

# Hendaye fête le goût

8 > 14 octobre  
2018



UN ÉVÈNEMENT



HENDAIAK  
DASTAMENA OSPATZEN DU  
2018KO URRIAREN 8TIK 14RA



## A vos fourchettes ! Sardexkari ekin !

Cette semaine, en famille ou entre amis, rendez-vous au restaurant !  
Recettes traditionnelles, gastronomiques ou inspirations du moment,  
il y en a pour tous les goûts. Les chefs surprennent vos papilles,  
du 8 au 14 octobre.

Aste honetan, senideekin edo adiskideekin, zoaz jatetxera ! Tradizioko  
errezetak, gastronomia sukaldaritzakoak edo unean uneko asmaki-  
zunak; badira ororen gustutarakoak. Sukaldariak zure mihi-guritxak  
harriturik utziko dituzte, urriaren 8tik 14ra bitarte.



## 1 - Le Soko-Ona

121, Bd de la Mer – 05.59.48.02.48

Ouvert du mercredi midi au dimanche soir. Service de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30.

**Pour la semaine du goût, le Soko-Ona propose :  
une formule Soko\* achetée = une formule Soko offerte.**

**Profitez de ce menu à prix doux !**

\*Entrée du jour et plat du jour

*Dastamenaren asterako, Soko-Ona jatetxean, Soko\* formula 1 eros = Soko formula bat eskainia. Prezio goxoko menu hori profita ezazue!*

*\*Lehen jakia eta eguneko jaki nagusia*

**Tarif : 13.50 €.**



## 2 - La crêperie Iguzkian

82, Avenue des Mimosas – 05.59.20.20.73

Uniquement fermé le mercredi. Service de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30.

**Jérôme vous recommande sa formule spéciale « Hundaye Fête le Goût » avec sa crêpe de pétoncles en persillade et sa crêpe au lemon curd pour une pause douce.**

*Jérôme-k bere «Hendaia dastamena ospatzen du» formula berezia eskaintzen dizu, hau da, erromes maskorren krepea perrexil saltsan eta zitroin kremadun krepea, primerakoa goxoaldi baterako.*

**Tarif : 16.90 €.**

## 3 - Pizzeria Serino

24, Avenue des Mimosas – 05.40.07.39.48

Ouvert du mardi midi au dimanche soir. Service de 12h30 à 14h et de 19h à 20h30.

**Silvia vous concocte son menu dégustation avec en entrée cassolette d'artichaut au parmesan, moussaka et patatas bravas, en plat au choix, escalope milanaise à la napolitaine ou pâtes italiennes à la bagna cauda et en dessert au choix, crêpe avec glace à la confiture de lait accompagnée de chocolat ou miel.**

*Silvia-k artoski apailatuko dizue bere dastaketa menua, hau da, lehen jaki gisa, orbururuak eta parmesano gasnadun lurrezko eltzea, musaka eta patata minak; jaki nagusi gisa, hautuan, eskalope milanesa napolitar eran EDO italiar pastak bagna cauda eran, eta, azkenbururako, hautuan, krepea izozkiarekin txokolate edo eztiarekin.*

**Tarif : 21 €.**



## 4 - La poissonnerie

9, rue des Figuiers – 09.83.03.40.79

Ouvert du mardi midi au samedi soir. Service de 12h à 14h et de 19h à 22h.

**Michel et son équipe vous offrent une assiette de bulots accompagnée de sa mayonnaise bio faite maison.**

*Michel eta bere taldeak itsas kurkuilu azieta eskainzen dizue, maionesa biologiko etxean eginarekin.*

**Tarif : offert.**

## 5- Le Comptoir des Allées

6, avenue des Allées – 05.59.56.77.90

Ouvert du mardi soir au dimanche midi. Service de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30.

**Emilie et William proposent un menu pour 2 personnes entrée / plat / dessert à la carte, un kir par personne, une ½ bouteille de vin blanc ou rouge\* ainsi qu'une boisson chaude. L'occasion de se faire plaisir !**

**\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**

*Emilie eta William-ek bi pertsonentzako menua proposatzen dute: lehen jakia / jaki nagusia/azkenburukoa kartatik, kir bana, arno zuri edo beltzeko botila ½\* eta edari bero bana. Plazer hartzeko aukera ederra!*

*\*Alkohol sobera edatea osasunaren kalteko da. Tentuz edan!*

**Tarif : 80 € pour deux.**



## 6 - Hegoa café

2, Bd de la Mer – 05.59.20.64.82

Ouvert tous les jours. Service de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30.

**Avec sa vue imprenable sur l'océan, quoi de plus normal que de mettre le poisson à l'honneur cette semaine ! Pavé de merlu et serrano aux parfums basques, parrillada de poisson à la plancha ou encore pavé de thon mi-cuit Teriyaki... Régalez-vous !**

*Itsasoari zabalik den ikusmira ezin ederra duelarik lekuak, arraina behar, noski, aste honetan eskaini! Xingar ondu eta legatz mokorra euskal zaporetan nahasirik; arraina arrainparrilan edo erdiegosi Teriyaki atun mokorra... Apairu goxoa!*

**Tarif : dans le menu à 19 €, dans le menu à 29.90 € et à la carte.**

## 7 - Battela chez Elo & Seb

5, rue d'Irun – 05.59.20.15.70

Fermé le mercredi, jeudi et dimanche soir. Service de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h.

**Pour fêter le goût, le Battela fait revivre la cane noire de Kriaxera, une espèce locale réputée pour sa chair ferme et goûteuse. Cette volaille qui se fait de plus en plus rare dans nos assiettes, a inspiré le Chef qui vous ravira les papilles.**

*Dastamena ospatzeko, Battela jatetxeak Kriaxera ahate eme beltza dakarkigu; tokiko espezie bat da hori, haragi trinko eta zapoetsukoa. Hegaztiki hau gero eta zailago da azietetan atzematen eta sukaldariak ekarri nahi ukan du zuen mihi-guritxen atseginerako.*

**Tarif : 22 €.**



## 8 - Restaurant Kanttu Ostatua

22, rue des Eucalyptus – 09.82.54.53.90

Ouvert du mardi soir au dimanche midi. Service de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.

**David nous emmène voyager un peu, en proposant « la bourride de lotte façon grand-mère ». Cette spécialité méditerranéenne est préparée avec de la lotte, poisson raffiné et délicat, accompagnée d'une touche d'aïoli.**

*David-ek bidaia txiki batean garamatza, «zapo burridoa, amatziren gisara» eskainiz. Mediterraneo aldeko espezialitate hori zapoz egiten da, arrain fin eta guria dugu zapoa eta alioli ttitta batez lagundurik dator errezeta horretan.*

**Tarif : 17 €.**

## 9 - Walter glacier

95, Bd du Général Leclerc – 06.64.89.38.26

**Walter propose une création totalement inédite avec sa « gaufre automnale ». Une gaufre de Bruxelles accompagnée de crème de marron et d'une boule de cheesecake à la framboise... Miam, idéal pour une pause sucrée !**

*Walter-ek asmakizun guztiz berria proposatzen du: «udazkeneko olata». Bruselako olata, gaztain kremarekin eta martxuka gorrizko cheesecake koskor batekin... Ñam-ñam, hori goxoaldi ederra!*

**Tarif : 6 €.**



## Domaine d'Abbadia

Le 6 et 7 octobre à partir de 14h30 – Nekatoenea 6, rue d'Armatonde - Hundaye

**Pressée publique des pommes du verger du Conservatoire avec de nombreuses variétés anciennes en vue de leur transformation en Sagarno (« Cidre basque ») et jus. Nombreuses animations.**

**Tout public - Gratuit - En partenariat avec la Régie Municipale des fêtes.**

ABADIAKO EREMUA.

Urriaren 6an eta 7an, 14:30etik goiti – Nekatoenean, Armatondo karrikaren 6an - Hendaian.

Zaindegiairen sagardiko aspaldiko barietate anitzetako sagarren zanpatze publikoa, sagarnoa eta zukua egiteko. Hainbat animazio.

Orori zabalik - Urriarik – Udalaren Besta Batzordearekin elkarlanean Erakustaldia / Dastamena / Salmenta.



## Maison de la Corniche basque

Du 12 au 20 octobre - Route de la Corniche - Hundaye

Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Fermé dimanche et lundi.

**Exposition - Dégustation - Vente de pommes anciennes et locales.**

**Tout public - Entrée libre.**

Euskal Erlaitzaren Etxea - Asporotsttipi.

Urriaren 12tik 20ra – Erlaitzeko bidea - Hendaia.

Erakusketa - Dastaketa – Aspaldiko eta tokiko sagar moten salmenta.

Orori zabalik – Sartzea urriarik – Zabalik: 10etatik 12etara eta 14etatik 17:30era. Hetsirik igande eta astelehenetan.



La bonne idée pour faire plaisir !

Le chèque cadeau

Valable dans 35 commerces d'Hundaye

En vente à l'Office de Tourisme.

Renseignements :

Hundaye Commerce - 67 Bis, Bd de la Mer - Hundaye

05 59 20 00 34 - commerce@hendaye.com



hendaye  
TOURISME & COMMERCE

www.hendaye-commerces.com

