

Hendaye fête le goût

9 > 15 octobre



UN ÉVÈNEMENT



HENDAIA DASTAMENA
OSPATZEN DU
2017EKO URRIAREN 9TIK 15RA

Du goût, du goût... Encore du goût !
Dastamena, dastamena... Betiere dastamena !

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 9 au 15 octobre.

Aste honetan, senitartean edo adiskide artean, jatetxera hurbil zaitezte! Errezeta tradizionalak, gastronomikoak edo uneko inspirazioak, gustu orotarako dago. Sukaldeburuek dastamen papilak harrituko dizkizute, urriaren 9tik 15era bitartean.



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 €.



9 - La Caravelle

71, Bd de la Mer – 05.59.20.05.20

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

Le chef propose sa spécialité, la « poêlée océane » comprenant une ½ langoustine, une gambas, des crevettes roses, une ½ camarones, des moules, pommes de terre, crème ciboulette et crème de piquillos au piment doux.

Sukaldeburuak bere jaki berezia proposatzen dizue, «Itsas zartaginekoa», hau da, langustina 1/2, izkira handia, izkira arrosak, izkira zuri 1/2, muskuiluak, lursagararak, tipulin krema eta pikilo krema biper eztiarekin.

Tarif : 21 €.

3 - Olivier

115, Bd de la Mer – 05.59.20.03.29

Ouvert du lundi midi au mercredi midi et du vendredi midi au dimanche soir.

Service de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30.

Redécouvrez la cuisine traditionnelle avec deux classiques : tête de veau sauce gribiche ou pieds de cochon, accompagnés de pommes de terre et carottes vapeur. *Tradiziozko sukaldaritza berriz ezagutzeko, bi klasiko hauta itzazue: aratxe burua gribiche saltsan edo zerri zangoak, lurrunean egosi lursagar eta pastenagreekin.*

Tarif : 14 €.



2 - Embata Pil-Pil

82, Avenue des Mimosas – 05.59.64.04.74

Ouvert 7/7 jours. Service de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.

Le chef vous recommande sa formule entrée/plat/dessert, avec quelques-unes de ses spécialités. Entrée : Soupe de poisson et sa rouille ou poêlée de fruits de mer ou salade gourmet. Plat : Demi-coquelet au chorizo grillé ou Bavette d'aloyau sauce au choix ou paëlla aux fruits de mer ou plat du jour. Dessert : au choix.

Sukaldeburuak bere-bereak dituen jakiekin egin lehen jaki/jaki nagusi/azkenburukoa formula zenbait gomendatzen dizue. Lehen jakia: Arrain zopa alioli gorriarekin, edo itsaskiak zartaginean, edo ahozuri entsalada. Jaki nagusia: Oilasko ttipi erdia txorizo errearekin, edo azpizunpekoa zenbait saltsa aukerarekin, edo itsaski paella, edo eguneko jakia. Zenbait azkenburuko aukeran.

Tarif : 17.50 €.

11 - L'odyssée

24, Bd de la Baie de Txingudi – 05.59.48.01.04

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

En cuisine, un menu a été spécialement imaginé pour l'occasion... En entrée, un roulé feuilleté andouillette et moutarde cassis - Pavé de merlu rôti sur son lit de tagliatelles à l'encre agrémenté selon le chef - Macaron du chef. La sangria est offerte*. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. *Sukaldean, menu bat asmatu da ekitaldirako... Lehen jaki gisa, andoilatto eta ziape eta andere-mahatsezko hostorezko biribilkatua – Legatz mokor erre, sukaldeburuak bere erara apaindu tintan blaitu tagliatelle ohean – Sukaldeburuaren makarroia. Sangria* urririk da. *duten barazkiñoein.*

Tarif : 22 €.



7 - Walter Glacier

95, Bd du Général Leclerc – 06.64.89.38.26

Fermé le mardi. Service de 8h à 19h.

Walter vous propose sa création : une coupe d'automne composée d'un sorbet au vin chaud à la cannelle sur une compote de pomme maison. Pour le goûter ou le dessert, toutes les occasions sont bonnes ! *Walter-ek bere sorkuntza proposatzen dizue: udazken kopa, honela osaturik: kaneladun arno bero hormakia etxean egin sagar konpota gainean. Krakadarako edo azkenburukorako, aukera guztiak balia daitezke!*

Tarif : 5 €.



5 - Hegoa Café

2, Bd de la Mer – 05.59.20.64.82

Ouvert 7/7 j. Service de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30.

L'Hegoa met à l'honneur la gastronomie asiatique et concocte un plat différent chaque jour. Bon appétit ! *Hegoa kafetxeak asiar gastronomia eskainiko digu eta egun bakoitzean jaki berria prestatuko artoski. On egin!*

Tarifs : Formule entrée/plat/dessert, 18.50 €.

Formule Plat du jour/dessert, 14.20 €. Plat du jour, 10.70 €.

14 - Casa José

93, Bd Général de Gaulle – 05.59.48.19.00

Ouvert 7/7j. Service de 12h à 15h30.

La Casa José fête l'Espagne, avec un plat de saison : les tripes à l'espagnole.

Casa José ostatuak Espainia ospatuko digu, sasoiko jaki batekin: tripakiak espainiar eran.

Tarif : 10 €.

8 - Battela chez Elo & Seb

5, Rue d'Irun – 05.59.20.15.70

Fermé mercredi et jeudi et dimanche soir.

Service de 12h15 à 13h30 et à partir de 19h30.

Sébastien et Elorri vous invitent à déguster leurs brochettes de lotte, accompagnées de leur polenta à l'orange et de petits légumes au Noilly Prat*.

***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.** *Sébastienek eta Elorrik gerrentxoko zapoa dastatzera gonbidatzen zaituztete, laranjadun morokilarekin eta Noilly Prat**

**duten barazkiñoein.*

Tarif : 20,50 €.



6 - La Poissonnerie

9, Rue des Figuiers – 09.83.03.40.79

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

Dégustez, dans une ambiance conviviale, le plat du jour réalisé par le chef.

Le poisson provient de la criée de Saint-Jean de Luz chaque jour. Surprise au rendez-vous ! *Adiskide giroan dasta ezazue sukaldeburuak prestatu eguneko jakia.*

Arraina Donibane Lohizuneko arrain saltokitik egunero ekarria da. Ezusteko ona seguru!

12 - Ttiki

16, Place de la République – 05.40.39.44.36

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

Bixente dévoile son menu spécialement concocté pour l'occasion : carpaccio de Saint-Jacques et crumble à l'ail doux, filet de palombe, gâteau de cèpes et Serrano ainsi que son lemon curd en dessert.

Bixentek ekitaldirako bereziki artoski apailatu menua eskainiko digu: bieira handizko carpaccio eta crumblea baratxuri eztiarekin, pagauso azpizuna, onddo eta Serrano bizkotxa, bai eta, azkenbururako, limoi eztia.

Tarif : 30 €.



13 - Comptoir des Allées

6, Avenue des Allées – 05.59.56.77.90

Ouvert du mardi midi au dimanche midi.

Service de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.

Emilie et William titillent vos papilles, avec un plat de saison. Au menu, carpaccio de champignons à l'huile de noisette, émulsion cardamome et copeaux de foie gras. *Emilie eta William bazkaltiarren papilak kilikatzen arituko dira, sasoiko jaki batez. Menuan, barnegorri carpaccioa, hur olioarekin, kardamomo emultsioa eta gibel-gizen ezipalak.*

Tarif : 10 € à la carte ou inclus dans le Menu Gourmand.

4- Bistrot Kanttu Ostatua

22, Rue des Eucalyptus – 09.82.54.53.90

Ouvert du mardi midi au dimanche midi.

Service de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.

Dans son bistrot à l'ambiance décontractée, David et son équipe vous régalent avec un palombe rôtie et ses haricots tarbais. *Giro lasaiko bere ostatuan, Davidek eta bere taldeak apairu goxoa prestatuko dizuete eta pagauso erre Tarbais ilarrekin eskainiko.*

Tarif : 18 €.



10 - Crêperie - Palmonduak

58, Bd Général Leclerc – 05.59.56.68.83

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

Dégustez le menu « Hendaye fête le goût » avec un kir pêche (breton ou basque). Entrée : une cassolette de la mer. Plat : filet de poulet sauce forestière ou sauté de bœuf sauce Saint-Jacques ou galette Saint-Jacques à la crème de citron. Dessert : petit panier gourmand ou corbeille de pommes caramel chantilly caramel. *Dasta ezazue «Hendaia dastamena ospatzen du» menua mertxika kir bat edanez (bretoia nola euskalduna). Lehen jakia: itsas kaxola. Jaki nagusia: oilasko azpizuna onddo saltsarekin, edo idikia zartaginean erre, bieira handizko saltsarekin, edo bieira handizko ogi xapala zitroin kremarekin. Azkenburukoa: xare gormanta edo sagar karamelu, chantilly karamelu saskia.*

Tarif : 19.50 €.

15 - Poteak

Quai de Floride - magasin Water Sports Center - 05.59.93.13.28

Ouvert du lundi au samedi. Service de 10h à 18h.

Le chef vous propose son risotto de gambas et pétoncles, l'alliance parfaite entre l'automne et la mer à petit prix. *Sukaldeburuak izkira handi eta erromes maskor risottoa proposatzen dizue; udazkena eta itsasoa prezio ttipi batekin batzeko modu onena.*

Tarif : 7.50 €.

Domaine d'Abbadia

/ Abbadiako Eremua

Pressée publique des pommes (variétés anciennes cultivées sans traitement dans le verger conservatoire du Domaine d'Abbadia) en vue de leur transformation en Sagarno («Cidre Basque») et jus.

Dégustation / vente de sagarno et jus de pomme issu directement du pressoir.

Erakustaldia / Dastamena / Salmenta

Le 7 et 8 octobre au Domaine d'Abbadia de 14h à 20h.

Tout public. Gratuit.

Urriaren 7an eta 8an, Abadia eremuan,

14 orenetatik 20etara. Urririk.

05 59 74 16 18



La bonne idée pour faire plaisir !

Le chèque cadeau

Valable chez 40 commerces d'Hendaye

En vente à l'office de tourisme

Renseignements :

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

05 59 20 00 34 - commerce@hendaye.com

www.hendaye-commerces.com

