

RESTAURANTS / CAVES / BARS/ CAFES	ADRESSE	POUR RESERVER	DETAILS
Au Fin Gourmet	24 avenue Gaston Lacoste	05 59 27 47 71	
Au Grain de Raisin	11 rue Sully	05 59 82 98 44	Mise en avant du Domaine Nigri + Domaine Bellegarde
Brasserie d'Orléans	23 rue d'Orleans	09 80 89 96 95	
Brasserie du Centre	5 rue de la République	09 83 56 55 41	
Cave Bacqué	1 place St Louis de Gonzague	05 59 27 31 41	Mise en avant au verre Domaine Montesquiou
Café Anaïak	24 avenue Gaston Lacoste	05 59 27 47 71	
Café de l'Europe	17 rue Maréchal Foch	05 59 27 85 89	
Café du Palais	7 rue St Jacques	06 60 33 65 73	Jeudi 28 Avril, à partir de 17h jusqu'au 20h : Dégustation du Domaine Lajibe, Domaine Castéra, Domaine Latapy, Domaine Coustarret ,Clos Thou
Café du Passage	place reine Marguerite	05 59 06 29 17	Menu du midi avec Vignoble de Pyrénéaia
Café le Grand Prix	1 avenue Edouard VII	05 59 11 84 00	Cocktail : l'Abeille (15€) à base de Jurançon, de miel, d'estragon, de cranberry et citron.
Café Le Russe	20 boulevard des Pyrénées	05 59 82 91 41	
Cave du Berry	4 rue Henri IV	05 47 41 86 11	Vitrine Jurançon Domaine Montesquiou, Clos Thou, Domaine Naba
Cave du Palais	7 place de la Libération	05 59 33 26 91	Vitrine Domaine Castéra, Domaine Haugarot, Clos Thou, Clos Larrouyat, Domaine Coustarret, Domaine Lajibe
Cave Thou	Halles de Pau	05 59 83 96 94	Dégustation avec Clos Lapeyre, Camin Larredya & Clos thou lors de la Nocturne des Vignerons du Jurançon aux Halles / Vendredi 29 Avril
Casa Iruna	9 rue des Orphelines	06 34 66 66 05	Mise en avant vin au verre du Domaine Bellegarde
Détours	14 rue latapie	05 24 36 53 02	Mise en avant du vin en bouteille, au verre de Clos Lapeyre
Di Più Les délices corses	12 Rue Henri IV	07 83 89 56 08	
Henri IV	18 rue Henri IV	07 70 51 00 07	Gelée de Jurançon - Domaine Montesquiou

			Entrée + plat + dessert 20€ Entrée + plat ou plat + dessert 17€ Plat 14€ / Entrée / Effiloché de veau croustillant, salade de jeunes pousses & jus crémé au Jurançon ou brandade de lieu jaune, emulsion Jurançon & chou rouge crouant / Plat / Filet de truite des Pyrénées, beurre blanc au Jurançon, asperges blanches des Landes & Mousseline de carotte Suprême de volaille jaune, jus corsé au Jurançon, polenta cremeuse et duxelles de champignons / Dessert / Panna cotta pomme vanille, crumble & pommes confites au Jurançon Tarte Citron, biscuit sablé, crémeux citron jaune, blanc doeuf mousseux & gel Jurançon
Joia Maa	1 Rue du Hédas	05 59 27 56 06	
La Belle Epoque	Allée Alfred de Musset	05 59 11 21 07	
La Bergerie	3 rue Sully	05 59 27 26 05	
La Brasserie Royale	5 place Royale	05 59 27 72 12	
La Brochetterie	16 rue Henri IV	05 59 27 40 33	Vin au verre de Jurançon
La Cave de Max	22 rue Galos	09 51 82 16 01	Vitrine Jurançon Domaine Ekoto, Clos Benguères, Clos Larrouyat, Domaine Bordenave
La Cuisine	3 Rue du Hédas	09 51 36 78 36	
La Rumeur	7 place Royale	05 47 41 40 43	
L'Aragon	18 bd des Pyrénées	05 59 27 12 43	
Le Berry	Place Clémenceau	05 59 27 42 95	
Le Boulevard	18 boulevard des Pyrénées	05 24 36 11 69	Mise en avant du vin en bouteille du Domaine Larroudé
Le Chabada	9 impasse Honset	05 59 27 51 67	
Le Continental	3 rue Samonzet	05 59 12 24 59	
Le Dauphin	Place des Etats	05 59 27 80 48	
Le Gueuleton	2 place Gramont	05 24 36 12 30	

			Menu spécial Jurançon : 64 € sur réservation Foie gras au torchon cuit dans un Jurançon ***** Plat principal à base de poisson Accompagné d'un beurre de blanc à base Jurançon ***** Dessert à base de fruits et voile de Jurançon
Le Jeu de Paume	1 avenue Edouard VII	05 59 11 84 00	
Le M	9 place Royale	05 59 27 56 83	
Le Matisse	17 rue Mathieu Lalanne	05 59 92 16 35	
Le Poulet à 3 Pattes	26 boulevard des Pyrénées	05 59 27 17 33	
Le Windfield	20 boulevard des Pyrénées		
			Planches en accord pour l'occasion et présence de vignerons sur place : Clos Benguarès - Mardi 26 Avril Clos Laplume - Mercredi 27 Avril Domaine De Souch - Samedi 30 Avril
Les 4 pépins	4 Rue Bernadotte	05 24 98 45 48	
Les Sardines	9 rue Gachet	05 59 71 30 84	
L'Esprit des Halles	Rue de la République	05 24 36 04 17	
L'interprète	8 Rue des Orphelines	05 59 04 52 29	
L'Opéra	10 rue Samonzet	05 59 27 73 18	
			Accords mets /vins avec Domaine Naba lors de la Nocturne des Vignerons du Jurançon aux Halles - Vendredi 29 Avril
Maison Balme	Halles de Pau	05 59 27 91 16	
Maison Biraben	Halles de Pau	05 59 27 50 78	
Maison Lauga	Halles de Pau	05 59 27 86 51	
Maison Miot	48 rue Maréchal Joffre	05 59 27 69 51	
Maynats	3 Rue du Hédas	05 59 27 68 65	Menu spécial Jurançon
Mr et Mrs M	30 Rue Pasteur	05 59 27 62 60	
No Comment	5 Rue Alfred de Lassence	05 59 83 76 80	samedi 30 Avril Présence du Domaine Bellegarde
Nomaad	2 place Reine Marguerite	05 59 35 91 22	Mise en avant vin au verre du Domaine Montesquiou
O' Gascon	13 rue du Château	05 59 81 51 78	
O Petit Pau	2 place Georges Clémenceau	05 59 27 06 82	
			Accords mets /vins avec Clos Labrée lors de la Nocturne des Vignerons du Jurançon aux Halles
O' Petit Bigourdan	Halles de Pau	06 42 20 55 86	
On Egin	4 rue Sully	05 59 27 25 39	Vin au verre - Jurançon
Oyster Bar	Halles de Pau	09 62 60 69 71	

Restaurant "le grain de sel"	Rue Joffre	05 24 36 04 19	
Resto Dit Vin	Rue de Foix	05 59 60 00 14	Dessert : Fraises Françaises, crème diplomate à la vanille et sablé breton maison, coulis au Jurançon
Snug	1 Rue du Château	09 83 25 90 31	
Toques et gourmandises	2 rue Gachet	05 59 27 41 02	
Verre d'un gourmand	44 rue de liège	05 24 36 69 79	
Villa Navarre	59 avenue Trespoey	05 59 14 65 83	Menu autour des vins du Jurançon par Stephane Carrade
			Menu du midi du Mardi 26 Avril au Vendredi 29 Avril : 14€ / Entrées / Gravlax de saumon chimichurri, ail des ours, gel jurançon à l'agrumes Asperges au lard ibérique sauce au jurançon safranée / Plat / Escalope de thon grillée, crèmeux de Paris aux herbes, fenouil, emulsion moules ibériques Filet de Bavette, échalotte confite au Jurançon. Pomme grenailles, mousseline de pommes de terre au safran /Dessert / Pavlova fraises de saisons Brochette d'ananas brûlées, sabayon Jurançon Tonka crumble pistache
Vintage Café	11 rue du parlement	05 59 83 74 78	
Wine Wander	14 Rue Camille du Gast, 64140 Lons	05 24 36 85 51	Présence du Domaine Castera le jeudi 28 Avril - 17h-20h