EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian

LE GÎTE D'ETXERRIA - ARHANSUS - PAYS BASQUE

LE GÎTE D'ETXERRIA - ARHANSUS

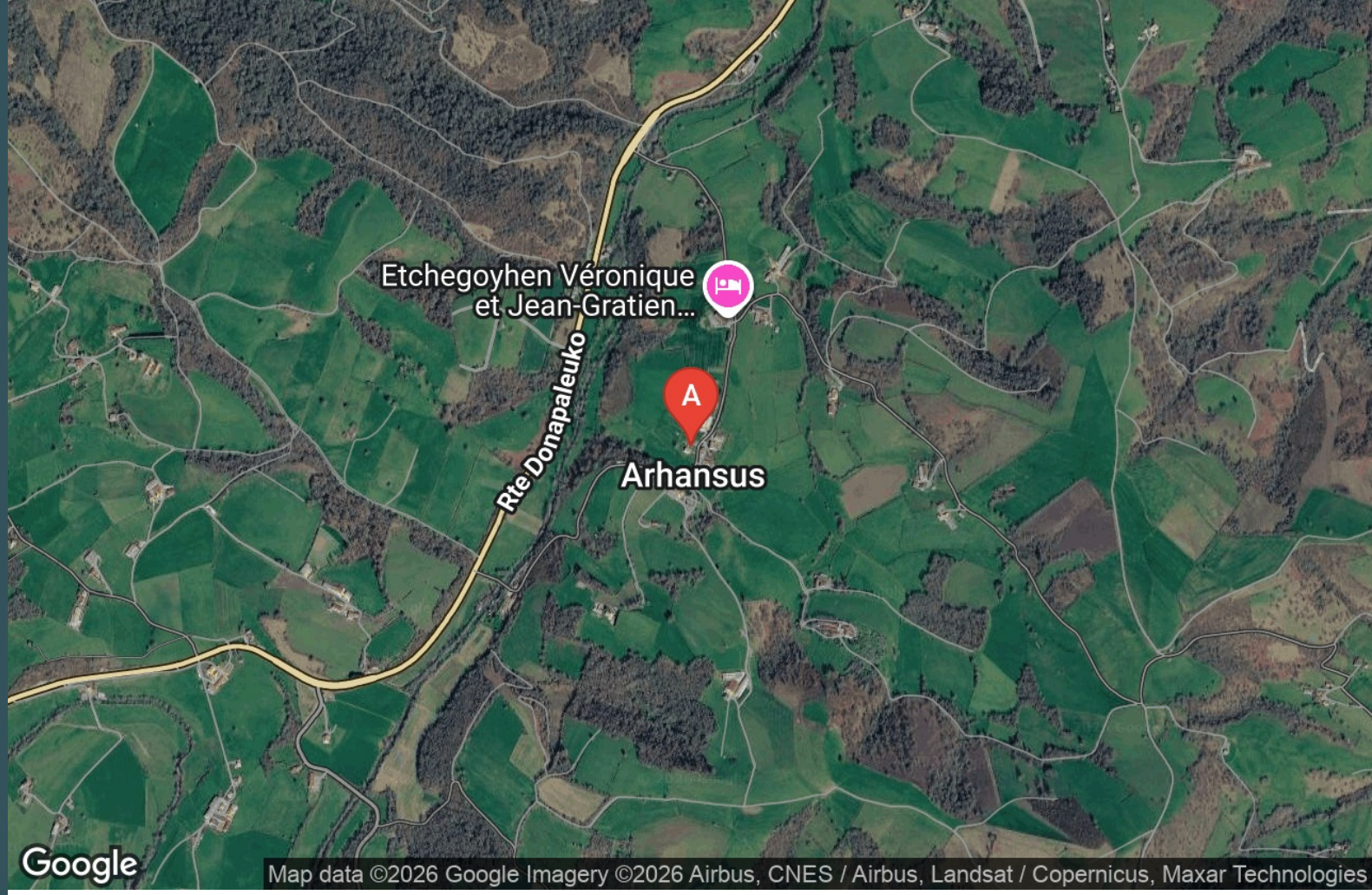
Location de vacances pour 4/6 personnes à Arhansus - Pays Basque

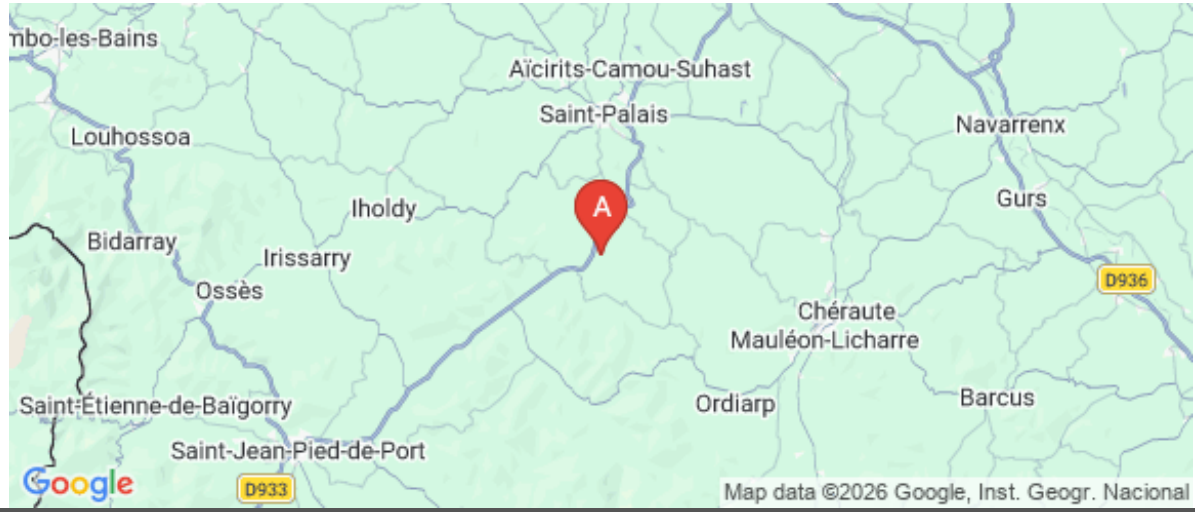
https://etxerria.fr

Elisa TRAPANI

06 64 92 73 00

A **Le Gîte d'Etxerria - Arhansus** : 97 Route d'Arhansus 64120 ARHANSUS





VOTRE ARRIVEE EN TOUTE SERENITE

Lits faits à votre arrivée, **serviettes** de toilettes fournies

Phytoépuration : Merci d'utiliser des produits labellisés Ecocert ou Ecolabel pour l'hygienne et l'entretien

Service **ménage** de fin de séjour disponible

60€ à régler sur place

WEEK-END TRANQUILLE

Pour arriver l'esprit libre, ce panier **contient tout le nécessaire** pour votre bien démarrer votre séjour :

4 Capsules de Café, thés, chocolat

SERVICE DE COURSES A VOTRE ARRIVEE

Gagnez du temps ! Envoyez-moi votre liste de courses, et je me charge des achats avant votre arrivée.

Montant du ticket de caisse + 5€ pour le service

PANIER APERO TERROIR

Idéal pour un **moment convivial** en famille ou entre amis, découvrez les saveurs locales avec :

Fromages artisanaux

Charcuterie locales

Petite douceur maison

Une bouteille au choix, avec ou sans alcool

Tarif à la réservation en fonction du choix et du nombre de personne

- Version **Sucrée** :

Pain frais et viennoiseries

Patisserie maison du jour

Confitures artisanales, miel local, beurre fermier

Jus de fruit artisanal

- Version **Salée** :

Pain frais

Fromage local et charcuterie artisanale

Oeufs frais de la ferme

Beurre fermier

jus de fruit artisanal

Tarif à la réservation en fonction du choix et du nombre de personne

BARBECUE À DISPOSITION

- Profitez des belles soirées ou d'un midi fainiente pour un repas en plein air ! Un BBQ avec tout le nécessaire (grille, ustensiles, bois...) est mis à votre disposition.
- Mais aussi appareils à raclettes

NÉCESSAIRE BÉBÉ

- Pour un séjour **tout confort** et sans charger la voiture avec votre tout petit, je mets à

JEUX, LIVRES & DVD

Le Gîte d'Etxerria - Arhansus

Maison

6 personnes (Maxi: 6 pers.)

3 chambres

1 chambre en mezzanine

85 m2

La maison Etxerria est une magnifique ferme traditionnelle basque, entièrement rénovée en 2024. L'ancien fenil a été transformé avec goût en un gîte confortable et chaleureux, mitoyen à l'habitation de votre hôte Élisa. La propriété de plus d'un hectare est entourée de prairies. Sur place un verger a été planté. Vue magnifique à 360°, aucun vis-à-vis. Ici, c'est la montagne et ses beaux paysages qui vous séduiront, les troupeaux de brebis qui animent les reliefs. Le village est idéalement situé, dans un territoire vallonné du Pays-Basque intérieur, loin de la foule. A 8 minutes de Saint-Palais et de ses commerces, et 20 min. de Saint-Jean-Pied-de-Port. . Côte basque à 1 heure. Près de grands itinéraires de randonnées : chemin de Saint-Jacques, GR65, GR10, et la Scandibérique Eurovélo 3. Possibilité de services : courses, petit-déjeuner, planche-apéro, réservation d'activités... etc.

Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 3 Chambre(s) en mézzanine: 1 Lit(s): 6	dont PMR ❓: 1 dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 4
Salle de bains / Salle d'eau	Salle de bains avec douche Sèche serviettes Salle(s) d'eau (avec douche): 1	Sèche cheveux
WC	WC: 1	
Cuisine	Cuisine Combiné congélation Four à micro ondes	Cuisine américaine Four Lave vaisselle
Autres pièces	Salon Terrasse	Séjour
Media	Télévision	Wifi
Autres équipements	Lave linge privatif	Matériel de repassage
Chauffage / AC	Chauffage	Poêle à bois
Exterieur	Barbecue Salon de jardin	Cour
Divers	Bain Nordique chauffe au bois exclusif et illimité	

Infos sur l'établissement

Communs	A proximité propriétaire Entrée indépendante Jardin commun Sur une exploitation agricole	Dans maison Habitation indépendante Mitoyen propriétaire
Activités		
Réseaux	Accès Internet	
Stationnement	Parking	
Services	Location de draps et/ou de linge Baby sitting	Nettoyage / ménage
Extérieurs	Fronton /Pelote basque	

A savoir : conditions de la location

Arrivée	
Départ	
Langue(s) parlée(s)	Anglais Français
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	
Moyens de paiement	Espèces Virement bancaire
Ménage	
Draps et Linge de maison	Draps et/ou linge compris
Enfants et lits d'appoints	Lit bébé
Animaux domestiques	Les animaux sont admis.

Tarifs & disponibilités

Le Gîte d'Etxerria - Arhansus

Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :
https://etxerria.fr

Mes recommandations

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian

Restaurant Ostavals

+33 5 24 09 18 39 +33 6 67 84 53 58
140 Chemin Latsagako Bidea
https://www.ostavals.fr/

3.2 km
OSTABAT-ASME
1

Au pied du village d'Ostabat, notre restaurant paysan fait vivre une cuisine simple, sincère et de saison. Ici, les produits locaux, frais et bruts guident chaque assiette, au rythme de la nature et des fermes qui nous entourent.

Bar restaurant Au Platane

+33 9 83 35 71 23
15 place Charles de Gaulle

7.7 km
SAINT-PALAIS
2

À Saint-Palais, le Restaurant Au Platane bouscule les papilles et casse les codes ! Ici, la cuisine asiatique rencontre les vibes sud-américaines dans une explosion de saveurs et de couleurs. Tapas à partager, currys parfumés et surtout les incontournables "Empanadas Argentinas" : chaque assiette est une invitation au voyage. Le midi en semaine, place à un menu du jour tout en simplicité, parfait pour une pause gourmande sans compromis. Le tout dans un décor chaleureux, végétal et accueillant. Pour les beaux jours, profitez d'une belle terrasse à l'ombre d'un majestueux platane centenaire, véritable signature des lieux. Une adresse originale et pleine d'énergie à découvrir au cœur de Saint-Palais.

Restaurant le Midi

+33 5 59 65 70 64
Rue du Jeu de Paume
http://www.hoteldumidi64.fr

7.8 km
SAINT-PALAIS
3

Le restaurant, situé sur la place du Foirail. La jolie terrasse ombragée permet dès les beaux jours de prendre un repas ou un rafraîchissement dehors. La salle de restaurant, chaleureuse et conviviale, restitue l'ambiance du Pays Basque. Le chef propose de nombreuses spécialités: ris d'agneau aux cèpes, piquillos, jambon de Bayonne et piperade, omelette aux cèpes, côte de bœuf, palombe rôtie et flambée au Capucin (en saison de chasse), salade gourmande composée de foie gras, jambon sec, asperges, pruneaux, magret de canard fumé accompagnée de toasts.

Restaurant du Col de Gamia

+33 5 59 37 13 48
Route de Gamia
http://restaurant-gamia.fr/

12.2 km
BUSSUNARITS-SARRASQUETTE
4

Au cœur de la montagne basque, savourez une cuisine traditionnelle et familiale ! Bruno et son équipe vous proposent une cuisine traditionnelle et raffinée, à base de produits locaux et de saison sur les hauteurs de Gamia. La salle de grande capacité (210 couverts), avec sa vue panoramique sur la vallée et les Pyrénées environnantes et sa terrasse, sont à votre disposition pour vos repas de mariages, baptêmes, communions, d'affaires, de familles (sur réservation). Notre chef vous proposera des formules adaptées selon votre demande. Le restaurant est accessible aux personnes handicapées.

Au Bouxon de Kampagne

+33 6 87 26 11 97
100 route d'Irissarry

13.8 km
SUHESCUN
5

Entre Saint-Jean-Pied-de-Port et Irissarry, nous vous accueillons sur notre grande terrasse ou dans notre salle. Pour les ouvriers, nous faisons la cantine du midi. Bar à vin et animations autour du vin. Restauration de tapas et assiettes à partager, et plats fait maison.

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Restaurant Art'Zain

+33 5 59 37 23 83
20 Place d'Ospitalia
http://www.restaurant-art-zain.fr/fr/

15.9 km
IRISSARRY
6

Découvrez la cuisine traditionnelle d'Henri Amestoy au restaurant Art'Zain aménagé à côté de la commanderie Ospitalea d'Irissarry. Le chef et son équipe sont installés au cœur du village. Ils vous proposent une cuisine locavore qui évolue au fil des saisons et des propositions de ses producteurs. Vous verrez toujours sur la carte la provenance des produits. Bib gourmand et étoile verte au Guide Michelin France 2025 (gastronomie durable).

Ferme Auberge Ibarnia

+33 5 59 37 10 22
800 Route d'Iraty

16.2 km
LECUMBERRY
7

De la ferme à l'assiette! Sur la route d'Iraty, à Lecumberry, la Ferme Auberge Ibarnia vous propose une cuisine goûteuse et généreuse élaborée avec la viande de leur ferme (côtelettes et gigot d'agneau, pièce de bœuf et de veau, cochonnailles, burger, plats mijotés...). Dans cette auberge, vous apprécierez la simplicité, la convivialité et l'hospitalité montagnarde de cette famille d'éleveurs passionnés.

Auberge d'Ahusquy

+33 5 59 28 57 27

18.3 km
AUSSURUCQ
8

L' auberge d'Ahusquy est une auberge de montagne située sur la commune d' Aussurucq, entre Tardets et Mauléon. Réputée pour sa cuisine traditionnelle et de qualité, les truitelles, gigots d'agneau, magrets de canard et sa spécialité de beignets d'aubergines, ravieront vos papilles. De la terrasse vous pourrez profiter d'un magnifique point de vue sur les montagnes souletines et la chaîne des Pyrénées. Cartes bancaires non acceptées. Pensez à réserver .

Café de la Paix

+33 5 59 37 00 99
4 place Floquet
https://cafedelapaix-saintjean.com/

19.6 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
9

Le restaurant le Café de la Paix est situé au cœur de la cité de Saint-Jean-Pied-de-Port, en plein centre ville. Vous pourrez déjeuner ou dîner en terrasse et goûterez de nombreux plats traditionnels. Vous découvrirez et apprécierez une cuisine à base de produits locaux (foie gras mi cuit maison, magret de canard, côte de bœuf, boudin, saucisses confites,...). Le Café de la Paix propose également une restauration plus rapide avec une brasserie, pizzas, salades, tartes, sandwichs... Possibilité accueil de groupes (100 personnes).

Restaurant Xoko Goxoa

+33 5 59 37 06 34
74 route d'Esterençuby
https://www.hotel-xoko-goxoa.com/

20.3 km
SAINT-MICHEL
K

Ici, la cuisine est gourmande et de terroir, inspirée de la diversité des produits du terroir (salaisons, poissons, viandes de pays, fromages ...) accompagnée de vins typés (Irouléguy, Navarre, Rioja ...) que l'on aime à vous faire découvrir. Une grande salle de restaurant (80 couverts) donne directement sur les montagnes environnantes. Dès les beaux jours, c'est sur la grande terrasse que l'on s'attable, entouré de verdure, bercé par les flots de la Nive voisine. Nous proposons un menu végétarien.

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE
Euskal Herrian

Coin gourmand de l'Asinerie Pierretoun

+33 6 37 85 02 50
250 chemin de borde Pierretoun
https://www.anes-pays-basque.com
21.6 km
LA BASTIDE-CLAIRENCE

L

Le coin gourmand de l'Asinerie Pierretoun se situe à proximité de La Bastide-Clairence, commune classée parmi les " Plus Beaux Villages de France " et labellisée " Ville et Métiers d'Art ". Sur le site d'une ancienne borde familiale, Frédéric Ducazeau a installé sa ferme d'élevage d'ânes des Pyrénées. A partir du mois d'avril, il vous invite avec son équipe à déguster une planche de charcuterie de porc basque, du fromage des fermes voisines, une glace au lait d'ânesse ou encore un gâteau basque du village. Que des produits frais et locaux que vous pourrez apprécier dans un cadre exceptionnel de nature. Aux beaux jours, la terrasse s'anime parfois avec des soirées concerts. Tout est réuni pour y passer de beaux moments de partage et de convivialité.

Restaurant Eskualduna Chez Katina

+33 5 59 37 71 72
Bourg
http://www.chezkatina.com
21.9 km
SAINT-MARTIN-D'ARROSSA

M

Situé à Saint-Martin-d'Arrossa, notre établissement se trouve à 17 km de la frontière espagnole et à 45 min de Biarritz. Construite en 1745, la maison Eskualduna a toujours appartenu à la famille. Aujourd'hui, la troisième et la quatrième génération perpétuent l'art de bien recevoir. Convivialité, simplicité, et respect des produits sont notre devise. Menus et carte vous proposent des spécialités telles le salmis de palombes, la piperade, les coquilles Saint-Jacques aux cèpes. La salle de restaurant a été entièrement rénovée.

Ferme Auberge Komeiteko Borda

+33 5 59 20 00 01 +33 6 89 38 28 99
http://www.ferme-auberge-komeiteko-b
27.7 km
HASPARREN

N

C'est sur les hauteurs d'Hasparren, quartier Urcuray sur la route de Cambo-les-Bains que se trouve la ferme auberge de Komeiteko Borda, aux pieds du Mont Ursuia. Ce lieu paisible réjouira autant les fins gourmets que les amateurs de paysages panoramiques. Sur place, les produits sont de qualité et les goûts authentiques. C'est une cuisine basque traditionnelle qui vous sera proposée, avec des menus élaborés en fonction de la disponibilité des produits de la ferme. Ils peuvent donc évoluer à tout moment, laissant place à une variété des produits proposés issus de la ferme familiale : agneau de lait, canard gras et porcs fermiers.

Café du Fronton

+33 5 59 37 48 00
Bourg, Place de la Mairie
32.9 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY

P

En plein cœur d'un village typique du Pays Basque, le Café du Fronton est situé à Saint-Etienne-de-Baïgorry aux portes de la Vallée des Aldudes. Partagez un moment de plaisir entre amis ou en famille. Un excellent accueil vous sera réservé. Vente de gâteaux basques de chez Maison Gastellou ainsi que des sandwichs sur place ou à emporter.

Restaurant Les Chasseurs

+33 5 59 54 00 31
45 route de Saint Ignace
http://www.restaurantdeschasseurs.com
48.3 km
ASCAIN

Q

Restaurant situé au cœur même du village d'Ascain. Nous vous proposons une cuisine entre terre et mer, locale à base de produits frais et locaux. Une grande salle lumineuse ouverte sur une terrasse avec vue sur la Rhune et la nature puis une deuxième salle idéale pour accueillir vos réunions de famille ou retrouvailles entre amis. Parking public à proximité du restaurant.

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian

Restaurant Arrantzaleak

+33 5 59 47 10 75
18 avenue Jean Poulou

52.7 km
CIBOURE

R

L'Auberge aux poissons est un peu cachée, située au bord de la Nivelle entre le port de pêche et le golf de la Nivelle à Ciboure. Les viandes et poissons sauvages sont grillés au feu de bois devant les clients, accompagnés de vins de pays et d'Espagne. L'ambiance y est décontractée dans un décor maritime, avec un service de qualité pour passer un moment d'exception.

Ferme équestre Latsaga zalditokia

+33 7 83 55 42 80
Izura
https://latsaga.eus/

2.9 km
OSTABAT-ASME

1

Nous vous accueillons sur le site du château Latsaga, daté du 13e siècle, situé à Ostabat, petite commune du Pays Basque au croisement des chemins de St Jacques de Compostelle, entre Saint-Palais, Saint-Jean-Pied-de-Port et Mauléon. Amaia et Elisa vous accueillent dans un cadre atypique et paisible avec leurs 33 chevaux et pottok, pour des activités d'équitation d'extérieur pour toute la famille et pour tout niveau. Notre cavalerie est adaptée à tout type de cavalier, nos chevaux vivent en extérieur et en troupeau toute l'année. Balades de 1h à la journée, du cavalier débutant au confirmé, autour d'Ostabat sur des parcours aux paysages vallonnés entre forêt et zone de pâturage. Randonnées de plusieurs jours en montagne pour découvrir le Pays Basque intérieur, des stages pendant les vacances scolaires, des colonies d'été pour les enfants et aussi des cours enfants et adultes à l'année.

ZEHARKA - Bixente OYHENART, Accompagnateur en montagne

+33 6 88 92 39 73
135 karrika handia
http://www.zeharka.com

3.0 km
OSTABAT-ASME

2

Avec Bixente, partez sur les plus beaux sites naturels du Pays Basque, des deux côtés de la frontière : le massif d'Iraty en toute saison, les sommets mythiques comme les crêtes d'Iparla… Bixente a mis en place Zeharka pour vous proposer un grand panel d'activités en pleine nature. Vous pouvez pratiquer la randonnée, la course à pied et le trail en toute sécurité. En hiver, partez en raquettes, apprenez à faire un igloo… Découvrez aussi les sorties en VTT ou en vélo, apprenez à jouer à la pelote… Bixente vous propose aussi de combiner découverte du Pays Basque, détente et sport avec des sorties au clair de lune (et pique-nique), des randos et spa, des randos gastronomiques…

Aire de jeux

Rue Saint Pelage

7.6 km
SAINT-PALAIS

3

Forêt des Arbailles

+33 7 78 46 65 78

15.7 km
AUSSURUCQ

1

Massif mi-boisé, mi-rocailleux qui sépare la Soule de la Basse-Navarre, les Arbailles s'étendent sur une superficie de 165km². Creusé de fosses profondes, parsemé de vallons suspendus et de sommets pointus, ce site karstique revêt un caractère mystique et étrange, source de nombreuses légendes. Les amateurs de flore seront enchantés par la diversité des espèces végétales et les panoramas, tandis que les vestiges historiques disséminés le long du chemin évoquent les traditions ancestrales de la région. La randonnée d'Ahusquy, balisée et accessible depuis l'auberge, est une invitation à découvrir les secrets les mieux gardés de cette forêt majestueuse. Il s'agit d'un espace naturel encore largement sauvage où la pratique hors sentier peut se révéler dangereuse à cause de nombreux gouffres.

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

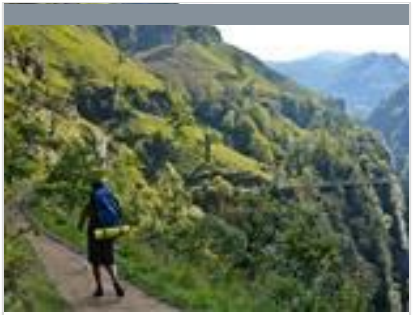
Euskal Herrian

La chapelle de la Madeleine : panorama

+33 5 59 28 51 28

19.8 km
TARDETS-SORHOLUS
2

La chapelle de La Madeleine est perchée sur une colline à 795 mètres d'altitude, sur la commune de Tardets-Sohorlus, au Pays basque. Depuis ce site, la vue panoramique est à couper le souffle. Une table d'orientation permet d'identifier les sommets environnants et offre une vue panoramique à 360 degrés. La particularité la plus remarquable de cette chapelle réside sans aucun doute dans ses vitraux exceptionnels aux couleurs vibrantes. Pour y accéder, les visiteurs ont plusieurs options. Ils peuvent s'y rendre en voiture, à vélo par la même voie ou par les sentiers pour les plus sportifs, ou à pied en empruntant l'itinéraire balisé. La Madeleine est également un lieu prisé pour l'aéromodélisme. Érigée sur les vestiges d'un temple romain, un autel avec une inscription latine dédié au dieu basque Herauskorritxe est exposé au 2ème étage de l'Office de Tourisme de Tardets.



Passerelle d'Holzarte

+33 5 59 28 62 80#+33 5 59 28 51 28

29.7 km
LARRAU
3

La passerelle d'Holzarte est un joyau dans le cœur verdoyant de la province de la Soule, sur la commune de Larrau. Perchée à une hauteur vertigineuse de plus de 180 mètres au-dessus des gorges d'Olhadubi, elle offre une expérience de randonnée absolument unique et des vues à couper le souffle. Elle fut construite dans les années 1920 pour faciliter le mouvement des ouvriers forestiers. L'accès s'effectue par une randonnée d'environ une heure (aller), balisée en jaune. Le sentier est exigeant et requiert des chaussures de marche adéquates. Les efforts déployés sont grandement récompensés par la splendeur des paysages. Pour ceux qui aspirent à davantage d'aventure, la boucle complète dure 5h30. Pour remédier au problème de stationnement, une navette partant de Tardets est mise en service (ligne 60), fonctionnant du lundi au dimanche de mi-juillet à mi-août.

Pic d'Orhy

+33 5 59 28 51 28

30.1 km
LARRAU
4

Avec ses 2017 mètres d'altitude, le Pic d'Orhy est le point culminant de la Soule et le premier 2000 mètres sur le GR 10 dans le sens Atlantique-Méditerranée. Il tirerait son nom du mot basque "orre", qui signifie genévrier. Du sommet, la vue est à couper le souffle. Situé à la frontière franco-espagnole, l'observation à 360 degrés depuis les plaines du nord, le Pic d'Anie, et la chaîne pyrénéenne qui se déploie au loin, créent un moment suspendu, comme on les aime. A faire par beau temps seulement, bien chaussé. Non balisé.

Lac de Saint-Pée-Sur-Nivelle

+33 5 59 54 10 19
RD 918

40.6 km
SAINT-PEE-SUR-NIVELLE
5

A 13 km de la mer et à 8 km de la frontière espagnole, au pied de la montagne, dans un cadre unique de verdure, le lac de Saint-Pée-sur-Nivelle avec sa plage de sable fin est un paradis pour les familles. Ce site vous offre de multiples activités : une base de loisirs Aquazone, de nombreux toboggans, des pédalos, du canoë, des stand-up paddle, 2 terrains de tennis, pêche, des aires de pique-nique sous les arbres, des jeux pour enfants... Une balade de 3 km fait tout le tour du lac. La baignade est surveillée en juillet et août.

Centre d'Interprétation des stèles du Pays Basque

+33 5 59 37 81 92
Bourg

5.6 km
LARCEVEAU-ARROS-CIBITS
1

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian

Musée de Basse Navarre - Espace Bideak

+33 5 59 65 56 80
55 avenue de Gibraltar
https://www.chemins-bideak.com/fr/

7.3 km
SAINT-PALAIS
2

Chapelle Saint-Antoine : panorama

+33 5 59 28 02 37#+33 5 59 28 09 93

8.4 km
MUSCULDY
3

Espadrilles Don Quichosse

+33 5 59 28 28 18
Zone industrielle
http://www.donquichosse.com

12.4 km
MAULEON-LICHARRE
4

Grottes Préhistoriques d'Isturitz et d'Oxocelhaya

+33 5 59 29 64 72
540, Otsozelhaiako Bidea
http://www.grottes-isturitz.com

16.2 km
SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE
5

Bijoux Lorea

+33 5 59 37 73 70
31 rue d'Espagne
http://lorea.fr/

19.6 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
6

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian

Olhaberri - Mines de Banca

+33 6 75 72 96 08
Bourg
http://www.olhaberri.fr

31.1 km
BANCA
7

Grottes Préhistoriques de Sare

com@grottesdesare.fr#+33 5 59 54 21 88
2280 Lezeko bidea
https://reservation.grottesdesare.fr/

43.4 km
SARE
8

1910 Lartigue, créateur tisserand de linge basque

+33 5 59 26 81 81
259 ZA Larre Lore
http://www.lartigue1910.com

49.3 km
ASCAIN
9

Bordatto Etxaldea

+33 5 59 49 18 22+33 6 87 44 80 91
450 chemin de bordatto
http://www.domainebordatto.com

14.0 km
JAXU
1

A 10 minutes de Saint Jean Pied de Port, le domaine Bordatto est situé au village de Jaxu. Au coeur de la montagne basque, vous découvrez un producteur de vin en appellation Irouleguy, de cidre et jus de pommes. Nous travaillons en agriculture biologique et labellisés Vignobles et Découvertes. Notre domaine est ouvert tous les après-midi des vacances scolaires et le reste de l'année nous vous accueillons sur réservation : accueil et dégustation au bistrot paysan. Vous découvrirez notre métier et notre savoir-faire, un coin enfants est aménagé.

Chèvrerie Mattinka

+33 6 10 48 37 01#+33 6 29 27 26 54

16.5 km
SAINT-JEAN-LE-VIEUX
2

À deux minutes de Saint-Jean-Pied-de-Port, au pied des vignes de l'Arradoy, Mattin vous fait découvrir sa chèvrerie. La ferme est constituée de 55 chèvres nourries essentiellement de pâtures et de fourrages produits sur l'exploitation, garantissant un lait de qualité pour la fabrication de fromage au lait cru frais ou affiné. Il y en a pour les goûts ! N'hésitez pas à venir en famille, les chèvres ne demandent qu'à être caressées ! Mattin accueille également les camping-car et vous propose la découverte de sa ferme et ses produits. Emplacement sans réservation (1 nuit maximum, pas d'eau, pas d'électricité, pas de vidange).

: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Maison Mayté

+33 5 59 37 10 02
Rue principale
https://www.charcuterie-mayte.com/

16.6 km
SAINT-JEAN-LE-VIEUX
3

Salaisons, conserves, foie gras, boucherie. La maison Mayte transforme les cochons des éleveurs de plusieurs communes du territoire. Les jambons sont affinés de 10 à 24 mois dans nos séchoirs à l'air libre, naturellement. En visitant les séchoirs à jambons, vous les découvrirez suspendus en plein air. Nous produisons aussi artisanalement une gamme variée de charcuteries sèches du Pays Basque : saucissons (le béret ou la boneta), saucisses sèches, poitrines (ventrêches) plates ou roulées, chorizos, lomos secs... Aussi, la charcuterie artisanale Mayté vous invite à découvrir ses délicieux foies gras, magrets, confits, rillettes et pâtés de foie gras. Visites, vente et dégustation sur place.

Ferme Ametzalde

+33 6 32 94 19 97
http://ametzalde.fr/

21.4 km
LASSE
4

Sébastien et Fabien vous accueillent dans leur petite ferme bio, située sur la montagne Munho au dessus de Saint-Jean-Pied-de-Port, à 3km de la cité fortifiée pour vous faire déguster leur fromage pur brebis. La ferme est conduite en agriculture biologique. Notre troupeau, constitué de 200 brebis Manex tête rousse, produit du lait de décembre à juin. Elles sortent dès que le temps le permet pour garantir une bonne qualité du lait. Tous les fourrages consommés sont exclusivement produits sur les prairies naturelles de la ferme, et l'ensemble de ce que la nature peut offrir est valorisé : les glands, les châtaignes, les fruits, … Dès la fin du printemps et jusqu'à l'automne, les animaux sont conduits sur les pâturages d'estive situés à proximité, sur la montagne du Munhoa. De juillet à septembre, des visites de la ferme sont proposées les mercredis et vendredis à 15h sur réservation.

Chocolaterie Laia

+33 5 24 34 11 01
http://www.laia.fr

21.6 km
OSSES
5

Au coeur du Pays basque, à Ossès, terre de traditions et de trésors gastronomiques, la chocolaterie Laia fait partie des dernières chocolateries artisanales qui continue à travailler la fève de cacao pour maîtriser toutes les étapes de sa transformation en chocolat. Ossès est le second magasin de la chocolaterie Laia. (Baigorri). Un chocolat d'exception est obtenu grâce à l'enchaînement d'un ensemble d'étapes de fabrication maîtrisées. La modification des paramètres d'une de ces étapes a un impact sur le résultat final. Par le choix des matières premières, le taux d'incorporation des ingrédients, la recherche de nouvelles recettes et l'optimisation des paramètres du processus de fabrication, nous nous efforçons de créer pour vous de nouvelles expériences chocolatées. Vente de chocolats, biscuits et glaces. Livraison. Vente en ligne. Vente de boissons chaudes et rafraîchissantes.

Domaine Gutizia

+33 5 59 37 52 84+33 6 74 53 02 95#+33 6 20 85 11 49
104 Garakotxeko bidea
http://www.gutizia.fr

25.6 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY
6

Cela fait près de 15 ans que nous, Cécile SABAH et Sébastien CLAUZEL, vigneron-nes du Domaine Gutizia avons mis en place sur notre exploitation un travail respectueux du terroir d'Irouléguy, de l'Homme mais aussi de la nature. Aujourd'hui le Domaine Gutizia c'est une exploitation biologique à taille humaine portée par nous deux sur lequel nous proposons : une viticulture bio engagée, des vins de terroir avec une identité forte et des visites pédagogiques et participatives au cœur des vignes.

Chocolaterie Laia

+33 5 59 37 51 43
Gaineko Karrika, rue de l'église
http://www.laia.fr

27.0 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY
7

Au coeur du Pays basque, à Saint Etienne de Baïgorry, terre de traditions et de trésors gastronomiques, la chocolaterie Laia fait partie des dernières chocolateries artisanales qui continue à travailler la fève de cacao pour maîtriser toutes les étapes de sa transformation en chocolat. Un chocolat d'exception est obtenu grâce à l'enchaînement d'un ensemble d'étapes de fabrication maîtrisées. La modification des paramètres d'une de ces étapes a un impact sur le résultat final. Par le choix des matières premières, le taux d'incorporation des ingrédients, la recherche de nouvelles recettes et l'optimisation des paramètres du processus de fabrication, nous nous efforçons de créer pour vous de nouvelles expériences chocolatées. Fabrication/vente de chocolats, biscuits et glaces. Livraison dans divers points de reventes. Vente en ligne. Vente de boissons chaudes et rafraîchissantes.

Mes recommandations (suite)

Truite de Banka

+33 5 59 37 45 97
130 Chemin Antxigno Route des Aldudes
http://www.truitedebanka.com/

32.9 km
BANCA
8

A 8 km de Saint Etienne de Baïgorry, au coeur de la vallée des Aldudes, venez découvrir notre pisciculture. Nous proposons une visite guidée avec vidéo et dégustation pour les groupes sur rendez-vous. Visite libre avec vidéo pour les individuels. Notre magasin présente un large choix de produits transformés de la truite: filets fumés, terrine, confit de truite fumée, rillettes, truite à la basquaise, truite fumée (sous vide), truites portions, filet darne, pavés de grandes truites. Nouveauté : nous utilisons à présent la peau des truites comme cuir de maroquinerie et proposons une gamme complète de produits de grande qualité. La redécouverte d'une tradition datant du 16ème siècle est le fruit d'années de recherche avec un spécialiste du tannage des cuirs précieux.

Maison Pierre Oteiza - Eleveur Artisan - Salaisons artisanales - Elevage porcs basques

+33 5 59 37 56 11
Route d'Urepel
https://www.pierreoteiza.com

36.7 km
ALDUDES
9

Au cœur de la montagne basque, dans la Vallée des Aldudes, prenez le temps de vous balader sur le sentier pédagogique du Porc basque, de la maternité aux flancs des montagnes. La balade vous permettra de voir de près, vautours, brebis manex, porcs basques, pottoks et la flore locale. De bonnes chaussures et un bâton sont recommandés pour cette balade de minimum 1h. Dans notre espace dégustation, des galettes de maïs traditionnelles (taloa) garnies, des assiettes "Gourmandes" vous sont proposées : Jambon de Kintoa AOP, Jambon de la Vallée des Aldudes, Saucisson des Aldudes, Jésus du Pays Basque, chorizo, pâtés... Le jambon de Kintoa a obtenu l'AOP en janvier 2019. Nouveauté : visite en accès libre de la galerie pédagogique du nouvel espace du savoir-faire du séchoir des Aldudes pour découvrir les secrets du jambon...!

Conserverie Jean de Luz - Batteleku

+33 5 59 47 11 43 +33 6 63 69 20 98
3 avenue de jalday
https://www.jeandeluz.com/

50.5 km
SAINT-JEAN-DE-LUZ
K

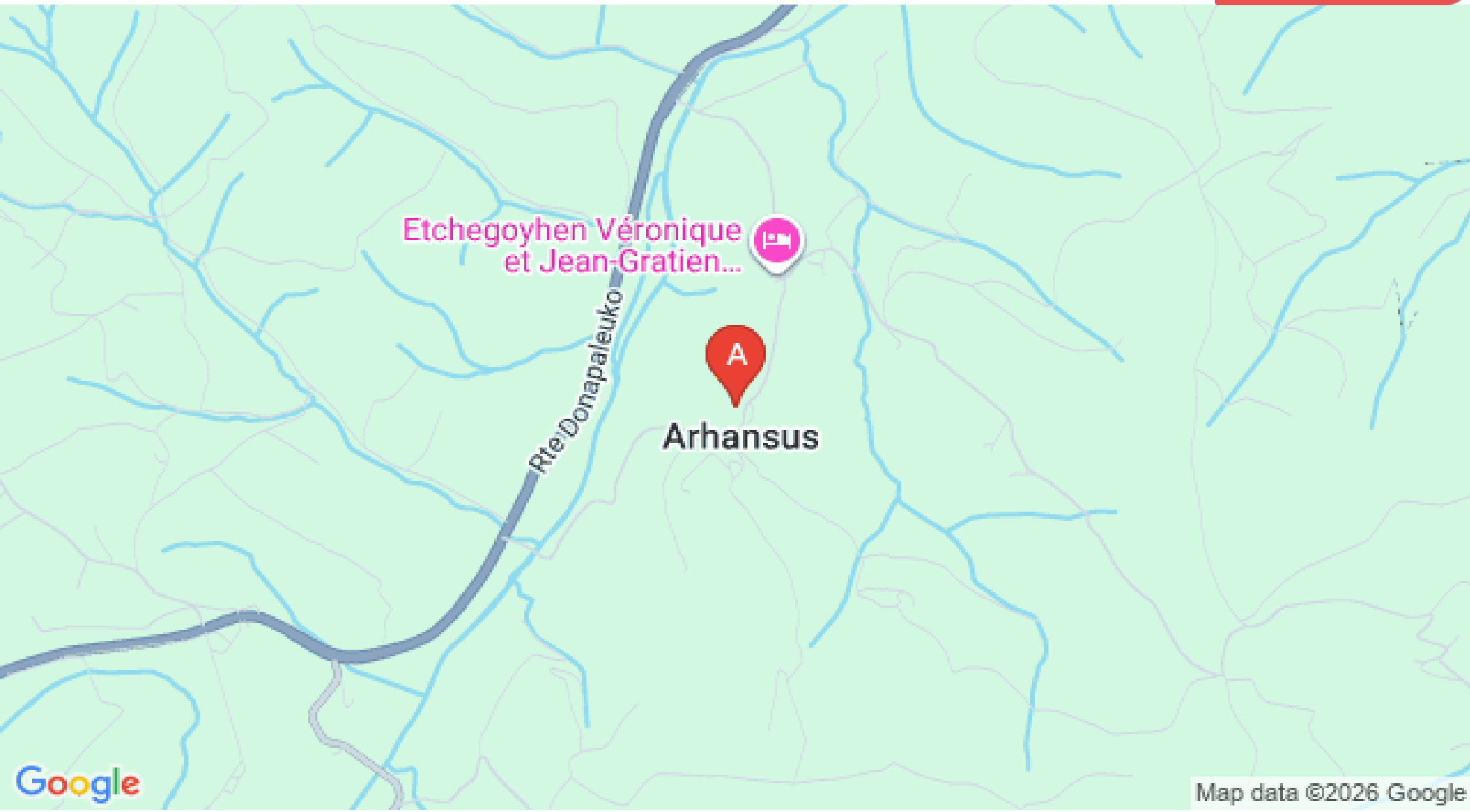
Créée fin 2003, la Conserverie Jean de Luz est spécialisée dans la transformation de poissons sauvages. Les poissons que nous transformons sont débarqués à la criée de Saint Jean de Luz/Ciboure. Nous n'utilisons pas de conservateurs ou autres additifs. Il n'y a que du poisson, des légumes, de l'huile d'olive extra vierge et des épices tous issus de l'Agriculture Biologique. Nous proposons différents types de produits: - les filets: de thons, de bonites et de sardines. - les terrines: de sardines, de thons et de maquereaux - les plats cuisinés

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE
Euskal Herrian



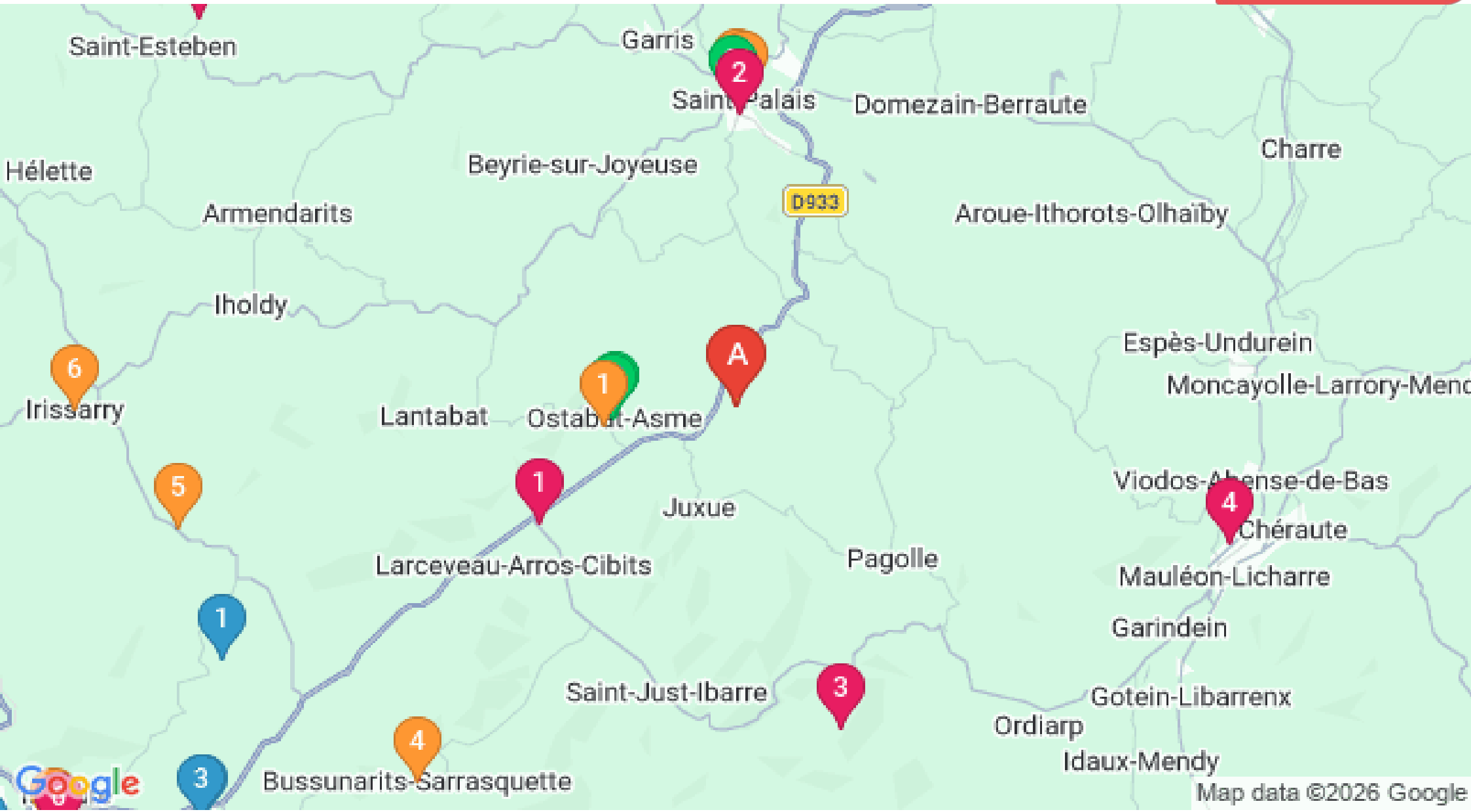
: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre | Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE
WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS BASQUE
Euskal Herrian



: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations