

UDAZKENA JATETXEAN

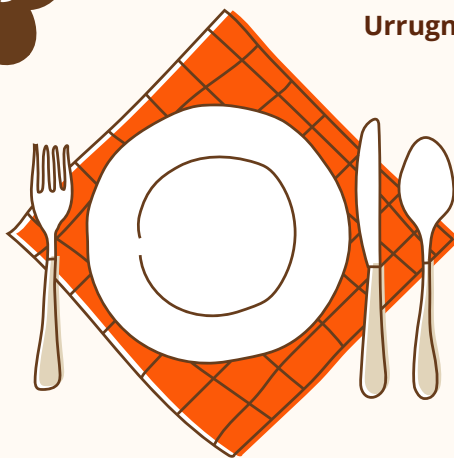
# Automne

AU

## Restaurant

DÉJEUNER  
18€ & 25€  
BAZKARIA

Ainhoa, Ascain,  
Bayonne, Ciboure,  
Espelette, Itxassou,  
Saint-Jean-de-Luz,  
Saint-Pée-sur-Nivelle,  
Sare, Souraïde,  
Urrugne, Ustaritz



DÎNER  
28€ & 35€  
AFARIA

**DU SAMEDI 10 OCTOBRE  
AU VENDREDI 16 OCTOBRE**

**2026KO URRIAREN 10ETIK 16RA**

# Le concept

**ENTRÉE**  
**PLAT**  
**DESSERT**  
Boissons non comprises

•  
•  
•  
•  
•  
•

**SARTZEA**  
**JAKIA**  
**DESERTA**  
Edariak kanpo



Nous vous invitons à **réserver directement** auprès du  
**restaurant** en précisant  
**“Automne au restaurant”**

**Jatetxea erreserbatzea aholkatua da, aipatuz**  
**“Udazkena jatetxean”**

# Déjeuner - Bazkaria

18 €



## > BAYONNE / BAIONA

### Bodega Chez Gilles

23 quai Amiral Jaureguiberry

Tél. : 05 59 25 40 13

- Piperade maison revisitée, taloa artisanal & crumble de fromage de brebis OU velouté de petits pois, champignons des bois & dés de jambon de Bayonne
- Poitrine basse température dorée au jus & pressé de pommes de terre OU filet de Saint-Pierre snacké au beurre d'algues, huile perlée & polenta crémeuse
- Flan aux œufs au caramel OU pain perdu tiède, crème vanillée

### Café du Théâtre

8 place de la Liberté

Tél. : 05 59 59 60 00

- Œuf mayonnaise
- Ravioles au fromage, sauce à la truffe
- Tiramisu

## > CIBOURE / ZIBURU

### Egun on

73 avenue Jean Jaurès

Tél. : 05 59 41 11 65

Fermé dimanche midi et soir / lundi, mardi, mercredi et jeudi soir



- Sashimi de truite de Banka, betterave en condiment, crème acidulée
- Volaille de Chez Garat en basse température, mousseline de potimarron, gnocchi de pommes de terre
- Zuri - Beltza : crème glacée vanille de la ferme Oheta, sauce chocolat, meringue maison

## > ITXASSOU / ITSASU

### Bistrot Etxepare

830 karrika nagusia

Tél. : 05 59 29 75 14

Fermé samedi, dimanche / tous les soirs

- Plancha de cochonaille maison
- Axoa et ses frites
- Gâteau basque

## > SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANE LOHIZUNE

### Pirate Cannerie

137 avenue de Jalday

Tél. : 07 65 81 13 00

Fermé samedi et dimanche

- Ajo blanco et sardines
- Korean Fried Chicken
- Mousse au chocolat

## > SOURAIDE / ZURAIDE

### Bergara

17 rue principale

Tél. : 05 59 93 90 58

Fermé lundi

- Velouté potiron, châtaignes
- Poulet basquaise, écrasé de pommes de terre
- Crumble pêche, glace vanille



# Déjeuner - Bazkaria

25€



## > AINHOA

### Maison Oppoca

303 karrika nagusia

Tél. : 05 59 29 90 72

Fermé mercredi et jeudi midi & soir /  
lundi et mardi midi / dimanche soir

- Œuf parfait, topinambour rôti et émulsion de champignon
- Poitrine de Cochon, poireaux confits, émulsion de pommes de terre, jus réduit
- Riz au lait, Vanille de La Réunion, caramel au miso et riz soufflé

## > ASCAIN / AZKAINE

### Les Chasseurs

45 route de St Ignace

Tél. : 05 59 54 00 31

Fermé dimanche, mardi et mercredi

- Velouté de potimarron, serrano, croûtons
- Risotto au parmesan, effiloché de canard
- Banane flambée au rhum, cake moelleux, glace vanille

### Trabenia

3404 Oletako Bidea

Tél. : 06 23 58 58 84

Fermé mardi et mercredi

- Soupe du jour & 2 entrées surprises à partager
- Plat du jour
- Dessert à la carte



## > BAYONNE / BAIONA

### Basa

74 rue d'Espagne

Tél. : 05 59 70 38 06

Fermé dimanche

- Velouté de courge, gingembre, labneh, graines de courge caramélisées OU rillettes de truite, pain grillé
- Poitrine de cochon laquée de chez Ospital, polenta crémeuse, oignons caramélisés OU tajine de légumes, citron confit, olives, quinoa aux fruits secs
- Riz au lait OU fromage du coin



### Bistrot A

45 allées marines

Tél. : 05 59 59 24 82

Fermé samedi et dimanche

- Œuf parfait, piperade et jambon serrano grillé
- Cochon de lait grillé, jus de viande, pommes de terre grenaille des Landes, légumes de saison
- Moelleux au chocolat, cœur de piment d'Espelette

### Les Basses Pyrénées

1 place des Victoires

Tél. : 05 59 25 70 88

Fermé dimanche et lundi

- Velouté de chou-fleur, noisettes torréfiées et huile de noix
- Suprême de volaille farci aux herbes OU poisson du marché servi avec une polenta crémeuse
- Mousse au Txokola

## > CIBOURE / ZIBURU

### **Arraina** **- La Table Marine**

39 avenue du Commandant Passicot  
Tél. : 05 59 47 98 60

- Smoothie de petits pois au lard virtuel
- Pavé de merlu, émulsion aux fines herbes et risotto
- Verrine poire et caramel

### **Arrantzaleak**

18 avenue Jean Poulou  
Tél. : 05 59 47 10 75  
*Fermé lundi et mardi*

- Crevettes sauvages grillées & aioli
- Saint-Jacques rôties au beurre ½ sel, jambon de Bayonne, risotto citron & roquette
- Crème cuite au lait de brebis du pays, ananas confit, crumble & citron vert

### **Café Garra**

9 quai Maurice Ravel  
Tél. : 09 72 16 56 80  
*Fermé dimanche soir*

- Croquettes de parmesan, citron vert et compote
- Saint-Jacques de saison à la plancha, chorizo de chez Ospital, pain maïs, risotto citron
- Petit pot chocolat 70%, chantilly & caramel



## **Chez Margot**

41 avenue du Commandant Passicot  
Tél. : 09 85 08 27 39

- Couteaux persillés à la plancha OU velouté de potimarron, émulsion de parmesan, noisettes torréfiées
- Filet de canette rôti et son jus réduit au thym OU merlu de ligne sauce ibérique
- Tarte fine aux pommes, glace à la vanille Bourbon OU pavlova aux fruits exotiques

## > ESPELETTE / EZPELETA

### **Etchehandia**

15 place du Jeu de Paume  
Tél. : 06 67 70 18 46

- Velouté de butternut au siphon de châtaigne fumée, éclats de noisettes OU jambon Etxeko
- Suprême de volaille rôti, pommes grenaille poêlées aux champignons forestiers, jus crème au thym OU merlu rôti sur sa mousseline de céleri, poireaux fondants, sauce vin blanc citronnée au piment d'Espelette
- Crème brûlée au pain d'épices OU poire pochée à la fève de Tonka en brunoise, siphon pop-corn, croustillant amande

### **Euzkadi**

285 karrika nagusia  
Tél. : 05 59 93 91 88  
*Fermé lundi et mardi midi & soir / dimanche soir*

- "Ajo blanco" : gaspacho blanc aux figues fraîches, jambon de nos cochons et croûtons
- Le traditionnel Merluza Salsa Verde : merlu de nos côtes, petits pois, asperges, moules, œufs, pommes de terre
- Chou chocolat piment

## > ITXASSOU / ITSASU

### **Bistro Etchepare**

830 karrika nagusia

Tél. : 05 59 29 75 14

*Fermé samedi et dimanche /  
tous les soirs*

- Croustade de ris de veau OU chipirons au chorizo
- Filet de canard, frites et tomate provençales OU bœuf sauce échalote, frites et tomate provençale
- Profiteroles OU fromage de brebis

### **Maison Bonnet**

41 Larrondoko Bidea

Tél. : 05 59 29 75 10

*Fermé mardi et mercredi*

- Cannelloni aubergine au chèvre frais, copeaux de magret séché, vinaigrette acidulée OU marbré truite et poireau, mayonnaise safranée, salade d'herbes
- Truite de Baïgorry, Bihia Grand Roux, jus de biscayenne OU paleron et queue de boeuf au vin rouge façon parmentier à l'ail confit
- Le tout chocolat, moelleux, croquant, glacé OU panna cotta poire-spéculoos



## > SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANE LOHIZUNE

### **Aho fina - Grand Hôtel Spa & Thalasso**

43 boulevard Thiers

Tél. : 05 59 26 35 36

- Œuf parfait, crémeux de champignons & chips de jambon
- Poitrine de porc Manex confite, polenta Arto Gorria crémeuse, vierge de pomme & sauce Teriyaki
- Tarte Bourdaloue aux poires

## **Alma**

6 rue du 17 Pluviôse

Tél. : 09 83 66 89 87

*Fermé dimanche*

- Crèmeux potimarron, mascarpone et graines de courge
- Lieu confit au citron, lentilles et radis
- Crème café, crumble amande

### **Bizipoz restaurant**

2 boulevard Victor Hugo

Tél. : 05 59 51 86 15

*Fermé samedi, dimanche et lundi  
midi & soir / mardi et mercredi soir*

- Velouté de courge, stracciatella, noisettes
- Pressé de porc, purée aux herbes
- Pain perdu

### **Helianthal - Thalazur**

Place Maurice Ravel

Tél. : 05 59 51 51 29

*Fermé samedi et dimanche*

- Carottes fanes rôties au cumin, labneh, sarrasin soufflé et huile d'herbes
- Pavé de merlu, lentilles vertes, courges rôties, épinards et jus de poisson citronné
- Croustade aux pommes et glace caramel

### **Ilura - Hôtel La Réserve**

1 avenue Gaétan Bernoville

Tél. : 05 59 51 32 00

*Fermé dimanche et lundi*

- Œuf parfait, crème d'oignons doux et tuile de jambon.
- Poitrine de cochon confite, purée de céleri et sauce moutarde.
- Riz au lait crémeux, sorbet à l'orange



## **Jatera !** **- Hôtel Parc Victoria**

5 rue Cépe

Tél. : 05 19 08 48 31

*Fermé lundi et le midi du mardi au vendredi*

- Plat : menu découverte
- Dessert : menu découverte

## **Bar Basque**

22 boulevard Thiers

Tél. : 05 59 85 16 63

*Fermé lundi*

- L'œuf mayonnaise champion d'Aquitaine (ASOM)
- Poisson du marché, légumes de saison braisés, condiments crus
- Tarte aux pommes Amatxi, crème épaisse

## **Le Suisse**

Place Louis XIV

Tél. : 05 59 51 85 51

- Houmous Pikillos, brebis, grenades, noisettes & pickles
- Saint-Jacques de saison rôties, risotto, pain maïs, ciboulette & jambon Ospital
- Tarte chocolat Guanaja-caramel

## **Oreka**

215 rue des artisans, ZA Jaldai

Tél. : 05 59 54 83 20

*Fermé dimanche*

- Œuf mimosa de la ferme Iratchabal, gravlax de truite des Pyrénées
- Poitrine de cochon croustillante, risotto au potimarron, jus corsé
- Tiramisu maison café Armagnac

## **Xaya**

5 rue Saint-Jean

Tél. : 05 59 47 75 48

*Fermé lundi et mardi*

- Entrée : menu du marché habituel
- Poisson ou viande
- Dessert ou fromage

## **Zoko Moko**

6 rue Mazarin

Tél. : 05 59 08 01 23

*Fermé dimanche et lundi*

- Soupe de courges, châtaignes grillées et crème aux herbes OU œuf parfait, crème de champignons et émulsion ventrèche
- Poisson du marché risotto aux moules OU filet de canette rôti, poêlée de légumes et jus de volaille
- Île flottante OU crumble aux pommes, sorbet coing et caramel



## > SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE / SENPERE

### **Bistro Aroberri**

Place de la mairie

Tél. : 05 59 47 50 12

Fermé mardi

- Crème de potiron aux châtaignes
- Magret de canard au poivre vert
- Coupe glacée du moment

### **L'Auberge Basque**

745 vieille route de Saint-Pée

Tél. : 06 69 15 70 00

Fermé dimanche et lundi

- Salade de brocolis à la verveine, tomate confite
- L'œuf rôti plancha à la basquaise, piperade et jambon Ibaïama
- Tout est brioché ! perdu, glacé, craquant, mousseux, aigre-doux cerise

### **Kinka**



684 rue Errota Berria, ZA Lizardia

Tél. : 05 59 23 67 67

Fermé lundi midi & soir /  
dimanche soir

- Velouté de champignons, chips de jambon, mouillette
- Chipirons sautés aux poivrons rouges et piment d'Espelette, riz façon Paëlla
- Panna cotta au confit de mangue et passion, langue de chat

## > SARE / SARA

### **Kafia**

70 Santa Maria Poghjuko karrika

Tél. : 06 20 61 39 17

Fermé lundi / tous les soirs

- Œuf parfait, txistorra et crème de haricots verts
- Parmentier de canard et patate douce
- Pomme rôtie, crème montée vanille mascarpone et sablé cannelle

## > URRUGNE / URRUÑA

### **Ahoa**

4 Ibardin

Tél. : 07 86 12 53 18

Fermé mardi

- Croquettes maison à la txistorra et au brebis
- Thon blanc de ligne snacké, polenta Arto Gorria, piment doux d'Anglet
- Cheesecake basque, compotée du moment



### **Auberge Lukaina**

1 rue Clément Laurencena

Tél. : 05 59 26 50 25

Fermé lundi midi & soir /  
dimanche et mardi soir

- Chorizo au cidre
- Cochon grillé, jus de viande et légumes de saison
- Mousse chocolat, huile d'olive vierge



# TOKIKOA

**GOÛTEZ AUX PRODUITS LOCAUX  
CUISINÉS PAR NOS CHEFS**

**SUKALDARIEK PRESTATUTAKO TOKIKO  
EKOIZPENAK GOZATU !**



**Des restaurants  
qui jouent le jeu  
du local et de la qualité**



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

# Dîner - afaria

28 €



## > BAYONNE / BAIONA

### **Bodega Chez Gilles**

23 quai Amiral Jaureguiberry

Tél. : 05 59 25 40 13

- Ravioles de gambas & ricotta, bouillon court de poissons, huile verte OU foie gras poêlé, pain d'épices grillé, figues rôties
- Filet de sole meunière, crémeux d'algues, petits pois, œuf basse température & coquillages OU suprême de volaille façon chasseur, jus corsé et légumes du pot au feu
- Poire fraîche pochée au vin rouge, réduction vin rouge, crème vanille OU moelleux au chocolat, crème Amaretto, tuile aux amandes

### **Café du Théâtre**

8 place de la Liberté

Tél. : 05 59 59 60 00

- Cassolette de chipirons
- ½ magret de canard sauce au miel & gratin dauphinois
- Mousse au chocolat de Bayonne

## > CIBOURE / ZIBURU

### **Café Garra**

9 quai Maurice Ravel

Tél. : 09 72 16 56 80

Fermé dimanche soir

- Croquettes de parmesan, citron vert et compote
- Saint-Jacques de saison à la plancha, chorizo de chez Ospital, pain maïs, risotto citron
- Petit pot chocolat 70%, chantilly & caramel



# Dîner - afaria

35€



## > AINHOA

### Maison Oppoca

303 karrika nagusia

Tél. : 05 59 29 90 72

*Fermé mercredi & jeudi midi & soir /  
lundi & mardi midi / dimanche soir*

- Ceviche de poisson du moment, leche de tigre piquillos
- Demi-magret de canard, crème de céleri, endive caramélisée, noisettes torréfiées
- Mousse au chocolat, crumble au gruë de cacao et fleur de sel

## > ASCAIN / AZKAINE

### Les Chasseurs

45 route de Saint-Ignace

Tél. : 05 59 54 00 31

*Fermé dimanche, mardi et mercredi*

- Œuf cocotte, oignons confits, noix caramélisées, crème au Bleu des Basques
- Civet de sanglier, Arancini
- Soufflé à la noisette

### Trabenia

3404 Oletako Bidea

Tél. : 06 23 58 58 84

*Fermé mardi et mercredi*

- Soupe du jour & deux entrées surprises à partager
- Viande ou poisson du jour
- Dessert à la carte



## > BAYONNE / BAIONA

### Basa

74 rue d'Espagne

Tél. : 05 59 70 38 06

*Fermé dimanche*

- Jambon persillé, sauce gribiche
- Poisson du jour, mousseline de patates douces au beurre noisette, chou kale, sauce grenobloise
- Chou vanille, sauce chocolat



### Les Basses Pyrénées

1 place des Victoires

Tél. : 05 59 25 70 88

*Fermé dimanche et lundi*

- Tarte fine aux champignons, magret fumé et émulsion noisette
- Pavé de cabillaud rôti, accompagné de grenailles en persillade
- Verrine vanille, tonka, sablé breton

### Les Tontons Flingueurs

7 quai Amiral Dubourdieu

Tél. : 05 59 59 24 63

- Planche de tapas à partager OU entrée en suggestion
- Côte de cochon fermière cuite à basse température, sauce cochonne et purée de pommes de terre OU chipirons grillés à la plancha et son accompagnement OU poisson du jour
- Paris-Bayonne à partager OU café très gourmand

## > CIBOURE / ZIBURU

### **Arraina** **- La Table Marine**

39 avenue du Commandant Passicot  
Tél. : 05 59 47 98 60

- Mille-feuille au chèvre et betterave
- Noix de Saint-Jacques aux noisettes, figues fraîches et purée de topinambours
- Tarte au chocolat

### **Arrantzaleak**

18 avenue Jean Poulou  
Tél. : 05 59 47 10 75  
*Fermé lundi et mardi*

- Moules farcies au feu de bois, ail & persil
- Cochon fermier Ospital grillé & langoustine, polenta Gorri aux olives, sauce vierge & miel d'Ascaïn
- Baba au rhum de Martinique & chantilly

### **Chez Margot**

41 avenue du Commandant Passicot  
Tél. : 09 85 08 27 39

- Carpaccio de Saint-Jacques, brunoise de pomme Granny et vinaigrette agrumes OU velouté de potimarron, émulsion de parmesan, noisettes torréfiées
- Ballotines de canette rôtie et son jus de thym réduit OU osso buco de lotte bardé à la guanciale au vin Egiategia blanc
- Poire pochée au vin rouge Egiategia et son chocolat noir intense OU pavlova aux fruits exotiques

## > ESPELETTE / EZPELETA

### **Etchehandia**

15 place du Jeu de Paume  
Tél. : 06 67 70 18 46

- Œuf parfait façon meurette OU parfait foie de volaille, brioche toastée, réduction de Porto et pickles de raisin noir
- Filet de canette, topinambour crémeux, champignons de saison et prune rôtie, jus corsé au café OU gambas et tagliatelles maison, bisque de gambas au butternut, graines de courge, huile de sauge
- Brioche perdue, pomme façon tatin, caramel au cidre, crème au foin, amandes effilées OU moelleux à la crème de marron, poire rôtie, crème légère à la vanille, éclats de noisettes

### **Euzkadi**

285 karrika nagusia  
Tél. : 05 59 93 91 88

*Fermé lundi et mardi midi & soir / dimanche soir*

- Œuf parfait, mousseline céleri, croquettes queue de bœuf, jus corsé au vin d'Irrouléguy et mouillettes OU tartelette de champignons, croquant de canard noisette, crème d'ail et jus persil
- Porc fondant à la plancha, maïsotto Grand Roux crémeux et frit, pop-corn sauce Ximixurri et Xipister piquillos OU poulpe à la plancha, artichauts et fèves de Navarre sautés au jambon, pommes gaufrettes et sauce échalote confite
- Dessert au choix

## > ITXASSOU / ITSASU

### Maison Bonnet

41 Larrondoko Bidea

Tél. : 05 59 29 75 10

Fermé mardi et mercredi

- Mille-feuille aubergine-shiitaké, copeaux de jambon, vinaigrette échalotes-vin rouge OU œuf parfait, royale de cèpes, crumble au brebis, écume à l'huile de noisette
- Veau Herriko viennoise de roquette, chou-fleur rôti aux amandes OU merlu de Saint-Jean, maïs Grand Roux, oignons caramélisés, émulsion marinrière
- Finger guanaja 70%, pralin craquant noisette OU poires caramélisées servies froides, ganache chocolat noir, sablé cardamome verte, quenelle glacée au caramel beurre salé



## > SAINT-JEAN-DE-LUZ / DONIBANE LOHIZUNE

### Alma

6 rue du 17 Pluviôse

Tél. : 09 83 66 89 87

Fermé dimanche

- Brioche au crabe
- Canette rôtie au barbecue, carottes, épinards, condiment orange
- Poire pochée, crème vanille, glace chocolat



### Bizipoz restaurant

2 boulevard Victor Hugo

Tél. : 05 59 51 86 15

Fermé samedi, dimanche et lundi midi & soir / mardi et mercredi soir

- Courges rôties, dukkah
- Gnocchis, champignons, ricotta
- Crème brûlée au safran

### Ilura - Hôtel La Réserve

1 avenue Gaétan Bernoville

Tél. : 05 59 51 32 00

Fermé dimanche et lundi

- Velours de carotte, hareng, pomme de terre et pomme verte.
- Merlu rôti, étuvée de poireaux et bisque.
- Crèmeux au chocolat, mousse de lait et crumble au cacao

### Jatera ! - Hôtel Parc Victoria

5 rue Cépé

Tél. : 05 19 08 48 31

Fermé lundi et le midi du mardi au vendredi

- Entrée : menu découverte
- Plat : menu découverte
- Dessert : menu découverte

## Le Suisse

Place Louis XIV

Tél. : 05 59 51 85 51

- Truite de la vallée de Banka au citron vert, Bihia, pomme fruit, framboises crispy
- Dos de merlu grillé, jus de ttoro, polenta pays aux olives
- Macaron et crème Tonka, figues & citron vert

## Xaya

5 rue Saint-Jean

Tél. : 05 59 47 75 48

Fermé lundi et mardi

Voir avec l'établissement la composition du menu

## Zoko Moko

6 rue Mazarin

Tél. : 05 59 08 01 23

Fermé dimanche et lundi

- Tartare de thon blanc
- Échine de cochon, courges rôties, polenta crémeuse et jus de viande
- Figs rôties, biscuit avoine, confit figues, gel d'herbes et sorbet yaourt

## Bistrot Simonne

9 rue Tourasse

Tél. : 05 59 22 85 16

Fermé dimanche et lundi midi & soir / jeudi soir

- Poireaux grillés, crumble de pain et sauce façon César
- Risotto aux champignons, champignons grillés et émulsion parmesan-café
- Moelleux à l'huile d'olive, sorbet poire et caramel beurre salé



## > SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE / SENPERE

### Kinka



684 rue Errota Berria, ZA Lizardia

Tél. : 05 59 23 67 67

Fermé lundi midi & soir / dimanche soir

- Croustillant de chèvre, figues et noix, salade d'endives, huile de noisette
- Joue de bœuf braisée, spätzli au beurre et légumes
- Île flottante à la vanille de Madagascar

### Le Santiago

140 rue karrika

Tél. : 05 59 22 38 10

Fermé mercredi

- Foie gras de canard (IGP Sud-Ouest), confit de piquillos, toast
- Suprême de volaille (maison Aldabia), risotto au parmesan, légumes de saison
- Fraîcheur exotique : tartare d'ananas, perle du Japon à la noix de coco et vanille, coulis mangue sorbet coco

### L'Auberge Basque

745 vieille route de Saint-Pée

Tél. : 06 69 15 70 00

Fermé dimanche et lundi

- Cappuccino de champignons de Madiran, mousse sous bois
- La canette jaune rôtie au jus de cacao acidulée, chutney d'oignons rouges
- Le chocolat Sioka à la fève de Tonka, balsamique rosso

## > SARE / SARA

### Arraya

31 plaza

Tél. : 05 59 54 20 46

*Fermé lundi et mardi / tous les midis*

- Terrine artisanale de cochon du pays aux senteurs iodées
- Pêche de la criée de Saint-Jean-de-Luz en papillote, déclinaison de légumes de saison de Sare en tagliatelles
- Crème brûlée aux éclats de macaron basque



## > URRUGNE / URRUÑA

### Auberge Lukaina

1 rue Clément Laurencena

Tél. : 05 59 26 50 25

*Fermé lundi midi & soir / dimanche et mardi soir*

- Cazuel de chipirons à la plancha
- Pavé de morue Pilpil, purée de patates douces
- La crème brûlée de Nicole

## > USTARITZ / UZTARITZE

### Auberge du fronton

26 fronton du bourg

Tél. : 05 59 93 00 39

*Fermé lundi midi & soir / dimanche soir*

- Salade de perdreau aux marrons aigre-doux
- Ris de veau magistral au foie gras poêlé
- Sablé aux noisettes et pommes caramélisées



**Du samedi 10 octobre  
au vendredi 16 octobre**

*Automne au  
Restaurant !*

[www.en-pays-basque.fr](http://www.en-pays-basque.fr)

**2026ko urriaren  
10etik 16ra**

*Udazkena jotetxean !*



Crédits photos restaurants : Trabenia, Les Chasseurs, Maison Oppoca, Les Basses Pyrénées ;  
© Tokikoa : Pierre Alex BARCOISBIDE  
Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimerie Champagnac - 15000 AURILLAC