

EN PAYS BASQUE

Euskal Herrian

GÎTE CHOKOKO BORDA - ARNÉGUY - PAYS BASQUE

GÎTE CHOKOKO BORDA - ARNÉGUY

Location de vacances pour 5 personnes à Arnéguy en Pays Basque

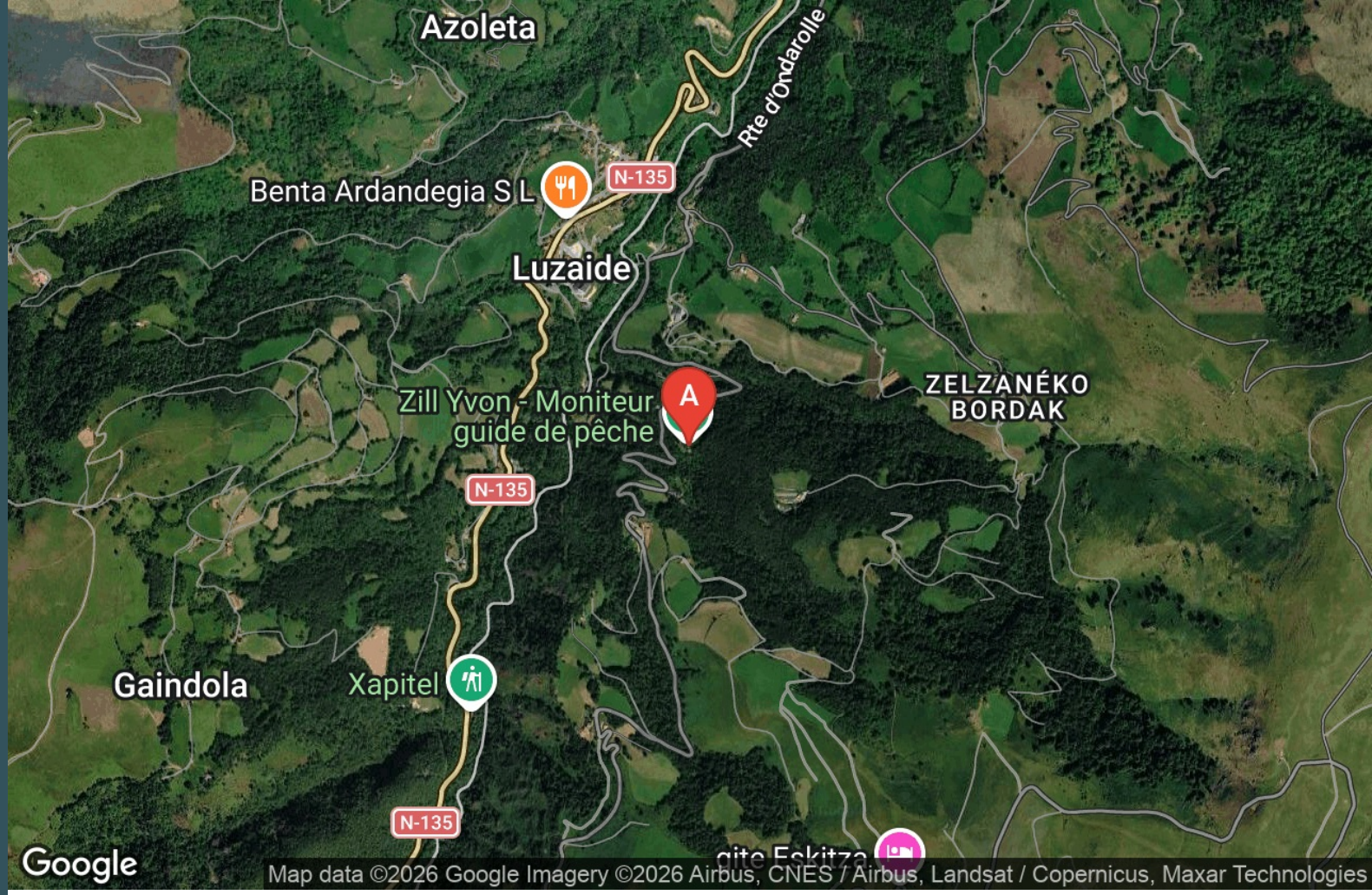
https://gite-chokoko-borda.fr



Yvon ZILL

+33 5 59 37 34 96
+33 6 28 37 39 75
+33 6 88 17 48 98

A **Gîte Chokoko Borda - Arnéguy** : Maison
Chokoko Borda, 200 chemin de Bizkaia 64220
ARNEGUY











Gîte Chokoko Borda - Arnéguy

☆☆☆

Maison	5 personnes (Maxi: 5 pers.)	2 chambres	60 m2

Chokoko Borda est une ancienne bergerie de style basque entièrement rénovée, sur les hauteurs du village d'Arnéguy, village frontalier avec l'Espagne, proche des ventas (magasins de frontière) et à 12 km de St Jean Pied de Port où vous trouverez tous commerces et services. C'est le point de départ idéal de nombreuses activités de plein air, randonnées, pêche, cueillette de champignons en saison. Située à 400m d'altitude et à 3 km du bourg, cette bergerie de 60m2, prolongée d'une terrasse couverte de 18m2, avec vue sur la montagne est indépendante de la maison des propriétaires et peut accueillir 5 personnes. Elle est composée d'un séjour, d'une cuisine ouverte équipée et aménagée, de 2 chambres (3 lits en 90 et 1 lit en 140), d'une salle d'eau avec cabine de douche et d'un w-c séparé. L'accès wifi est gratuit. Animal en supplément (50€/semaine ou 8€/jour)











Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 2 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 3 dont lit(s) 2 pers.: 1
Salle de bains / Salle d'eau	Salle(s) de bains (avec baignoire): 1	
WC	WC: 1 WC indépendants	
Cuisine	Cuisine américaine	
	Combiné congélation Four à micro ondes	Four Lave vaisselle
Autres pièces	Salon	Terrasse
Media	Télévision	Wifi
Autres équipements	Lave linge privatif	Matériel de repassage
Chauffage / AC	Chauffage	Poêle à bois
Bien être		
Exterieur	Barbecue Jardin privé Salon de jardin	Cour Local pour matériel de sport
Divers		

Infos sur l'établissement

Communs	A proximité propriétaire Habitation indépendante	Entrée indépendante
Activités		
Restauration		
Réseaux	Accès Internet	
Stationnement	Parking	
Services	Location de draps et/ou de linge	Nettoyage / ménage
	le linge de lit peut être fourni sur demande (forfait de 40€/semaine ou 8€/personne) ainsi que le linge de toilette (forfait de 25€/semaine ou 5€/personne). ménage de fin de séjour à la demande : 48€	
Extérieurs		

A savoir : conditions de la location

Arrivée	Les arrivées se font à partir de 17H
Départ	Départs au plus tard à 10h.
Langue(s) parlée(s)	Allemand Anglais Français
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	un dépôt de garantie de 200 euros vous sera demandé à votre arrivée par chèque ou espèces.
Moyens de paiement	Chèques bancaires et postaux Chèques Vacances Espèces Virement bancaire
Petit déjeuner	
Ménage	
Draps et Linge de maison	
Enfants et lits d'appoints	Lit bébé matériel pour bébé mis à disposition gratuitement sur demande : lit bébé, chaise haute, barrière de lit.
Animaux domestiques	Les animaux sont admis. Un animal maximum admis avec un supplément de 50€/semaine ou 8€/jour(si court séjour).

Tarifs & disponibilités

Gîte Chokoko Borda - Arnéguy

Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :
https://www.gite-chokoko-borda.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 Refuge Orisson

+33 5 59 49 13 03 +33 6 38 26 97 38
Chemin de Compostelle - RD 428
http://www.refuge-orisson.com

5.3 km
UHART-CIZE
1

A 8 km de Saint-Jean-Pied-de-Port, sur le chemin mythique de Saint-Jacques de Compostelle, venez profiter de notre terrasse avec vue imprenable sur nos belles montagnes basques, tout en dégustant notre cuisine traditionnelle familiale. Réservation conseillée. Groupes : nous consulter. Référence : guide du routard Pays Basque. Ambiance conviviale et chaleureuse assurée.



Restaurant Xoko Goxoa

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

8.3 km
SAINT-MICHEL
2

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.



Restaurant Les Sources de la Nive

+33 5 59 37 10 57
http://www.hotelsourcesdelanive.com

8.5 km
ESTERENCUBY
3

Ce restaurant se situe à 13 km de Saint-Jean-Pied-de-Port, au pied de la montagne et en bordure de rivière. Ouvert à tous, cet établissement dispose de 2 salles d'une capacité de 100 couverts. Dans l'assiette, c'est une cuisine familiale et traditionnelle, élaborée à partir de produits du pays que vous découvrirez. Voici quelques unes de nos spécialités proposées dans nos menus ou à la carte : les truitelles de Banca, le foie gras chaud aux pommes, les anguilles à la persillade, la piperade jambon, les civets de chevreuil ou sanglier (en saison), le fromage de brebis et sa confiture, le gâteau Basque..., tout cela accompagné d'un bon vin du pays.



Café de la Paix

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

9.7 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
4

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).



Café Ttipia

+33 5 59 37 11 96
2 place Floquet
http://www.cafettipia.com

9.7 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
5

Au cœur de Saint-Jean-Pied-de-Port, venez découvrir le café Ttipia, restaurant brasserie où vous dégusterez une cuisine simple et goûteuse avec salades campagnardes, végétariennes, aux chipirons, morue à l'espagnol, axoa de veau en permanence, Saint Jacques, gibier...selon le moment. Cuisine à la braise (Asador) proposée dans une ambiance chaleureuse avec une équipe professionnelle sympathique. Simplicité, convivialité et partage s'allient au Café Ttipia.

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

Mes recommandations (suite)



Restaurant Cidrerie Hurrup eta Klik

+33 5 59 37 09 18
3 bis rue de la Citadelle

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

Au cœur de la vieille ville, dans la pittoresque rue de la Citadelle, bar restaurant dans un cadre chaleureux alliant modernité et authenticité. Vous pourrez déguster tout au long de l'année nos spécialités de viandes et de poissons cuisinés à la plancha. Vous apprécierez le cidre venant d'Astigarraga qui accompagnera le repas et que vous pourrez d'ailleurs "avaler d'un trait" (Hurrup eta Klik). Agréable terrasse (non couverte) ombragée située au pied des remparts. Salle climatisée.



Restaurant Le Chat Perché

+33 5 24 34 13 87
11 rue de la Citadelle

9.8 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
7

Le restaurant « le Chat Perché » est idéalement situé dans la vieille ville de Saint-Jean-Pied-de-Port, plus précisément dans la rue piétonne de la Citadelle. Dès que vous franchissez la porte de ce petit restaurant, vous longez le petit couloir et vous arrivez à une salle de restaurant richement décorée suivie d'une terrasse en enfilade. L'accueil y est très agréable et très chaleureux. Vous dégusterez les plats cuisinés avec passion par le chef Christophe dans un véritable havre de paix où il fait bon déjeuner ou dîner. Les produits sont frais et proviennent exclusivement de producteurs locaux. Réservation fortement conseillée.



Restaurant Pecoitz

+33 5 59 37 11 88
37 Route de Plaza
http://www.hotel-pecoitz-pays-basque.c

10.5 km
AINCILLE
8

Au cœur de la montagne basque et seulement à 10 min de Saint-Jean-Pied-de-Port, le restaurant Pecoitz vous propose une cuisine traditionnelle. Dès les beaux jours, vous pourrez profiter de notre terrasse ombragée au calme avec vue sur montagnes. Notre salle de restaurant récemment rénovée, est climatisée, colorée avec de grandes baies vitrées donnant sur la nature. Idéale pour un repas en tête à tête ou pour vos repas de groupe ou de famille. Et pour vous rafraîchir à n'importe quelle heure de la journée, la terrasse ombragée est à votre disposition. Découvrez les spécialités régionales: foie gras de canard, omelette aux cèpes, piquillos à la morue, pied de cochon, agneau de lait, palombe rôtie suivant les saisons, gâteau basque, cocolait « véritable flan au lait entier ». Notre spécialité: les palombes en salmis. Référencé sur le guide du Routard et Relais Motard (garage pour motos).



Restaurant Ferme Auberge Auzkia

+33 5 59 37 55 65 +33 6 85 49 38 23
110 Auzkiko Bidea
https://www.ferme-auzkia.com

10.7 km
ALDUDES
9

Nélia et Peio SETOAIN, ainsi que nos enfants Jokin et Ainhoa, sommes heureux de vous accueillir dans notre ferme auberge Auzkia. Au coeur du pays basque, dans la magnifique vallée des Aldudes, venez découvrir une cuisine traditionnelle à base de produits locaux.Nous vous invitons à venir déguster nos spécialités basques et mexicaines : axoa de veau, terrine de bœuf, viande séchée, chili con carne, gâteau basque maison... Réservation obligatoire. Nous proposons également un service de traiteur pour des buffets, repas de famille et/ou amis.



Restaurant Arcé

+33 5 59 37 40 14
Route du col d'Ispéguy
https://www.hotel-arce.com/fr/

10.8 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY
K

Au bord d'une rivière et au pied des Pyrénées, l'hôtel-restaurant Arcé bénéficie d'un cadre naturel exceptionnel. Cinq générations se sont relayées dans cette maison à Saint-Etienne-de-Baïgorry et Arcé est devenu, au fil du temps, la référence en matière de savoir vivre. Ici la cuisine est une histoire de famille et l'art se transmet de père en fils. Véritable institution, la maison Arcé saura combler les gastronomes grâce à un service impeccable et à une cuisine raffinée typique du Pays Basque. Au gré des saisons, Pascal Arcé marie son savoir-faire aux meilleurs produits du terroir. Vous apprécierez une cuisine élaborée dans la grande tradition basque.

Mes recommandations (suite)



Restaurant Saint Sylvestre

+33 5 59 37 58 13
https://www.stsylvestre-paysbasque.cor

11.2 km
ALDUDES
L

Sur la route de Pampelune et au cœur de la Vallée des Aldudes, cet établissement vous séduira par son charme. Ce restaurant répondra parfaitement aux attentes de ceux qui cultivent un certain art de vivre, qui associent une gastronomie régionale avec des produits bien de chez nous, le calme, la simplicité et la beauté du paysage. Ce restaurant familial vous offre une cuisine locale et traditionnelle de qualité pour un budget très correct. Profitez de ce lieu calme et reposant pour y fêter vos évènements en famille ou entre amis. Ce restaurant vous réserve un accueil de qualité dans un Pays Basque authentique.



Ferme Auberge Menta

+33 5 59 37 57 58 +33 6 77 17 43 78
http://www.ferme-auberge-menta.com

11.7 km
ALDUDES
M

Dans la vallée des Aldudes, à 45 km de Pampelune et à 15 km de Saint-Etienne-de-Baïgorry, la ferme auberge Menta vous propose une cuisine traditionnelle proposant des produits du terroir issus de notre ferme comme le porc, le veau, l'agneau, le boeuf... Vous découvrirez et apprécierez une ambiance conviviale et chaleureuse, typique de nos terres. Le restaurant offre un superbe panorama sur les montagnes, à deux pas de la frontière espagnole. Un excellent accueil vous sera réservé.



Restaurant du Col de Gamia

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

16.6 km
BUSSUNARITS-SARRASQUETTE
N

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.



Restaurant Art'Zain

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

19.7 km
IRISSARRY
P

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).



Restaurant La Gaita

+33 5 59 37 69 05
119 route de Louhossoa
https://www.baigura.com/la-gaita

24.7 km
MENDIONDE
Q

Situé dans les locaux de la base de loisirs du Baigura, à Mendionde le bar restaurant La Gaita profite d'un cadre verdoyant, aux pieds des montagnes basques, dans un espace chaleureux et accueillant. Il vous ouvre ses portes toute l'année et vous propose une cuisine raffinée avec des produits variés et de saison. Que ce soit pour boire l'apéro, partager une planche apéro entre amis, s'accorder une pause gourmande en famille ou déguster une délicieuse coupe glacée, « La Gaïta » est l'adresse qu'il vous faut. L'été, le chef vous propose de belles assiettes combinées et de belles salades gourmandes, un régal pour les papilles.

Mes recommandations (suite)



E-Pottok - Randonnées accompagnées en quadricycles électriques

+33 6 19 02 95 39
31 Chemin de Lantokia
http://www.epottok.fr/

9.3 km
UHART-CIZE
1

A 1 mn de Saint-Jean-Pied-de-Port, découvrez une nouvelle façon unique en France d'explorer le Pays basque au volant de quadricycles électriques : une activité accessible à tous dès 4 ans, touristes ou résidents, sans condition physique requise. Nous proposons toute l'année des randonnées accompagnées, dans l'esprit slow tourisme, pour parcourir l'exceptionnel Pays basque intérieur, du lever au coucher du soleil. Chaque sortie est encadrée et orientée vers la découverte du territoire et de son patrimoine naturel et bâti. Selon l'expérience choisie, vous pourrez déguster les produits de qualité de nos partenaires locaux. Confort assuré en toutes saisons : nos véhicules peuvent être ouverts ou fermés et même chauffés. Les personnes à mobilité réduite sont les bienvenues, nous consulter . Dog friendly.



SARL Garacycles

+33 7 87 15 62 40
11 Route de Bayonne

9.7 km
UHART-CIZE
2

Garacycles se situe à deux pas de Saint-Jean-Pied-de-Port, dans le village d'Uhart-Cize. Il s'agit d'un garage pour les motos, motocycles et cycles. Il y a aussi un magasin d'accessoires vélos et motos et ils font de la vente de VTT, VTC électriques en non électriques. Il est également possible de louer des vélos classiques et vélos à assistance électrique sur une journée ou sur plusieurs jours (à voir en fonction de la demande). Depuis peu, des modèles de trottinettes et de skates sont également disponible en magasin avec les protections adéquates.



Syndicat Montagne Mendi Gaiak - Activités de montagne

+33 6 37 35 05 77
35 route de bayonne
http://www.mendi-gaiak.fr

9.8 km
UHART-CIZE
3

Au cœur du Pays Basque, entre Bayonne et Pampelune, venez à la découverte des montagnes basques et faites le plein de sensations fortes. Nous vous proposons un large choix de randonnées et activités à pratiquer à la 1/2 journée ou à la journée : randonnées pédestres, VTT électriques, canyoning et spéléologie, raquettes. Profitez de nos diverses sorties : une balade au coucher du soleil autour d'un casse-croûte paysan, une randonnée rencontre avec un berger et dégustation, une balade thématique sur le vautour fauve, ou bien une randonnée à Iraty sur les estives. Encadrement avec une joëlette électrique sous condition de réservation préalable à destination du public en situation d'handicap.



Terra Aventura - Saint-Jean-Pied-de-Port : Un pied dans la Zitadelle...

+33 5 59 37 00 92 +33 5 59 37 03 57
Mairie
https://www.terra-aventura.fr/

9.8 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
4

Partez à la découverte de la cité médiévale de Saint-Jean-Pied-de-Port grâce au parcours de géocaching du Terra Aventura. À travers les yeux de Zéroïk, vous vivrez deux heures dans la peau d'un pèlerin du moyen-âge. Ce parcours familial vous fera vivre une expérience unique pour découvrir le beau village de Saint-Jean-Pied-de-Port en passant par les chemins les plus emblématiques qui caractérisent la cité… Durée : 2h Distance : 3,5 km



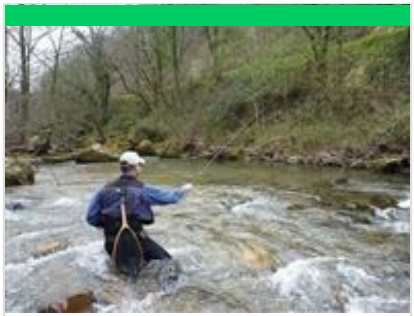
Petit Train Touristique de Saint-Jean-Pied-de-Port

+33 5 59 37 00 92
Place du Trinquet
http://www.st-jean-pied-de-port.fr

9.9 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
5

Au cœur du Pays basque, à Saint-Jean-Pied-de-Port, village classé parmi les plus Beaux Villages de France, l'excursion en train sur pneus permet de découvrir, la maison dite « Mansart », la Nive, les murailles, le pont dit «romain», les rues du centre ancien et les habitations navarraises. Vous découvrez un magnifique point de vue de la Citadelle, un panorama sur Saint-Jean-Pied-de-Port, les vignes d'Irouléguy, les villages alentours et les Pyrénées. Visite commentée: commentaire enregistré sur CD par site. Les commentaires sont en français et le point de départ est devant le restaurant Ziripot. Réservations pour les groupes auprès de la mairie de Saint-Jean-Pied-de-Port.

Mes recommandations (suite)



Monsieur Yvon ZILL - Moniteur - Guide de pêche

+33 6 28 37 39 75
https://basquecountry-fishing-guide.com

10.3 km
ARNEGUY
6

Au cœur de la montagne basque, sur le territoire de Saint-Jean-Pied-de-Port et Saint-Etienne-de-Baïgorry, découvrez le bassin des Nive et ses rivières renommées. Moniteur-guide de pêche depuis 2007, je vous propose des initiations, du perfectionnement en pêche à la mouche. L'ensemble du matériel vous sera fourni si vous le souhaitez, inclus dans mes prestations. Je vous propose également de découvrir la pêche à la mouche japonaise, le Tenkara. Mes sorties de pêche sont également l'occasion de découvrir la globalité des milieux aquatiques.



Terra Aventura - Irouléguy : petit mais costaud !

+33 5 59 37 17 96#+33 5 59 37 47 28
Mairie
https://www.terra-aventura.fr/

10.3 km
IROULEGUY
7

Au cœur du Pays Basque, autour de Saint-Etienne-de-Baïgorry et Saint-Jean-Pied-de-Port, le vignoble d'Irouléguy est implanté sur les pentes des Pyrénées occidentales et fait partie des plus petits vignobles de montagne de France. Venez à la découverte du parcours «Irouléguy : petit mais costaud ! » pour en savoir plus sur cet AOP tout en admirant l'architecture de ce joli village. Ce sont 3 kilomètres de parcours entre chemins et petites routes. Pour jouer, il suffit de télécharger l'application 100 % , sur un smartphone via Google Play ou App Store ou de se munir d'un GPS et d'une feuille de route. Durée : 1h30 Distance : 3km



Sentier de découverte des porcs basques

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

10.4 km
ALDUDES
8

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. Durant une heure et demi en visite libre, vous pourrez voir de près, vautours, chèvres, porcs basques, pottoks et flore locale... De bonnes chaussures et un bâton sont recommandés pour cette balade. Après l'effort, le réconfort ! Rejoignez les tables de la terrasse devant la maternité des cochons et savourez nos assiettes gourmandes et nos talos (galettes garnies) avec nos jambons de Kintoa AOP, jambon de la Vallée des Aldudes, charcuteries, pâtés, fromages de brebis Ossau Iraty et petits légumes. Le saviez-vous : Le jambon de Kintoa a obtenu l'AOP en janvier 2019.



Centre Aqualudique de Saint-Jean-Pied-de-Port

+33 5 59 37 97 60
Avenue du Jai Alai
https://www.communaute-paysbasque.f

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

A 400m du centre ville de Saint Jean Pied de Port, ce nouveau centre aquatique est ouvert d'avril à novembre. Cette piscine est équipée d'un bassin intérieur de 16m sur 10m, d'une profondeur allant de 0,60 cm à 1,30m ainsi qu'une pataugeoire pour enfant. A l'extérieur, vous y trouverez un pentagliss, un jacuzzi, des jeux d'eau pour enfants ainsi qu'un grand bassin compétitif de 25m sur 6 lignes d'eau. L'eau de la piscine est chauffée à l'intérieur comme à l'extérieur. Différentes activités vous sont proposées (cours d'aquaconfiance, d'aquagym, d'aquabike, cours d'apprentissage enfants et adultes, perfectionnement adultes, école de 4 nages et natation sportive par le club Garaz'igeri ...), n'hésitez pas à vous renseigner auprès des MNS.



Ferme Peotenia - Balade avec un berger à Iraty

+33 6 11 77 65 62
361 chemin de peotenia
http://ferme-peotenia.com

10.9 km
SAINT-JEAN-LE-VIEUX
K

Au cœur de la montagne basque, à 30 min en voiture de St Jean Pied de Port, sur le site d'Iraty, Jean-Michel, issu d'une famille de bergers, vous fera découvrir son métier et les montagnes d'Iraty. Une balade d'environ 1h30 avec 300 m de dénivelé positif vous permettra de rejoindre le troupeau, puis J-Michel vous précisera la manière dont chacun se positionnera pour faire redescendre le troupeau vers le coral. Vous pourrez ainsi participer au comptage et suivre de près les soins apportés aux brebis. Enfin, le groupe se retrouvera à l'etxola autour d'un apéritif, et partagera un repas à base de produits de la ferme et locaux (charcuterie, Vin Irouleguy, Taloak, fromage AOC Ossau-Iraty, gâteau basque et café). Gardez un excellent souvenir d'une promenade authentique à la découverte du monde de l'estive. Nécessaire d'être bien chaussé et d'avoir une condition physique normale.

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



Trott'Iraty

+33 7 89 20 57 55
Cave coopérative des vins d'Irouléguy
255-285, Irulegiko Errepidea
http://www.trott-iraty.fr

11.2 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY L

L'équipe de Trott'Iraty vous accueille sur Saint-Etienne-de-Baïgorry pour vous faire passer un moment de dépaysement unique en plein cœur des vignes d'Irouléguy. Venez profiter de cette nouvelle activité pour en prendre plein les yeux et repartir la tête pleine de souvenirs. Différents itinéraires vous sont proposés, adaptés à votre niveau et vos envies. Vous partirez dans cette aventure en toute sécurité avec un guide diplômé et passionné ! Groupes acceptés sur demande.



Les vélos d'Hergarai

+33 6 85 48 64 35
1237 Route d'Iraty
https://www.hergarai-velos.fr/

11.9 km
AHAXE-ALCIETTE-BASCASSAN M

Les établissements Ithurbide sont implantés sur la commune d'Ahaxe (64), au cœur du Pays Basque depuis des décennies. Afin de faire découvrir cette magnifique petite vallée riche d'endroits à visiter, nous avons décidé de proposer une activité de location de vélos électriques. Vous aurez la possibilité, grâce à l'appli Decathlon outdoor, de vous faire guider sur 4 parcours dans la vallée d'Hergaray : Buluntza, Ttutturu, Gamia et Hergaraiko Itzulia ; ainsi que 2 parcours au départ de Saint-Jean-Pied-de-Port : Arradoy et Orisson (départ depuis Nafarroa Penus).



Base de Loisirs du Baigura

+33 5 59 37 69 05 +33 6 84 78 65 09
Route de Hélette à Louhossoa
http://www.baigura.com

24.9 km
MENDIONDE N

La base de loisirs est située au pied du massif du Baigura, montagne du Pays Basque culminant à 897 m de hauteur, à 12 km de la ville d'Hasparren. Des animateurs passionnés engagés dans un tourisme durable vous proposent une multitude d'activités de plein air : parapente, TTT, VTT, escalade, canyoning, sentiers de randonnées balisés (45 km) au départ de la base, balade en poneys, massothérapeute, yoga. Sensation et sentiment de liberté seront au rendez-vous. dans le respect des activités agro pastorales. Vous pouvez vous restaurer sur place au bar restaurant La Gaita. Une aire de pique-nique agrémentée d'une aire de jeux est également à la disposition des familles, ou entre amis, un lieu de détente face à la montagne. Parking aménagé.



Baigu'Raid

+33 6 52 12 52 49#+33 6 83 81 01 76

28.2 km
MENDIONDE P

« L'équipe de Baigu'Raid vous accompagne en descente en trottinette tout terrain sur des parcours sportifs ou ludiques avec un dénivelé de 600 m sur le massif du Baigura à 30 minutes de Bayonne. Pratique sportive en famille ou entre amis, vous pouvez également vous essayer à la trottinette tout terrain électrique, sensations garanties. Propositions de différents types de circuits suivant votre envie et votre condition physique. Soucieux d'un tourisme durable, Baigu'Raid associe loisirs, pleine nature et découverte responsable d'un des massifs des plus emblématique du Pays basque. Nous sommes ouverts toute l'année et nous pouvons vous proposer des sorties en trottinette tout terrain électrique sur différents lieux du Pays Basque en fonction de vos attentes.



Table d'orientation Menta

9.6 km
IROULEGUY 1

Au cœur du Pays Basque, autour de Saint-Etienne-de-Baïgorry et Saint-Jean-Pied-de-Port, le vignoble d'Irouléguy est implanté sur les pentes des Pyrénées occidentales et fait partie des plus petits vignobles de montagne de France. Partez à la découverte de ce très beau point de vue sur les hauteurs du village d'Irouléguy. Facilement accessible en voiture comme à pied.

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

Mes recommandations (suite)



Table d'orientation Itarako d'Ascarat

11.2 km
ASCARAT
2

Au cœur du Pays Basque, autour de Saint-Etienne-de-Baïgorry et Saint-Jean-Pied-de-Port, le vignoble d'Irouléguy est implanté sur les pentes des Pyrénées occidentales et fait partie des plus petits vignobles de montagne de France. Venez découvrir le magnifique panorama depuis la table d'orientation d'Ascarat. Accessible en voiture sur la première partie de l'itinéraire. Les derniers 300 mètres devront se faire à pied. Depuis la table d'orientation, profitez d'un magnifique point de vue sur les vignes et la vallée de Saint-Jean-Pied-de-Port.

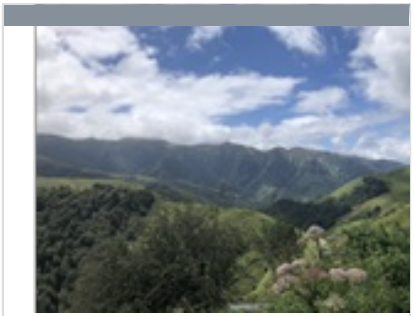


Forêt d'Iraty : panoramas époustouflants

+33 5 59 28 51 29
http://www.chalets-iraty.com

22.6 km
LARRAU
3

La forêt d'Iraty, un trésor naturel caché au cœur du Pays basque et de la Navarre, est la plus grande hêtraie d'Europe, s'étendant sur environ 17 000 hectares. Les montagnes environnantes offrent un panorama à couper le souffle. Les bergers, avec leurs troupeaux de brebis, sont les gardiens de la montagne, contribuant non seulement à l'entretien des pâturages, mais aussi à la préservation de l'écosystème en maintenant un équilibre délicat entre l'homme et la nature. Pour les amateurs d'activités en plein air, Iraty offre un terrain de jeu exceptionnel. Que vous soyez passionné de randonnée, à la recherche de sentiers à conquérir en VTT ou désireux d'explorer les chemins en trottinette, vous trouverez votre bonheur. C'est également un lieu privilégié pour l'observation des oiseaux, invitant à faire une pause dans le rythme effréné de la vie quotidienne pour savourer l'instant présent.



Ahusquy

+33 5 59 28 02 37
Ahusky

22.8 km
AUSSURUCQ
4

Haut lieu de la tradition pastorale, Ahusky se situe dans le massif des Arbailles. Son auberge en est d'ailleurs une ambassadrice réputée. Vous croiserez bon nombre de troupeaux (brebis, vaches, chevaux) de mai à septembre sur ses hauteurs karstiques qui donnent un relief particulier au site. Ne manquez pas sa fête des bergers qui, tous les ans, célèbre l'art pastoral le troisième dimanche du mois d'août.



Peñas d'Itsusi

+33 5 59 93 95 02

22.9 km
ITXASSOU
5

Du parking, on empruntera le GR10 vers le col de Méhatché. Bruants, tariers, pipits, et rapaces en migration sont à rechercher selon la saison. Au col, on quittera le GR10 pour descendre vers le sud. On arrive ainsi sur des bords de falaise ne passant pas 1000m d'altitude mais n'étant pas moins impressionnantes, ouvrant le regard sur la vallée de la Regata de Aritzacun. C'est sur ces éperons rocheux qu'est installée l'une des plus vieilles colonies de vautours fauves des Pyrénées. Si le percnoptère n'y niche pas, il y est néanmoins observé de temps en temps. Les milans royaux leur disputent souvent quelques thermiques, où les saisons de migration voient aussi passer d'autres rapaces. On pourra monter sur Artzamendi pour profiter de la vue et des passereaux affectionnant les pentes rases : crave, chocard. Les deux monticoles sont à rechercher ici !



Passerelle d'Holzarte

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

31.7 km
LARRAU
6

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.

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

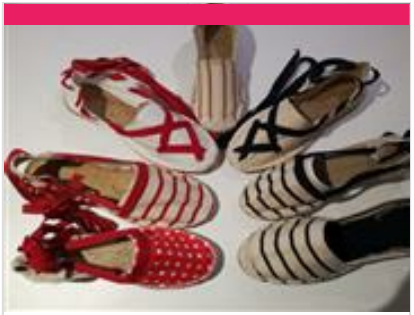
7.7 km
BANCA
1



Citadelle de Saint Jean Pied de Port

+33 5 59 37 03 57
http://www.saintjeanpieddeport-paysbas

9.4 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
2



Espadrilles Arangois

+33 5 59 49 07 03 +33 6 26 54 78 20
42 rue d'Espagne

9.6 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
3



La Poterie Navarraise

+33 5 59 37 34 46
36 rue d'Espagne
http://www.poterie-navarraise.info

9.6 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
4



Visite de Saint-Jean-Pied-de-Port,du royaume de Navarre à Compostelle

+33 5 59 37 03 57
14 place Charles de Gaulle

9.8 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
5

: 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



Micro-Folie de la Prison dite des Évêques

+33 5 59 37 00 92 +33 6 72 25 81 59
41 rue de la Citadelle
http://www.st-jean-pied-de-port.fr
9.9 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 6



Porte Saint-Jacques à Saint-Jean-Pied-de-Port

+33 5 59 37 00 92
Rue de la Citadelle
http://www.st-jean-pied-de-port.fr
10.0 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 7



Saint Etienne de Baïgorry : entre histoires, légendes et gourmandise

+33 5 59 37 47 28
Place de la Mairie
https://boutique.otpaysbasque.com/visit
10.9 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY 8



Centre d'interprétation Mehaka sur l'Histoire de la Basse Navarre

+33 5 59 37 40 80 +33 6 43 62 23 22
10.9 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY 9



Savonnerie artisanale Etxean Egina

+33 5 59 37 93 42
413 Behereko Karrika
http://www.etxeanegina.com
10.9 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY K

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

Mes recommandations (suite)



Poteries Goicoechea

+33 5 59 37 71 30
Route de Saint-Jean-Pied-de-Port
http://www.poterie-goicoechea.com

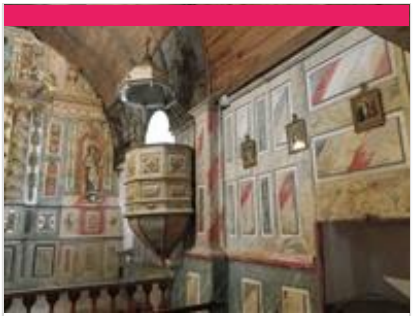
16.3 km
OSSES
L



Centre d'Interprétation des stèles du Pays Basque

+33 5 59 37 81 92
Bourg

23.1 km
LARCEVEAU-ARROS-CIBITS
M



Chapelle d'Haranbeltz

+33 6 87 87 95 66
http://www.lesamisdharanbeltz.fr

26.3 km
OSTABAT-ASME
N



Grottes Préhistoriques d'Isturitz et d'Oxocelhaya

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

29.9 km
SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE
P



Grottes Préhistoriques de Sare

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

30.1 km
SARE
Q

Mes recommandations (suite)



Les Bergers de Saint Michel - Sarl Garazi

+33 5 59 37 23 13
http://www.fromage-arradoy.fr

8.0 km
SAINT-MICHEL
1

A 3 km de Saint Jean Pied de Port, venez découvrir la fabrication du fromage pur brebis Arradoy. Au coeur de la montagne basque, nous fabriquons un fromage en AOP Ossau Iraty et issu de l'agriculture biologique. Nous vous présentons l'histoire de la fromagerie et nos convictions en situant tous les enjeux du territoire, de la filière lait de brebis et notamment de l'AOP Ossau Iraty. La visite est suivie d'une dégustation de nos fromages au lait cru pour discuter des particularités du lait cru, de l'origine des goûts et saveurs des fromages...



Ferme Ametzalde

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

8.4 km
LASSE
2

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.



Les cannelés du Pays Basque - Maison Berthold

+33 6 11 88 81 05
23 rue d'Espagne
http://www.maison-berthold.fr

9.7 km
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
3

Les Cannelés du Pays Basque "Maison Berthold" depuis 2012. Au cœur de Saint-Jean-Pied-de-Port, nous fabriquons chaque jour nos mini cannelés pour l'apéritif, le goûter ou le dessert, en privilégiant les produits frais du terroir. Vous découvrirez, en fonction du marché du jour, les différentes variétés que nous fabriquons sur place tout au long de la journée. Nous travaillons de manière artisanale et chacun de nos cannelés demande une attention particulière, le choix de nos matières premières, leur découpe à la main, le remplissage de chaque moule individuellement, la cuisson très précise et délicate, le démoulage pour enfin être dégusté. La fabrique est ouverte tous les jours de début avril à fin décembre. Nous vous accueillerons avec grand plaisir pour vous faire découvrir notre travail et nos créations culinaires.



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

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

10.4 km
ALDUDES
4

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...!



Chocolaterie Laia

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

10.6 km
SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY
5

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)



Chèvrerie Mattinka

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

12.1 km
SAINT-JEAN-LE-VIEUX
6

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).



Fromagerie Agour d'Irati – Iratiko Agour Gasnategia

+33 9 71 16 06 18
Route de la forêt d'Iraty - RD 18
http://www.agour.com

15.3 km
MENDIVE
7

Près de Saint Jean Pied de Port, au cœur du site naturel exceptionnel de la forêt d'Iraty, notre fromagerie vous accueille le temps d'une visite gourmande et instructive autour des secrets fromagers du Pays Basque. Cette fromagerie a pour objectif de valoriser la production des bergers de la vallée et d'assurer la pérennité des générations futures. C'est un modèle en matière de respect de l'environnement. Le site a été spécialement aménagé pour la visite. Celle-ci s'achève par la dégustation des produits de la maison Agour. Chacun est ensuite libre de pénétrer dans la cave d'affinage. Nous vous proposons des planches fromages et charcuteries dans un panorama exceptionnel.



Chocolaterie Laia

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

16.2 km
OSSES
8

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.



Musée Basque du pastoralisme et du fromage - Agour

+33 5 59 37 63 86
Route de Louhossoa - D 119
http://www.agour.com

24.7 km
HELETTE
9

A Hélette, à deux pas de la base de loisir du Baigura sur la route de Louhossoa, plongez dans la magie des traditions. Située entre Hasparren et Saint-Jean-Pied-de-Port, découvrez tous les secrets du pastoralisme et du fromage basque en visitant un espace muséal de 220 m2. Au sein d'un "cayolar" (cabane du berger) reconstitué à l'identique, Joanes vous dévoilera au travers d'une visite auto-guidée, le Pays Basque, ses traditions. Vous découvrirez la fabrique du fromage Agour, élu 2 fois meilleur fromage du Monde.



Ferme Agerria

+33 5 59 29 45 39+33 6 68 87 72 03#+33 7 60 01 10 65
430 Donapauleko Errepidea
http://www.agerria.fr

29.0 km
SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE
K

Située à Saint Martin d'Arberoue, à seulement 15 minutes d'Hasparren et à proximité des grottes d'Isturitz et Oxocelhaya, la ferme AGERRIA est une ferme familiale dirigée par Bernadette, Jean-Claude et leur fille Maitena, éleveurs de brebis laitières, ils perpétuent un savoir-faire unique en élaborant et affinant des fromages dans le respect des traditions de l'AOP Ossau Iraty au lait cru. Ils élèvent des porcs de race Pie Noir du Pays Basque. Vous vous plongerez ici dans un univers où les cycles de la vie se dévoilent. Découvrez les liens essentiels entre la terre, les plantes, les animaux et l'Homme. Participez à l'alimentation des animaux, assistez à la traite des brebis, aux agnelages ou encore à la tonte des brebis suivant les saisons. En fin de visite, dégustation de produits de la ferme : fromage en AOP Ossau Iraty , charcuteries, salaisons, et jambon en AOP Kintoa.

Mes recommandations (suite)



Chocolat Antton

+33 5 59 93 80 58
Place du marché
http://www.chocolats-antton.com

30.6 km
ESPELETTE
L

Depuis 1993, Antton chocolatier perpétue la tradition chocolatière du Pays Basque. Les chocolatiers partagent leur passion en vous invitant dans l'atelier de fabrication. La visite accompagnée d'un guide dure une trentaine de minutes est conviviale et pédagogique. Le parcours débute avec des panneaux retraçant les grandes étapes de transformation de la fève en chocolat. La visite se poursuit dans l'atelier décoré comme une cuisine basque où l'on peut voir les chocolatiers à l'oeuvre. Les chocolats portent des noms et des décors basques et les spécialités affichent leurs couleurs : piment d'Espelette, cerise, Izarra, sel de Salies de Béarn se marient au chocolat pur beurre de cacao pour régaler les papilles des gourmands.



Bipia

+33 5 59 93 21 86
619 route d'Halsou
https://www.bipia.com

32.7 km
LARRESSORE
M

Bipia est une entreprise de production artisanale qui élabore des produits à base de piment d'Espelette à Larressore, depuis 1997. L'essentiel des opérations de production est réalisé à la main. Bipia propose une gamme de produits sans colorant, sans additif, et sans conservateur, dont une partie en bio depuis une dizaine d'années. Elle se compose de sauces, de condiments, de tartinables et de légumes cuisinés. Nous proposons des visites guidées de la conserverie plusieurs fois par semaine en juillet-août, et sur rendez-vous pour les groupes en dehors de ces périodes. Un espace dédié à la visite libre, comprenant notamment une mini-exposition sur le piment, est accessible en permanence. Bipia favorise le bon, le beau et le local, en ravissant les papilles, en partageant l'amour de sa région.



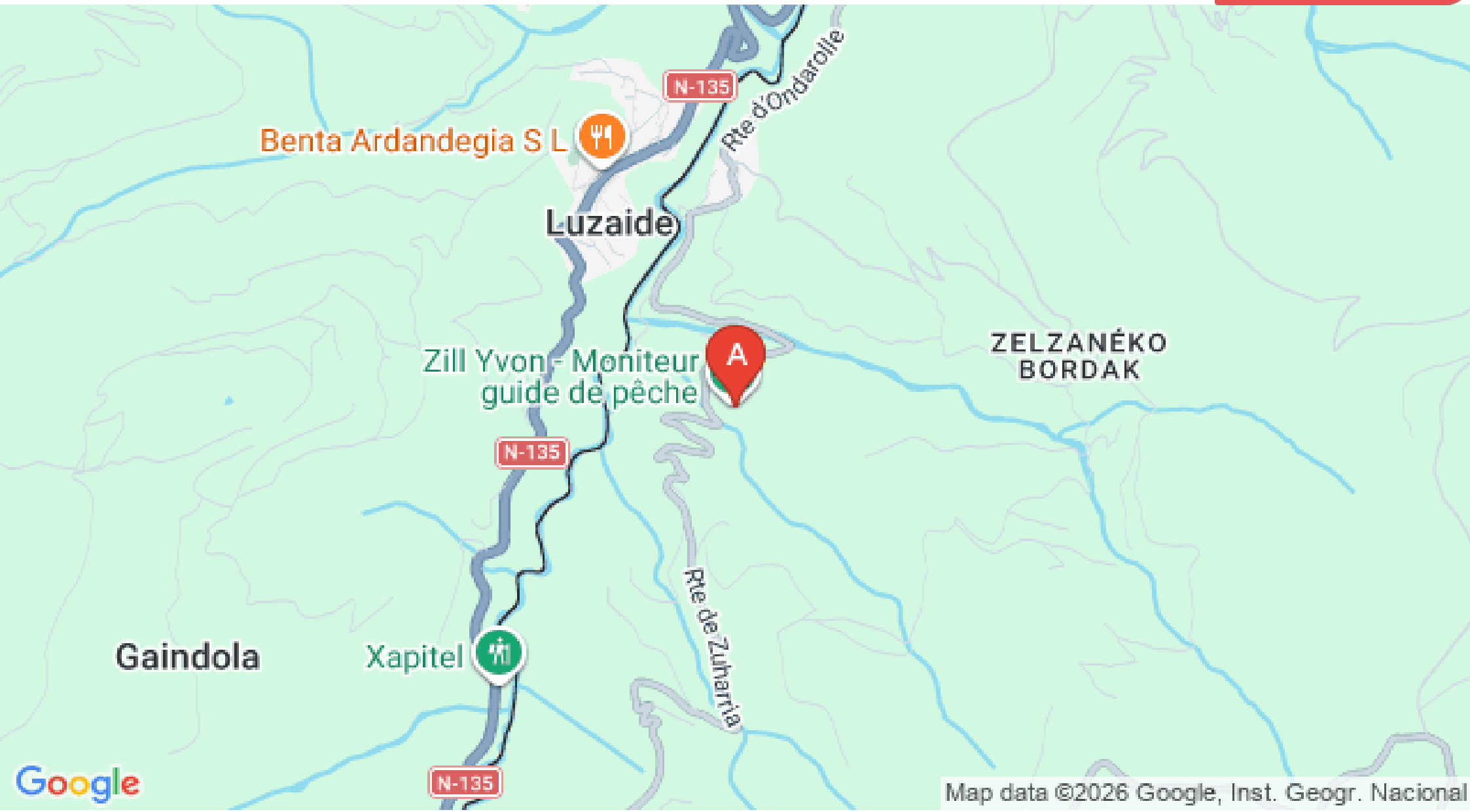
Musée du Gâteau Basque de Sare - Ateliers pratiques

+33 6 71 58 06 69
300 Haraneko bidea
http://www.legateaubasque.com

33.5 km
SARE
N

Le Musée du Gâteau Basque vous invite dans sa salle de cours pour "apprendre en pâtissant" et repartir avec votre propre gâteau basque ! Trois formules d'Ateliers ont été imaginées pour vous. Faîtes votre choix et apprenez toutes les astuces et les tours de main de la recette du Gâteau Basque, encadré par notre Chef Pâtissier, à qui vous pourrez poser toutes vos questions ! L'Atelier N°1 : de 2h, les jeudis d'avril à octobre, à 14h30. L'Atelier Complet : de 3h, tous les mercredis en période d'été et les jeudis d'avril à octobre, à 14h30. L'Atelier spécial enfant (6 à 12 ans) : d'1h30, le mercredi matin en période de vacances scolaires, à 10h30. Munissez-vous de votre cahier de recette et d'un stylo, rejoignez-nous, le Chef vous attend ! Réservation conseillée.

Mes recommandations (suite)



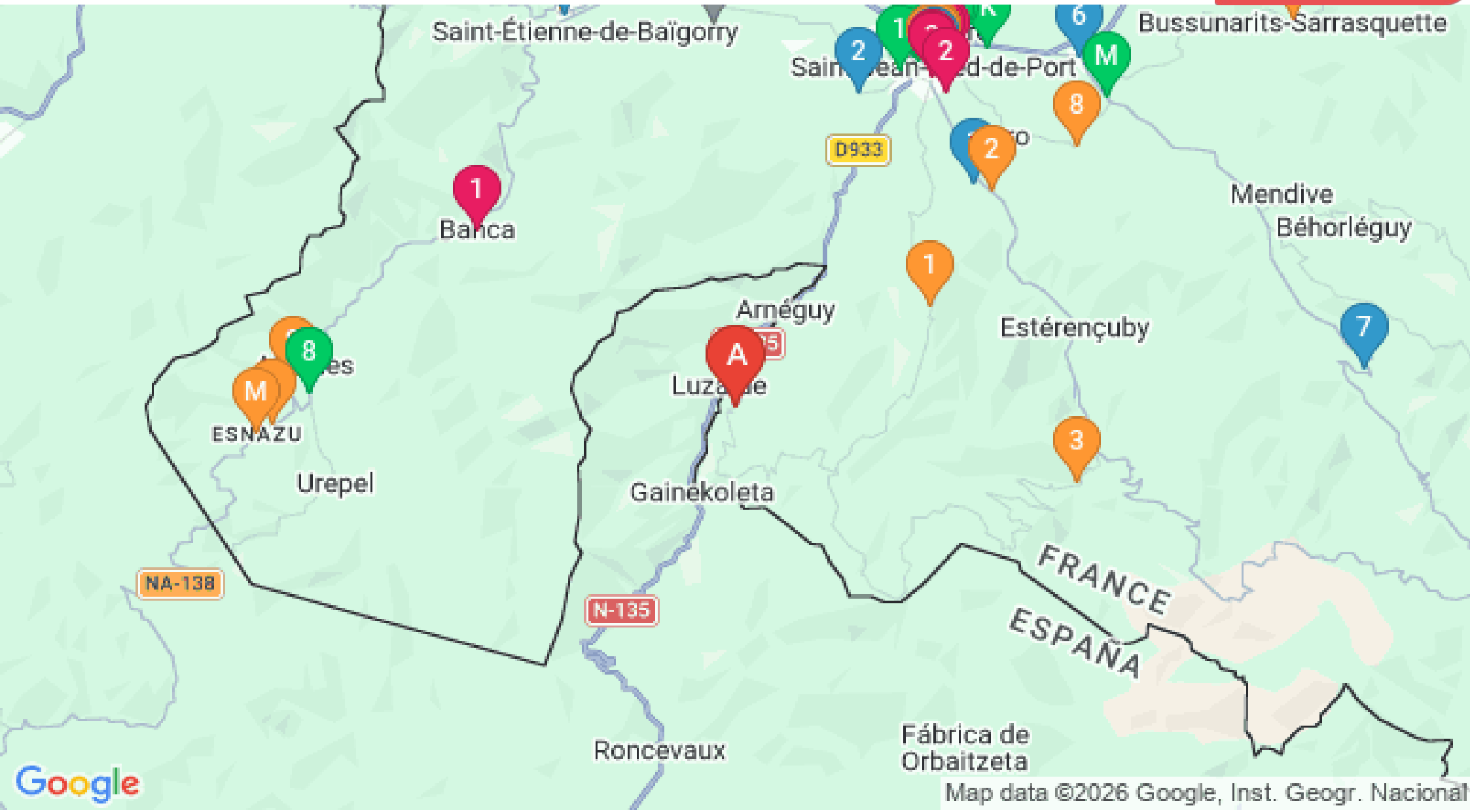
: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

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