institution bayonnaise. Restaurant de cassolettes, avec les produits locaux, aux accords terre/mer détonants. Chipirons, pieds de cochon, merlu, lotte lardée, 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 €

Formule : entrée + plat + dessert 15 €

Plat du jour : 10 €

Plats 12 / 18 € - desserts 5 €

### *Ne pas manquer...*

Poulpes panés au sésame, vinaigrette légumes aux oranges.

Cochon de lait braisé, houmous aubergines grillées.

Gâteau de pain perdu.



Jolies tables rue d'Espagne : ambiance Fêtes.

Les ardoises avec suggestions se renouvellent souvent.

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







# 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, brunch, plat végétarien.

**BAYONNE**

74, rue d'Espagne

Tél. 05 59 70 38 06

[www.brasserie-basa.com](http://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 Ibaïama, croustillante sauce mole, maïs Arto Gorria.

Riz au lait vanille Madagascar, pêche blanche, nougatine.



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





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 accueillant pour les tapas, le patio délicatement arboré, la cuisine savoureuse du chef, le tout très convivial pour une invitation au partage !

**BAYONNE**

7, rue Frédéric Bastiat

Tél. 05 59 85 85 99

[www.lecarre.fr](http://www.lecarre.fr)



80 couverts

*Ouvert : du mardi  
au samedi et le  
dimanche pour le  
brunch.*

*A table !*

Midi : entrée + plat + café

ou plat + dessert + café 24 €

Soir : tapas, pintxos et la carte du chef prix moyen 35 / 45 €

*Ne pas manquer...*

Le pintxo : croq' joue de bœuf, carotte et passion.

L'œuf parfait 64°, au gré des saisons.

Retour de la criée de Saint-Jean saisi, jus coquillages, gnocchis et salpicons de courgettes.



Piano bar dès le jeudi soir, avec les cocktails signature ou le bar à vin.  
Le cadre unique et élégant pour le brunch du dimanche (11h30-15h).

***Ici se niche le Champion du monde de Pintxos 2019 !***





# Gochoki

Jean-Philippe VERSAILLES, dit Coco

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

## BIARRITZ

41, avenue du Maréchal Juin

Tél. 05 59 23 93 36

### *A table !*

Entrées : 7 / 10 € - Plats 13 / 25 €

Desserts : 5 / 6 €

Prix moyen à la carte : 13 / 48 €



78 couverts

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

### *Ne pas manquer...*

Chipirons à la plancha.

Côte de bœuf grillée, frites maison.

La suggestion de poisson, retour de la criée.



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

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



22 h





# Le Bistrot des Halles

Gérard ETCHEVERRY

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

**BIARRITZ**

1, rue du Centre

Tél. 05 59 24 21 22

[www.lebistrotdehallesbiarritz.fr](http://www.lebistrotdehallesbiarritz.fr)

*A table !*

Midi : plat du jour 11 €  
menu 16 €

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



28 couverts

Ouvert : du mardi  
au samedi.

Juillet et août :  
ouvert 7/7 le soir.

*Ne pas manquer...*

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



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

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



22 h





## Le Bouchon Biarrot

Ursula GIRARD



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

**BIARRITZ**

2, avenue Reine Victoria

Tél. 05 59 51 14 90

[www.bouchonbiarrot.com](http://www.bouchonbiarrot.com)



70 couverts

Ouvert : 7/7 midi  
et soir en saison.  
Fermé : dimanche  
et lundi hors saison.

*A table !*

Midi : menu du marché 23 €  
entrée + plat + dessert,  
sur place ou à emporter

Prix moyen à la carte : 48 €

*Ne pas manquer...*

Chipirons farcis au boudin noir, coulis de piquillos.

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

Cannelé bordelais, façon profiteroles.



L'accueil et le service attentionné. Vente à emporter.

Les ardoises dégustation, de charcuteries, jambons à partager.

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



22 h





# Léonie

Cécile et Maxime GIRAUD

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

**BIARRITZ**

7, avenue Laroche foucauld

Tél. 05 59 41 01 26

[www.restaurant-leonie.com](http://www.restaurant-leonie.com)



45 couverts

*Fermé : mardi et mercredi.*

*A table !*

Midi : la formule, plat + dessert 18 €

Menu carte : entrée + plat + dessert 39 €

*Ne pas manquer...*

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

La suggestion, au gré du marché !

Longe de cochon Kintoa, pommes de terre, pesto aux herbes.

Baba au rhum aux fruits de saison.



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

Quartier calme et parking facile.

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





# L'Impertinent

Sarah et Fabian FELDMANN

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

**BIARRITZ**

5, rue d'Alsace

Tél. 05 59 51 03 67

[www.l-impertinent.fr](http://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...*

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

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



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

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

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



en été jusqu'à 22 h 30





## 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](http://www.hotel-bidarray.com)

*A table !*

Menu : 26 €

Prix moyen à la carte : 22 / 28 €



50 couverts

*Ouvert : ouvert tous les jours de mai à septembre.*

*Ouvert : le week-end de octobre à avril.*

*Ne pas manquer...*

Émincé de morue et sa crème d'ail.

Truitelles de Banca en persillade.

Chipirons et gambas au chorizo.



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 !***





## 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 Baignol

Tél. 05 59 47 19 52

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

### *A table !*

Carte : entrées 16 €

plats 25 / 28 €

desserts 10 €



65 couverts

*Fermé :  
dimanche et lundi.*

### *Ne pas manquer...*

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

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

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



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

Carte des vins surprenante, découvrir "les invendables" !

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



21 h 30







# Pottoka

Sabine AGUERRE



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

## A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 15 €

Menus : du marché 20 € - Découverte 45 €

Prix moyen à la carte : 38 €



58 couverts

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

Juillet et août : midi et soir.

Fermé lundi.

## Ne pas manquer...

Sasi Ardi, houmous maison, sauce vierge.

Sole brune de Capbreton meunière et légumes.

Sablé diamant, crème brûlée vanille Bourbon, fraises.



Le summum de la chef : la cuisson des poissons de pêche locale.

Service en terrasse.

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





# Getaria

Claude CALVET

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

## GUÉTHARY

360, avenue du Général de Gaulle

Tél. 05 59 51 24 11

[www.getaria.fr](http://www.getaria.fr)



40 couverts

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

## A table !

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 19 €  
entrée + plat + dessert 24 €

Menu Carte : entrées 14 / 16 € - plats 24 / 29 € - desserts 10 €

## Ne pas manquer...

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

Tataki de thon blanc de Galice, variation de fenouil, sauce vierge.

Cocotte de moelleux soufflé au chocolat Caraïbes.



Vice Champion du Monde de Paté-Croûte.

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

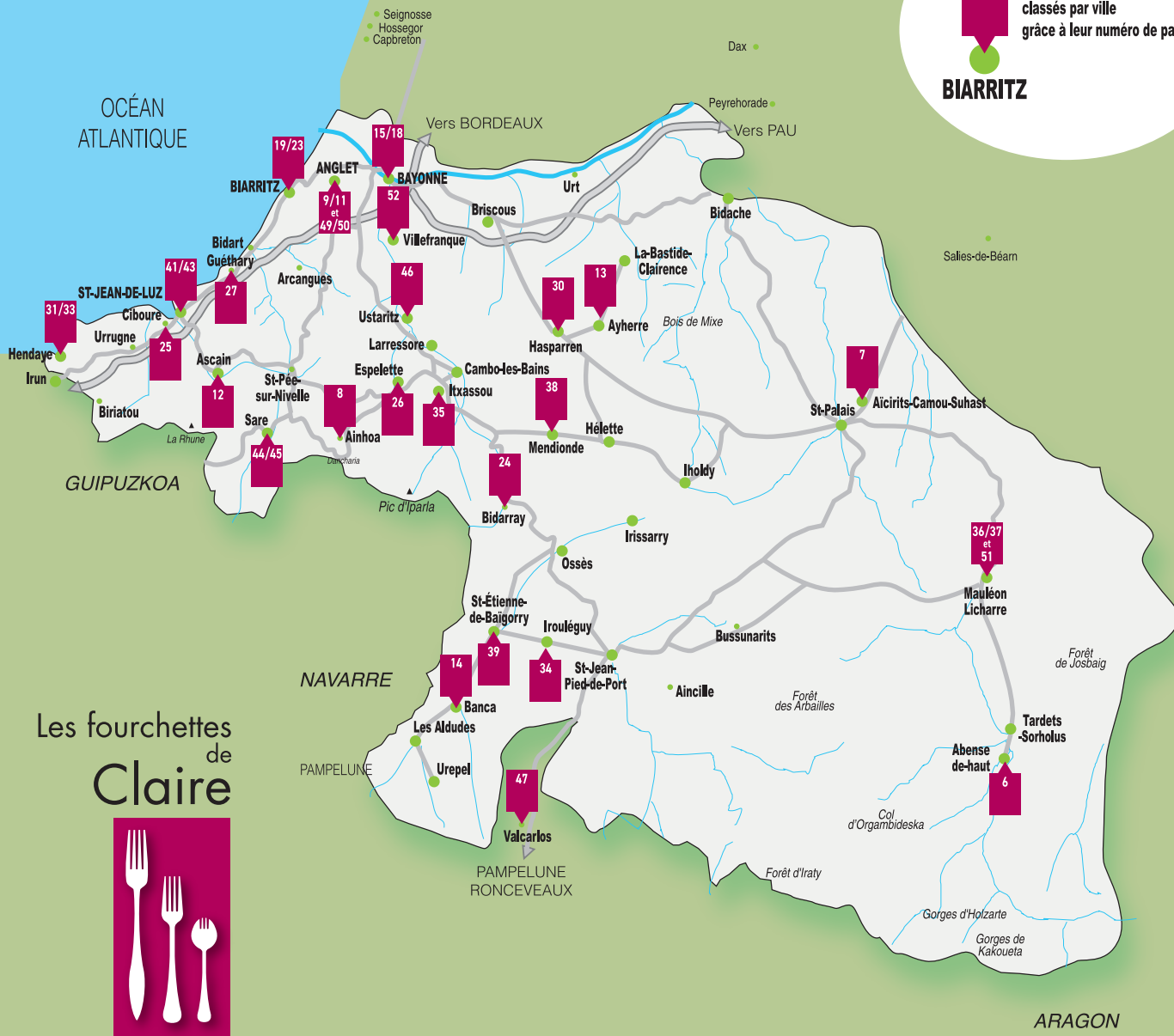
***Et pourquoi pas, une balade en side-car avec le Chef!***



19/23

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

**BIARRITZ**





# Argia

Marie et Jean-Baptiste BARBACE

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

HASPARREN

32, rue du Docteur Jean Lissar

Tél. 05 59 29 60 24

[www.hotel-argia.com](http://www.hotel-argia.com)

*A table !*

Midi : entrée + plat + dessert 14 €

Prix moyen à la carte : 30 / 35 €

*Ne pas manquer...*

Côte de bœuf de Galice.

Chipirons sautés au jambon et piquillos.

Moelleux au chocolat.



Parking privé - Bon rapport qualité/prix.

Argia est aussi un hôtel aux chambres magnifiquement décorées.

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

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



52 couverts

*Ouvert : mardi à dimanche midi.*

*Fermé : lundi et dimanche soir.*

*De juillet à septembre, ouvert 7/7, midi et soir.*





# L'Apostrophe

Emilie HARISPE, la cheffe et William AMAND

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

**HENDAYE**

11, rue de l'Église

Tél. 05 59 56 77 90

[www.apostrophe-hendaye.com](http://www.apostrophe-hendaye.com)



50 couverts

*Fermé : mercredi et dimanche soir.*

*A table !*

Midi : entrée + plat 14,50 €

entrée + plat + dessert 17,50 €

Menu carte : 33 €

Carte : entrées 11,50 € - plats 19,50 € - desserts 7,50 €

*Ne pas manquer...*

Pressé de foie gras, confit de canard, fruits secs, pain d'épices...

Turbot sauvage cuit sur l'arête, civet de gambas au Banyuls, risotto.

Dôme crémeux à la fraise, fraises fraîches fleur de sureau, meringue.

+

Magnifique terrasse à l'ombre des platanes.

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

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



22 h





## Le Chantier

Jean-Louis GONDELAUD

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

### HENDAYE

Quai de la Floride - 7, av. des Orangers

Tél. 05 59 20 44 87

[www.restaurantlechantier.com](http://www.restaurantlechantier.com)

### *A table !*

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 15,90 €

menu : 19,90 €

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...*

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

Côte de bœuf (origine France), frites maison, salade.

Coulant tiède chocolat grand cru 63% et ses excès.



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

Suggestions de saison le week-end.

***Ambiance familiale très chaleureuse avec une grande terrasse au calme !***



22 h





# L'Oumar Restaurant

Oumar CIEUTAT

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

**HENDAYE**

**28, place de la République**

**Tél. 05 35 39 61 48**

**[www.loumar-restaurant-hendaye.fr](http://www.loumar-restaurant-hendaye.fr)**



**26 couverts**

*Fermé : lundi et dimanche soir.*

*A table !*

Midi : entrée + plat ou plat + dessert 20 €

entrée + plat + dessert 25 €

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

Menu découverte : 40 €

*Ne pas manquer...*

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

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

Le Fruitier : l'éveil de notre enfance.



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

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

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



22 h





# Jarapea

Manon et Patrick BRANDAO

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

**IROULEGUY**

**Le Bourg**

**Tél. 09 86 40 39 72**

[www.jarapea.com](http://www.jarapea.com)



**25** couverts

*Ouvert : le midi,  
mercredi au  
dimanche.  
Le soir : vendredi  
et samedi.*

## A table !

Midi : Plateau gourmand

pintxotage / plat / dessert 16 €

Menu : Pintxonomique 60 €

Prix moyen à la carte : entrées 12 € - plats 22 / 30 € - desserts 9 €

## Ne pas manquer...

Pigeon de Guiche cuit au four, polenta au safran, courgette.

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

Cheesecake au Jaradelphia (fromage frais) coulis de fruits rouges.



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

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

**Ethique, dynamique, pintxonomique, quelle énergie à Irouléguy !**







## Venta Burkaitz

Patrick ERRECART

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

**ITXASSOU**

**Col des Veaux - Artzamendi**

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

*A table !*

Prix moyen à la carte : 25 / 35 €



**100 couverts**

*Ouvert : du jeudi au lundi.*

*Fermé : le mardi et le mercredi.*

*Ne pas manquer...*

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

Chuleta de bœuf, de qualité Premium.

Gâteau basque maison, crème et cerises.

**+**

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

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

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



CB  
pas acceptée



## Euskalduna

Bettan BORDAGARAY - Lucas FERREIRA, le chef

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

**MAULEON-LICHARRE**

4, rue Pasteur

Tél. 05 59 28 23 35

[euskalduna-basque-restaurant.business.site](http://euskalduna-basque-restaurant.business.site)



50 couverts

Fermé : lundi et  
mardi midi.

### *A table !*

Midi : entrée + plat + dessert 14 €

Menu Dégustation : 48 €

Prix moyen à la carte : 35 €

### *Ne pas manquer...*

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

Filet de merlu rôti, tombée d'épinards, grenailles, salicorne.

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



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

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

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



22 h





# La Table d'Agerria

Milia et Frederico DE SOUSA

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

**MAULEON - LICHARE**

3, rue du Frère Alban

Tél. 05 59 19 19 19

[www.domaine-agerria.com](http://www.domaine-agerria.com)



40 couverts

*Fermeture :  
mercredi, samedi  
midi, dimanche soir.*

*A table !*

Menu déjeuner : 2 plats 20 € - 3 plats 27 €

Carte : entrées 13 € - plats 22 € - desserts 10 €

Menu Dégustation Découverte : 55 €

*Ne pas manquer...*

Cœuf parfait, champignon portobello, crème parmesan, ventrèche.

Pigeonneaux avec crème de pommes de terre vitelotte.

Somptueux vanille bananes sur son crumble aphrodisiaque.



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...

## MENDIONDE

Base de Loisirs du Baïgura

Tél. 05 59 37 69 05 / 06 77 89 59 83

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



40 couverts

*Ouvert : le midi  
du mercredi au  
dimanche.*

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

## A table !

Midi : formule à 14 €

Les suggestions à l'ardoise suivant le marché

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

## Ne pas manquer...

Burger basque aux produits locaux.

Ris d'agneau poêlés aux cèpes, pommes grenailles.

Crumble pommes caramélisées et myrtilles, glace vanille Madagascar.



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

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

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





# Manexenea

Arño INÇARGARAT

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

SAINT-ETIENNE-DE-BAÏGORRY

Quartier Urdos

Tél. 05 59 37 41 68

[www.manexenea.com](http://www.manexenea.com)

*A table !*

Menus : 17 / 24,50 / 32,50 €

Prix moyen à la carte : 30 / 35 €



110 couverts

*Fermé : lundi et  
mardi de mars à  
novembre.*

*Ne pas manquer...*

Boudin maison, piperade, frites.

Ris d'agneau braisés aux cèpes.

Anguilles persillade. Truitelles façon "Manexenea".

Fondant au chocolat.



Petit hôtel calme en pleine campagne, entièrement rénové.

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

*L'adresse pour découvrir les incontournables du Pays Basque, «sans chichi» !*







# Instincts

Chloé NAUD et Ugo PADOVAN

Déco style scandinave, matières brutes et vaisselle originale en grès. On déguste une cuisine libre et originale qui favorise les produits du terroir, jus de viande ou vinaigrette d'herbes sur les poissons, associations nouvelles, desserts légers.

**SAINT-JEAN-DE-LUZ**

20, rue Garat

Tél. 05 59 24 66 98

[www.restaurant-instincts.com](http://www.restaurant-instincts.com)



24 couverts

Fermé : lundi et mardi.

*A table !*

Prix moyen à la carte : entrées 9 / 11 €

plats 19 / 25 €

desserts 10 €

Menu Dégustation : 55 €

*Ne pas manquer...*

Thon confit, mayonnaise cerfeuil, poudre d'algue.

Poisson du jour, aubergine, kumquat, café.

Vacherin pêche, framboise, menthe.



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 les papilles !*



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. Baba au rhum, gâteau à l'orange...

**SAINT-JEAN-DE-LUZ**  
 Route d'Ascaïn - Golf de Chantaco  
 Tél. 05 59 26 28 39  
[www.le1928restaurant.fr](http://www.le1928restaurant.fr)



90 couverts

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

## A table !

Formules : 12,50 / 14,50 €  
 entrée + plat + dessert 18 €

Menus : 20 / 27 €

Prix moyen à la carte : entrées 6 / 14 € - plats 17 / 22 € - desserts 6 / 9 €

## Ne pas manquer...

Omelette aux cèpes.

Pavé de morue aux écailles de chorizo.

Cannelé maison, façon profiterole.



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







# Tokiko Restaurant

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

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

**SAINT-JEAN-DE-LUZ**

Quartier Acotz - 45, chemin de Chibau

Tél. 05 64 11 56 69

[www.tokiko-restaurant.fr](http://www.tokiko-restaurant.fr)



100 couverts

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

*A table !*

Prix moyen à la carte : entrées 9 / 18 €

plats 18 / 26 €

desserts 9 / 12 €

*Ne pas manquer...*

Châtaignes et choux fleurs en taboulé, carpaccio de poulpe.

Filet de Cane Kriaxera, carottes rôties et purée gingembre.

Pain perdu aux fruits du moment.



Prolonger la soirée dans le salon avec un alcool Brana.

Les terrasses au calme dans les jardins.

Sélection de produits des fermes du Pays Basque.

***Un lieu dédié aux producteurs locaux !***



23 h





# Mimosa

Mathieu THOMAS - Mathilde AGUERRE

L'esprit bistrot, le charme de l'ancien revu au goût du jour, pour cette maison du XVII<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

[www.restaurant-bar-mimosa.fr](http://www.restaurant-bar-mimosa.fr)



50 couverts

Fermé : mardi.

## A table !

Midi : plat du jour 14 €

entrée + plat + dessert 20 €

Carte : 30 / 48 €

## Ne pas manquer...

L'œuf du Mimosa.

Côte de cochon Kintoa grillée, houmous poivré, pois chiches confits.

La fraise, Fontainebleau, meringue, basilic, poivre.



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 !***



22 h





# Olhabidea

Jean et Guillaume FAGOAGA

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

**SARE**  
**Quartier Sainte-Catherine**  
**Tél. 05 59 54 21 85**  
[www.olhabidea.fr](http://www.olhabidea.fr)



40 couverts

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

## *A table !*

Carte : entrées 16 € - plats 25 € - desserts 11 €

Menu : Découverte 48 €

## *Ne pas manquer...*

Tartare de gambas.

Œuf poché surprise.

Ris de veau poêlés aux petits légumes de saison.

Meringue aux fraises.



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



22 h





## 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](http://www.restaurantdulabourd.com)



80 couverts

Ouvert : 6 jours / 7

*A table !*

Midi : plat + dessert + café 12 €

Prix moyen à la carte : 25 / 30 €

*Ne pas manquer...*

Tarte aux cèpes et foie gras.

Merlu grillé, brochette de ris d'agneau en croûte, houmous de haricots.

Gâteau de pain perdu.



Menus pour groupes 25 ou 30 €.

L'assiette de tapas chauds et froids à partager.

***Le café gourmand comme nulle part ailleurs !***





# Xaindu

Cathy et Pierre ERRATCHU

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

**VALCARLOS (LUZAIDE)**

Barrio Pecocheta n°11

Tél. 00 34 948 79 02 00

[www.xainduetxea.com](http://www.xainduetxea.com)



60 couverts

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

*A table !*

Menus : 15 / 17 / 27 €

Prix moyen à la carte : 18 / 27 €

*Ne pas manquer...*

Merlu à la plancha.

Chilindrón d'agneau, pommes rissolées.

Ris d'agneau en sauce, gratin dauphinois.



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

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





*Bar à vins*  
*Tapas*  
*et pintxos*  
*Guinguette*  
*Bistrot*





## La Cave d'Hôtes "le vin autrement"

Hervé DAUGA

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

ANGLET

14, avenue Eugène Bernain

Tél. 05 59 56 80 08

[www.cave-hotes.com](http://www.cave-hotes.com)



Ouvert : du mardi  
au dimanche midi.

*A table !*

Midi : la cocotte du jour 12 €

Vins au verre à partir de 3 €

Grandes tartines à partager 9 €

*Ne pas manquer...*

Risotto crémeux petits légumes gambas servis en bocaux.

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

Bouchées de Baba au rhum.



Grand parking gratuit.

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

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





## les Sardines

Frédéric MAILLET

Un repaire festif pour matelots et sirènes à la bonne franquette, apéros entre amis, collègues, en famille, tapas, côtes de bœuf à partager, des cocktails à déguster et de la zic à écouter. Déco vintage et décalée, objets insolites chinés. Carte de vins.

ANGLET

4, avenue de Biarritz

Tél. 05 59 15 60 90

[www.sardines-guinguettes.com](http://www.sardines-guinguettes.com)

*A table !*

Tapas : 6 € / 40 € - Prix moyen : 25 €

Formule groupe : 20 / 35 € boisson comprise



100 couverts

Ouvert : du mardi  
au samedi, 18h à 2h.

*Ne pas manquer...*

Les tapas : cœurs de canard, crevettes à la cubaine, couteaux, calamars...

Côte de bœuf cèpes, patatas bravas, pimientos del padrón..

Parillada de poissons à la plancha (coquillages et poissons de saison).



Les bières des sardines : Lili la Binouze, bios et locales.

Ambiance concert les jeudis soirs, et DJ le week-end pour danser.

*L'amour sans une certaine folie, ne vaut pas une sardine !*



23 h







## Euskalduna le Bistrot

Bettan BORDAGARAY - Lucas FERREIRA, le chef

Ambiance rétro conviviale, comptoir, tables hautes et banquettes. La richesse du terroir mise en valeur par une cuisine fine et travaillée. A partager : croquettes, chipirons, cœurs de canards, jambon, burger, fromages...

**MAULEON-LICHARRE**

4, rue Pasteur

Tél. 05 59 28 23 35

[euskalduna-basque-restaurant.business.site](http://euskalduna-basque-restaurant.business.site)



45 couverts

Ouvert : du mercredi  
au dimanche midi  
et soir.

*A table !*

Ardoises : 9 / 10 €

Burger : 15 €

Desserts : 6 €

*Ne pas manquer...*

Risotto de la mer avec écume safranée.

Burger Xibero, 100% local, bleu des basques (de la soule).

Sablé breton façon tatin, caramel beurre salé.



Ambiance festive pour déguster des tapas.

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

**Retrouvez l'âme souletine, pour traîner dans la nuit !**



22 h





# L'Oumar Atelier

Oumar CIEUTAT, le Chef

Bar à vin ambiance bodega, à la déco de bois et métal. Les tapas et magnifiques pintxos revisités, à base de produits locaux, du retour de la criée pour des créations originales. La sélection de vins du Pays Basque Nord et Sud au bon prix.

**HENDAYE**

12, rue du Port

Tél. 05 58 52 04 76

[www.loumar-restaurant-hendaye.fr](http://www.loumar-restaurant-hendaye.fr)



20 couverts

*Fermé : dimanche  
soir et lundi.*

*A table !*

Pintxos : 2 / 20 €

Plateaux de fruits de mer : 25 / 70 €

*Ne pas manquer...*

Pintxo porc noir de Bigorre cuit basse température et laqué.

Tapas de daurade infusé à l'ananas et jus de yuzu.

L'assiette sélection de 4 huîtres.



Chaque jour de nouveaux tapas sucrés.

C'est aussi une épicerie fine de produits locaux.

**Verre de vin et tapas : le top de la convivialité et du partage !**





# Pasarela Guinguette

Thibault BRIBET

Une guinguette en bord de Nive, dans un cadre naturel et bucolique, en famille, entre amis, musique d'ambiance, chaises longues, tonneaux : détente assurée. Snacking sucré/salé. De nouveaux Food trucks à tester, le jeudi et dimanche soir.

VILLEFRANQUE  
Chemin de la Gare



100 places

Ouvert : 7/7,  
10 h à 21 h,  
du 15 mai au 30  
septembre

## A table !

Planche de charcuteries locales : 10 €

Bières : 3 / 6 €

Verres de vin : 3 / 3,50 €

## Ne pas manquer...

30 bières artisanales du Pays Basque.

Les gaufres de la Guinguette.



Happy hour le lundi, mercredi 17h30 à 18h30.

A 10 min de Bayonne, sur le chemin de halage. Grand parking.

Base de loisirs «Nature Avent'ura 64» balades en kayak, paddle.

**Deux coups de pédale, un coup de fuet et ça repart !**





*Directrice de la publication :*  
Claire Fadat

*Crédit photos :*  
Claire Fadat (sauf mention)

*Maquette :*  
Patrick Création Graphique

*Conception :*  
Régie Pub 64  
Chemin Uharte - 64210 AHETZE  
Tél. 05 59 47 74 28  
[regiepub64@orange.fr](mailto:regiepub64@orange.fr)

RÉGIE  
PUB 64



[www.lesfourchettesdeclaire.com](http://www.lesfourchettesdeclaire.com)