

Prix moyens

▲ | ● | **Hôtel-restaurant Les Tilleuls** : pl. de Verdun. ☎ 05-59-29-62-20. Fax : 05-59-29-13-58. Fermé le samedi et le dimanche soir hors saison, sauf les week-ends de Pâques, de l'Ascension et de la Pentecôte. Congés : vacances de février. Chambres confortables de 46 à 52 €. Menus de 14 à 26 €. Grande maison bourgeoise bien tenue. Chambres très simples mais spacieuses. Face à l'église, pour entendre les cloches sonner, mais double vitrage pour ne pas être dérangé par la circulation. Idéal si vous faites étape à Hasparren. Au restaurant, bonne cuisine classique, copieuse comme il se doit, dans un cadre hors du temps : *piquillos* à la biscayenne, merlu *koxkera*, mignon de veau au caramel d'épices... Apéritif maison offert sur présentation du GDR.

● | **Auberge Xurieta** : 4, rue Francis-Jammes. ☎ 05-59-29-60-76. Le point

de rencontre de toute la jeunesse haspandar. Il est vrai qu'avec des pieds de cochon à 6,50 € et des menus tout compris (même le vin) à 10 €, ils ne risquent pas de se gâcher le budget. Vous non plus. Si vous y allez le mardi ou le samedi, jours de marché, c'est bondé. Jours à choisir ou à éviter, c'est selon...

● | **Auberge Etxeberria** : quartier Elizaberri. ☎ 05-59-29-49-78. Pas évident à trouver. Fléché à partir du stade sur la route de Cambo. Fermé les lundi, mardi et mercredi soir hors saison et 1 semaine en octobre. Menu à 11 € avec garbure, entrée, plat, dessert et vin de la maison du lundi au vendredi, midi et soir. Menus plantureux à 18 et à 23 €. Essayez d'arriver tôt pour déjeuner sur la petite terrasse au milieu d'une clientèle locale qui sait pourquoi elle monte la côte d'Elizaberri.

Où manger dans les environs ?

● | **Bar-restaurant Ogibarnia** : à Macaye. ☎ 05-59-93-30-35. À 12 km d'Hasparren. Prendre la direction Mendionde, puis Macaye. Sinon passer par Ustaritz et Louhossoa. Fermé le vendredi soir et le mercredi hors saison, et pendant les vacances d'hiver. Menus de 15 à 22,50 €. Quelle auberge ! Toute petite, toute gentille, avec ses rideaux aux fenêtres, ses nappes à carreaux

et sa patronne qui fait des concours de cuisine et les gagne. Prenez le menu le plus cher (ça ne va pas vous ruiner) pour goûter, après le traditionnel potage du jour, une omelette aux cèpes suivie d'un confit de lapin, d'une douceur et d'un goût assez exceptionnels. On ne vous parle même pas de l'accueil, gentil tout plein. Café offert à nos lecteurs sur présentation du GDR.

Où acheter de bons produits ?

🍷 | **Charcuterie Louis Ospital** : 47, rue du Docteur-Jean-Lissar. ☎ 05-59-29-63-06. Fermé les dimanche et lundi. Un de ceux qui ont œuvré pour la reconnaissance du jambon *Ibaiona*. À déguster « cru », coupé en fins copeaux, presque transparents, avec un pain de campagne. Commencez ici la cure de santé et poursuivez-la chez Mayté à Saint-Jean-le-Vieux et chez Montauzer à Guiche. Pour les repas sans *Ibaiona*, pensez à faire ici quelques

provisions de bouche : pâtés, foie gras, *axoa*, salmis de palombe...

🍷 | **Pâtisserie Saint-Geours** : tout à côté. ☎ 05-59-29-46-29. Fermé le dimanche et de fin septembre à mi-octobre. Emportez pour la route les *kurruskak*, vieille recette de délicieux petits sablés au beurre d'Hasparren, forts en goût, et goûtez sur place l'*ursuko arroka*, un rocher fondant, ou les caramels au chocolat ou à l'orange. Une adresse pour vous remonter le moral.