

TAPAS



Anchois au vinaigre (portion) / Boquerones en vinagre (ración)

Anchois de cantabrie au vinaigre 4,00€
(portion)

Boquerones del cantábrico en vinagre
(ración)

Beignets de calamars (portion) 4,90€

Calamares a la romana (ración)

Beignets de crevettes (portion) 6,00€

Gambas rebozadas (ración)

Crevettes sauce à l'ail 5,90€

Gambas al ajillo

Assortiment de tapas 6,80€

**Calamars, beignets de crevettes,
croquettes variées**

Surtido de fritos

Calamares, gamba rebozada,
croquetas variadas

Croquettes de jambon ibérique 5p. 4,30€ /
Croquetas de jamón ibérico 1p. 0,90€

Croquettes de morue 5p. 4,30€ /
Croquetas de bacalao 1p. 0,90€

Patates "bravas" 4,00€

Patatas bravas (picantes)

Rabas de calamars (portion) 5,50€

Rabas de calamar (ración)

Omelette aux pommes 1,50€

de terre (portion)

Tortilla de patata (ración)



*Beignets de crevettes (portion)
Gambas rebozadas (ración)*

*Patates "bravas"
Patatas bravas (picantes)*

*Croquettes de jambon
Croquetas de jamón*

ENTRÉES

ENTRANTES



Gambas grillées
Gambones a la plancha

Gambas grillées 8,90€
Gambones plancha

Paëlla 6,90€
Paella

Jambon serrano 6,00€
Jamón serrano

Assiette de charcuterie 5,90€
Plato de charcutería



Brick de canard 5,90€
Brik de pato

Jambon du pays 5,00€
Jamón del país

Pâtes bolognaise 5,00€
Pasta boloñesa



Assortiment de charcuterie
Surtido de charcutería



Pâtes bolognaise
Pasta boloñesa



Paëlla
Paella

42,00 €
pour 2
personnes

Le saviez vous? Le boeuf est un bovin mâle châtré, mais le terme boeuf s'applique en boucherie à la viande de tous les gros bovins, génisse, vache, boeuf, taurillon, bouvillon.
(source: atelierdeschefs.fr)



Côte de boeuf

& frites, salade et poivrons

Chuleta de buey con patatas fritas, ensalada y pimientos



VIANDES

CARNES



Faux-filet, frites et poivrons
Entrecôte con patatas fritas
y pimientos

Foie de veau, oignons et frites 6,30€
Hígado encebollado con patatas

Saucisses, frites 5,50€
Salchichas con patatas

Lomo, frites et poivrons 6,80€
Lomo con patatas fritas
y pimientos

**Côtelettes d'agneau, frites
et poivrons** 9,50€
Costillas de cordero con
patatas fritas y pimientos

Agneau grillé, frites et poivrons 8,50€
Paletilla de cordero plancha
con patatas fritas y pimientos

Brochettes d'agneau & salade, 9,00€
poivrons et frites
Brochetas de cordero, ensalada,
pimientos y patatas fritas

Faux-filet, frites et poivrons 11,00€
Entrecôte con patatas fritas
y pimientos

 **Côte de boeuf & frites, salade** 22,00€ (1pers.)
et poivrons 42€ (2pers.)
Chuleta de buey con patatas
fritas, ensalada y pimientos

Axoa de canard au piment 6,80€
d'Espelette
Axoa pato con pimientos de Espelette

 **Foie poêlé avec confiture** 11,90€
Foie fresco a la plancha

 **Magret de canard sauce porto,** 12,40€
pommes de terre au four et salade
Magret de pato con salsa oporto,
patatas panaderas y ensalada

 **Aiguillettes de canard avec** 8,00€
sauce porto et pommes
de terre au four
Solomillo de pato con salsa
oporto y patatas panaderas

 **Rumsteak avec frites** 8,50€
Bistec a la plancha
con patatas fritas

 **Tournedos Rossini avec piments** 18,50€
du Padron et salade
Solomillo de vaca con foie con
pimientos de Padrón y ensalada

Tournedos sauce roquefort ou 16,00€
cèpes ou porto & pommes de terre
au four et salade
Solomillo de vaca al roquefort u
hongos u oporto, patatas panadera
y ensalada

Filet-mignon de porc ibérique, 8,40€
sauce au vin blanc, pommes
de terre au four et pommes
caramélisées
Solomillo de cerdo iberico en salsa
de vino blanco, con patatas panadera
y manzana asada

Jarret de porc grillé dans son jus 8,20€
et ses pommes de terre au four
Codillo de cerdo asado en su jugo
con patatas panadera



Brochettes d'agneau & salade, poivron et frites
Brochetas de cordero, ensalada, pimiento y patatas fritas



Tournedos
Solomillo de vaca



10,90€

Poissons grillés

**Merlu, saumon, calamars, seiche,
gambas, moules fraîches et
pommes de terres au four**

**Pescado a la plancha: merluza, salmón, calamares, sepia,
gamba, mejillones frescos y patatas panadera**

POISSONS

PESCADOS



*Louvine grillée,
riz et pommes de
terre au four
Lubina a la
plancha con
arroz y patatas
panaderas*

Merlu grillé avec riz et légumes sautés 8,20€
Merluza a la plancha con arroz y verduras salteadas

Saumon grillé, légumes sautés 9,50€
Salmón a la plancha con verduras salteadas

Limande grillée avec riz 7,50€
Lenguadina a la plancha con arroz

Seiche grillée, frites et salade 9,00€
Sepia a la plancha con patatas fritas
y ensalada

Daurade grillée, riz et pommes de terre au four 9,20€
Dorada a la plancha, arroz y patatas al horno

Chipirons grillés, oignons confits 9,00€
Chipirones a la plancha encebollados

Louvine grillée, riz et pommes de terre au four 9,20€
Lubina a la plancha con arroz y patatas panaderas

**Poissons grillés (Merlu, saumon, calamars,
seiche, gambas, moules fraîches et pommes de terre
au four)** 10,90€
Pescados a la plancha (Merluza, salmón, calamares,
sepia, gambas, mejillones frescos y patatas panadera)



*Saumon grillé et légumes sautés
Salmón a la plancha con verduras salteadas*



*Chipirons grillés
Chipirones a la plancha encebollados*

SALADES

ENSALADAS



Salade de fruits de mer
Salpicón de marisco

Asperges vinaigrette Espárragos a la vinagreta	4,70€
Salade mixte Ensalada mixta	5,00€
Salade de saumon et gambas Ensalada de salmón y langostinos	6,00€
Salade d'anchois marinés et sa vinaigrette de tomates Ensalada de boquerones con vinagreta de tomate	5,50€
Salade César Ensalada César	6,00€
Salade de fruits de mer Salpicón de marisco	5,90€
Melon avec jambon de Salamanca (selon saison) Melón con jamón de Salamanca (según temporada)	6,00€



Salade de saumon et gambas
Ensalada de salmón y langostinos



Asperges vinaigrette
Espárragos a la vinagreta



Salade mixte
Ensalada mixta

DESSERTS

POSTRES



*Cafe Gourmand
Café Gourmand*

*Photo non contractuelle
Foto no contractual*

Gâteau basque à la crème ou aux cerises Pastel vasco de crema o de cerezas	2,90€
Tarte au chocolat Tarta de chocolate	2,90€
Tarte aux pommes Tarta de manzana	2,90€
Tarte aux amandes (St Jacques) Tarta de Santiago	2,90€
Pêches au sirop et chantilly Melocotón con nata	2,50€
Salade de fruits et chantilly Macedonia de frutas con nata	2,50€

Fromage pur-brebis Queso de Oveja	2,90€
Crème vanille Natilla	2,50€
Riz au lait Arroz con leche	2,50€
Fraises et chantilly (selon saison) Fresas con nata (según temporada)	2,90€
Profiteroles à la chantilly Profiteroles con nata	2,90€
Tarte Tiramisu Tarta de Tiramisu	2,90€
Cafe Gourmand Café Gourmand	5,50€

CAFÉS

Expresso Expresso	1,00€
Noisette Cortado	1,00€
Café au lait Café con leche	1,20€
Cappuccino Cappuccino	2,00€

Irish coffee Irish coffee	3,80€
Carajillo Carajillo	2,50€
Infusion Infusión	1,20€
Camomille - Thé - Menthe - Tilleul Manzanilla - Té - Menta - Tila	



*Pêches au sirop et chantilly
Melocotón con nata*



*Salade de fruits
Macedonia de frutas*



*Gâteau basque à la crème ou cerises
Pastel vasco de crema o cerezas*

ALCOOLS

ALCOHOLES

Apéritifs

Liqueur de pêche	2,50€
Liqueur d'herbe	2,50€
Vodka	2,90€
Rhum	2,90€
Gin	2,90€
Tequila	2,90€
Fraise des bois	2,90€
Izarra verte	2,90€
Bailey's	2,90€
Marie-Brizard	2,90€
Poire	2,90€
Get 27	2,90€
Grand marnier Jaune	3,00€
Grand marnier Rouge	4,00€
Liqueur 43	2,90€
Cointreau	2,90€
Ricard	2,00€
Pastis 51	1,90€
Martini (blanc, rouge, dry)	2,00€
Porto Ferreira	2,30€
Porto	2,00€
Suze	1,90€
Malaga	1,90€
Americano	4,00€
Ambassadeur	2,00€
Kir	1,90€
Kir Royal	4,00€
Moscatel	2,00€
Sangria	1,90€

Whiskys

Grant's	3,00€
J&B	3,50€
Ballantines	3,50€
Glenfidish (10 ans)	5,20€
Cardhu	5,20€
Alberlour (10 ans)	5,20€
Chivas	5,20€
Bourbon Four Roses	5,20€
Jack Daniel's	4,50€

Rhums

Rivières	2,80€
Havana Club (3 ans)	3,00€
Havana Club (5 ans)	4,00€
Añejo	3,00€

Combinés

Alcool + Soda	4,00€
Whisky + Soda	4,50€
Alcool + Red Bull	5,00€
Alcool Special + Soda	6,00€

Digestifs

Soberano	2,90€
Patxarán	2,50€
Manzana	2,50€
Armagnac	3,00€
Carlos III	3,30€
Calvados	3,00€

CARTE DES VINS

CARTA DE VINOS

Vins Rouges

	75 cl	75 cl
	Irache (CRIANZA) 11,00€ D.O Navarra	Paternina Banda Azul Crianza 11,50€ D.O Rioja
Irache tinto 4,50€ D.O Navarra	Irache (RESERVA) 15,00€ D.O Navarra	Marqués de Cáceres (CRIANZA) 14,90€ D.O Rioja
	Irache (GRAN RESERVA) 18,00€ D.O Navarra	Marqués de Murrieta (CRIANZA) 22,50€ D.O Rioja
Vin de la maison rouge 4,60€ 75 cl	Señorío de Sarria 9,00€ D.O Navarra	Marqués de Riscal (RESERVA) 22,50€ D.O Rioja Alavesa
Tinto Roble 1945 5,00€ D.O Navarra	Azaroa 5,50€ D.O Rioja	Remelluri (RESERVA) 24,50€ D.O Rioja Alavesa
Príncipe de Viana (CRIANZA) 9,50€ D.O la Navarra	Campo Viejo (CRIANZA) 9,50€ D.O Rioja	
Homenaje 8,50€ D.O Navarra	El Coto (CRIANZA) 12,50€ D.O Rioja	

Vins Rosés

	75 cl	75 cl
Irache rosado 4,50€ D.O Navarra	Campo Viejo 7,90€ D.O Rioja	Txakoli Primo 9,00€
	Azaroa rosé 5,50€ D.O Rioja	Txakoli Txomin Etzaniz 12,00€
Vin de la maison rosé 4,60€ 75 cl	Lambrusco rosé 7,30€ D.O Italy	Irache blanco 7,50€ D.O Navarra
1945 5,00€ D.O Navarra	Vin Mateus rosé 7,30€ D.O Portugal	Homenaje blanco 7,50€ D.O Navarra
Príncipe de Viana (CRIANZA) 7,50€ D.O Navarra	Marqués de Cáceres rosé 11,90€ D.O Rioja	Marqués de Cáceres 11,90€ D.O Rioja
Homenaje 7,80€ D.O Navarra		
Señorío de Sarria 7,50€ D.O Navarra		
Campanas rosado 7,00€ D.O Navarra		
Chivite Gran Feudo 8,50€ D.O Navarra		

Cavas

Cava Juve Camps 20,00€
Cava Anna Codorniu 18,00€

Cidre

Sidra Bereziartua 5,50€
Sidra Zapiain 5,50€



Menu *Printemps*

Coupe de cava et son amuse-bouche
Copa de cava, aperitivo

Saumon fumé à l'aneth
Salmón ahumado al eneldo
Ou/o
Salade Peio, magret de canard fumé, mousse de foie gras de canard
Ensalada Peio, magret de pato ahumado, mousse de foie de pato
Ou/o
Gambas au whisky
Gambones al whisky
Ou/o
Asperges fraîches vinaigrette balsamique et copeaux de jambon
Espárragos blancos, vinagreta balsámica y virutas de jamón

Risotto de la mer
Risotto del mar
Ou/o
Agneau au four et ses pommes persillées
Cordero al horno y sus patatas al perejil
Ou/o
Côte de porc Ibérique sauce madère
Costillar de cerdo ibérico salsa Madeira
Ou/o
Suprême de lubine et ses légumes de saison
Suprema de lubina y sus verduras de temporada
Ou/o
Magret de canard sauce aux champignons
Magret de pato salsa de champiñons

Fondant au chocolat
Fondant de chocolate
Ou/o
Tatin de pommes au caramel
Tatin de manzana con caramelo
Ou/o
Tarte au whisky
Tarta al whisky
Ou/o
Fraises chantilly
Fresas con nata

Vin rouge, rosé et café compris
Vino tinto, rosado y café incluidos

25,00 €
par personne & TVA incluse
por persona & IVA incluido

-10%
RÉDUCTION
CUMULÉE SUR LA CARTE

Menu *Printemps*

SUGGESTIONS DU CHEF

Saumon fumé à l'aneth _____ Salmón ahumado al eneldo	9,00€
Salade Peio, magret de canard fumé, _____ mousse de foie gras de canard Ensalada Peio, magret de pato ahumado, mouse de foie de pato	8,40€
Gambas au whisky _____ Gambones al whisky	9,50€
Asperges fraîches vinaigrette balsamique et copeaux de jambon _____ Espárragos frescos, vinagreta balsámica y virutas de jamón	8,40€
Risotto de la mer _____ Risotto del mar	9,50€
Agneau au four et ses pommes persillées _____ Cordero al horno y sus patatas al perejil	11,80€
Côte de porc Ibérique sauce madère _____ Costillar de cerdo ibérico salsa Madeira	10,80€
Suprême de louvine et ses légumes de saison _____ Suprema de lubina y sus verduras de temporada	9,70€
Magret de canard sauce aux champignons _____ Magret de pato salsa de champiñones	12,40€
Fondant au chocolat _____ Fondant de chocolate	3,50€
Tatin de pommes au caramel _____ Tatin de manzana con caramelo	2,90€
Tarte au whisky _____ Tarta al whisky	4,50€
Fraises chantilly _____ Fresas con nata	2,90€



MENU 1

Gaspacho andalou

Gazpacho andaluz

ou Jambon du pays

Jamón del país

ou Salade mixte

Ensalada mixta

ou Asperges vinaigrette

Espárragos a la vinagreta

ou Beignets de calamars

Calamares a la romana

ou Salade d'anchois marinés et sa vinaigrette de tomates

Ensalada de boquerones con vinagreta de tomate



Steak haché de canard oignons confits et frites

Hamburguesa de pato con cebolla confitada
y patatas fritas

ou Foie de veau, oignons confits et frites

Hígado de ternera encebollado

ou Lomo, frites et poivron

Lomo con patatas y pimiento

ou Limande grillée avec riz blanc

Lenguadina a la plancha con arroz blanco

ou Poulet au four avec frites

Pollo al horno con patatas fritas

ou Saucisses, frites et poivron

Salchichas con patatas y pimiento

ou Pâtes bolognaise

Pasta boloñesa



Café Gourmand (supl. 2,50)

ou Pêche au sirop et chantilly

Melocotón en almíbar con nata

ou Salade de fruits et chantilly

Macedonia de frutas con nata

ou Gâteau basque à la crème

Pastel vasco de crema

ou Petit pot de glace

Tarrina de helado a elegir



1/4 de vin rouge ou rosé, pain

1/4 de vino tinto o rosado, pan

10,90€

Dégustez notre sélection de vins pour seulement 2,90€. Non cumulable avec les boissons du menu / Vin rouge ou rosé D.O. Rioja 75cl. bouteille.

Deguste nuestra selección de vinos por solamente 2,90€. No acumulable con las bebidas del menú / Vino tinto o rosado D.O. Rioja botella de 75cl.





Pâte de foie de canard avec oignons caramélisés et ses tost

Paté de foie de pato con cebolla caramelizada y pan tostado

ou Salade de tomates, oignons rouges et thon avec sa vinaigrette

Ensalada de tomate con atún y cebolla roja con su vinagreta

ou Assortiment de charcuterie

Surtido de charcutería

ou Crevettes, sauce à l'ail

Gambas al ajillo

ou Assortiment de tapas

Surtido de tapas

ou Salade de fruits de mer

Ensalada de salpicón de marisco

ou Melon avec jambon de Salamanca (selon saison)

Melón con jamón de Salamanca (según temporada)



Paëlla

Paella



ou Aiguillettes de canard, sauce porto

Solomillo de pato con salsa oporto

ou Araignée de porc sauce au piment d'Espelette

Araigné de cerdo en salsa de pimiento d'Espelette

ou Agneau grillé

Cordero a la plancha

ou Rumsteack

Cadera de vaca

ou Jarret de porc grillé dans son jus et ses pommes de terre au four

o Codillo de cerdo asado en su jugo con patatas panadera

ou Merlu grillé et riz

Merluza a la plancha con arroz

ou Moules et frites (selon saison)

Mejillones con patatas fritas (según temporada)



Café Gourmand (supl. 2,50)

ou Fromage pur brebis

Queso de oveja

ou Salade de fruits et chantilly

Macedonia de frutas con nata

ou Gâteau basque à la crème

Pastel vasco de crema

ou Petit pot de glace

Tarrina de helado a elegir

ou Gâteau basque à la cerise

o Pastel vasco con cerezas

ou Fraises et chantilly (selon saison)

Fresas con nata (según temporada)



1/4 de vin rouge ou rosé, pain et café

1/4 de vino tinto o rosado, pan y café

Dégustez notre sélection de vins pour seulement 2,90€. Non cumulable avec les boissons du menu / Vin rouge ou rosé D.O. Rioja 75cl. bouteille.

Deguste nuestra selección de vinos por solamente 2,90€. No acumulable con las bebidas del menú / Vino tinto o rosado D.O. Rioja botella de 75cl.

MENU 2

13,90€





- Salade César**
Ensalada César
- ou Bloc de foie-gras de canard et sa confiture**
Bloc de foie de pato y su confitura
- ou Croquettes de jambon ibérique (5p.)**
o croquetas de jamón ibérico (5 unds)
- ou Beignets de crevettes**
Gambas rebozadas
- ou Assiette de jambon serrano**
o Plato de jamón serrano
- ou Gambas grillées**
o Gambones a la plancha
- ou Salade de saumon et gambas**
o Ensalada de salmón y langostinos
- ou Melon avec jambon de salamanca (salon saison)**
Melon con jamon de salamanca (según temporada)



Axoa de canard au piment d'Espelette
Axoa de pato



ou Magret de canard, sauce à l'orange et pomme de terre au four
o Magret de pato a la naranja y patatas panadera

ou Côtelettes d'agneau, frites et poivrons
o Costillas de cordero, patatas fritas y pimientos del Padrón

ou Faux-filet, frites et poivrons (supl. 2,50€)
o Entrecôte con patatas fritas y pimientos

ou Daurade grillée, riz et pommes de terre au four
o Dorada a la plancha, arroz y patatas al horno

ou Filet-mignon de porc ibérique, sauce au vin blanc, pommes de terre au four et pommes caramélisées
o Solomillo de cerdo ibérico en salsa de vino blanco, con patatas panadera y manzana asada

ou Bavette aux échalotes
Bavette con cebolletas dulces



Café Gourmand (supl. 2,50€)

ou Fromage pur brebis
Queso de oveja

ou Profiteroles à la chantilly
Profiteroles con nata

ou Gâteau basque à la crème ou cerises
Pastel vasco de crema o cerezas

ou Fraises et chantilly (selon saison)
Fresas con nata (según temporada)

ou Tarte aux amandes
Tarta de Santiago

ou Tarte Tiramisu
Tarta de Tiramisú

ou Irish coffee
Café irlandés

ou Petit pot de glace
Tarrina de helado a elegir



1/4 de vin rouge ou rosé, pain et café
1/4 de vino tinto o rosado, pan y café

Dégustez notre sélection de vins pour seulement 2,90€. Non cumulable avec les boissons du menu / Vin rouge ou rosé D.O. Rioja 75cl. bouteille.

Deguste nuestra selección de vinos por solamente 2,90€. No acumulable con las bebidas del menú / Vino tinto o rosado D.O. Rioja botella de 75cl.

15,90€



MENU PETIT PEIO

MENÚ PETIT PEIO

Formule *petit Peio**

1 plat/frites et pâtes
1 plato con patatas y pasta

+ 1 boisson

+ 1 bebida

+ 1 glace

+ 1 helado

7,50€

*Jusqu'à 12 ans
Hasta 12 años



Steak haché
hamburguesa

ou Jambon blanc
Jamón York

ou Saucisse de Strasbourg
Salchicha

ou Blanc de poulet
Pechuga de pollo

ou Merlu pané
Merluza rebozada

ou Pâtes à la tomate
Pasta con salsa de tomate



Glace au choix:
Helado a escoger:

Pirulo cool fraise, pirulo coll lima-citron

Pirulo cool cola

Fantasmikos

Colajet

Terrine de glace / Tarrina de helado

Mikolápiz, smarties, pirulo sandia

Glaces spéciales enfants (supplément 2€) /

Helados especiales niños (con suplemento de 2€)



Boisson au choix
Bebida a escoger

Sodas, Sirop, Sirop à l'eau, jus de fruit, etc...

Sodas, Sirop, Sirop à l'eau, zumos de fruta, etc...

