

Menu *Juillet*

AMUSE-BOUCHE / APERITIVO

Bonbon de foie gras au chocolat et coupe de cava
Bombón de foie con chocolate y copa de cava

ENTRÉES/PRIMEROS

Salade de chèvre chaud
Ensalada templada de cabra

Risotto aux cèpes et crevettes
Risotto de hongos y langostinos

Légumes grillés
Parrillada de verduras

PLAT PRINCIPAL/SEGUNDOS

Agneau de lait au four
Cordero lechal asado

Brochette de lotte et crevettes avec riz crémeux
Brocheta de rape y langostino con arroz cremoso

Côte de boeuf salade et frites (Sup. +7€)
Txuleta con patatas frites y ensalada (Sup. +7€)

DESSERTS/POSTRES

Tarte au whisky
Tarta al whisky

Crème Brûlée
Crema catalana

Pain perdu caramélisé au toffee
Torrija caramelizada con salsa toffee

1/4 de vin, pain et café inclus
1/4 de vino, pan y café incluidos

25,00€

par personne & TVA incluse
por persona & IVA incluido

-5%

**RÉDUCTION
CUMULÉE SUR LA CARTE**

VENTA
PEÏO
VOUS DONNE PLUS!

Menu et suggestions susceptibles d'être modifiés selon la saison et le marché.

Menu *De Juillet*

SUGGESTIONS DU CHEF SUGERENCIAS DEL CHEF

Salade de chèvre chaud Ensalada templada de cabra _____	7,90€
Risotto aux cèpes et crevettes Risotto de hongos y langostinos _____	10,00€
Légumes grillés Parrillada de verduras _____	9,00€
Agneau de lait au four Cordero lechal asado _____	13,50€
Brochette de lotte et crevettes avec riz crémeux Brocheta de rape y langostino con arroz cremoso _____	14,00€
Côte de boeuf salade et frites (Aprox. 500g pp) Txuleta con patatas frites y ensalada (Aprox. 500g pp) _____	24,60€
Tarte au whisky Tarta al whisky _____	4,50€
Crème Brûlée Crema catalana _____	5,00€
Pain perdu caramélisé au toffee Torrija caramelizada con salsa toffee _____	5,00€



Menu et suggestions susceptibles d'être modifiés selon la saison et le marché.

TAPAS



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

Anchois de cantabrie au vinaigre 6,80€
(portion)

Boquerones del cantábrico en vinagre
(ración)

Beignets de calamars (portion) 5,70€

Calamares a la romana (ración)

Beignets de crevettes (portion) 7,50€

Gambas rebozadas (ración)

Crevettes sauce à l'ail 7,00€

Gambas al ajillo

Assortiment de tapas 7,90€

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

Surtido de fritos

Calamares, gamba rebozada,
croquetas variadas

Croquettes de jambon ibérique ... 5p. 5,90€ /
Croquetas de jamón ibérico 1p. 1,20€

Croquettes de morue 5p. 5,70€ /
Croquetas de bacalao 1p. 1,20€

Patates "bravas" 5,60€

Patatas bravas (picantes)

Rabas de calamars (portion) 6,30€

Rabas de calamar (ración)

Omelette aux pommes 2,00€

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

TAPAS



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

Anchois de cantabrie au vinaigre 6,80€
(portion)

Boquerones del cantábrico en vinagre
(ración)

Beignets de calamars (portion) 5,70€

Calamares a la romana (ración)

Beignets de crevettes (portion) 7,50€

Gambas rebozadas (ración)

Crevettes sauce à l'ail 7,00€

Gambas al ajillo

Assortiment de tapas 7,90€

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

Surtido de fritos

Calamares, gamba rebozada,
croquetas variadas

Croquettes de jambon ibérique ... 5p. 5,90€ /
Croquetas de jamón ibérico 1p. 1,20€

Croquettes de morue 5p. 5,70€ /
Croquetas de bacalao 1p. 1,20€

Patates "bravas" 5,60€

Patatas bravas (picantes)

Rabas de calamars (portion) 6,30€

Rabas de calamar (ración)

Omelette aux pommes de terre ... 3,00€

avec salade

Tortillas de patatas
con ensalada



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 9,80€
Gambones plancha

Paëlla 8,90€
Paella

Jambon serrano 8,00€
Jamón serrano

Assiette de charcuterie 7,50€
Plato de charcutería



Brick de canard 7,90€
Brik de pato

Jambon du pays 7,00€
Jamón del país

Pâtes bolognaise 7,50€
Pasta boloñesa



Mousse de foie gras du canard, confiture cerise et ses toasts 7,00€
Mousse de foie de pato con confitura de cereza y tostadas

Bloc de foie gras du canard et sa confiture 7,90€
Bloc de foie de pato y su confitura



Assortiment de charcuterie
Surtido de charcutería



Pâtes bolognaise
Pasta boloñesa



Päella
Paella

44,00 €
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

Foie de veau, oignons et frites 7,80€
Hígado encebollado con patatas

Saucisses, frites 7,50€
Salchichas con patatas

Lomo, frites et poivrons 8,60€
Lomo con patatas fritas y pimientos

Côtelettes d'agneau, frites et poivrons 10,90€
Costillas de cordero con patatas fritas y pimientos

Agneau grillé, frites et poivrons 10,50€
Paletilla de cordero plancha con patatas fritas y pimientos

Brochettes d'agneau & salade, poivrons et frites 11,50€
Brochetas de cordero, ensalada, pimientos y patatas fritas

Faux-filet, frites et poivrons 13,90€
Entrecôte con patatas fritas y pimientos

 **Côte de boeuf & frites, salade et poivrons** 24,60€ (1pers.)
44€ (2pers.)
Chuleta de buey con patatas fritas, ensalada y pimientos

Axoa de canard au piment d'Espelette 9,90€
Axoa pato con pimientos de Espelette

 **Foie poêlé avec confiture** 15,90€
Foie fresco a la plancha

Steak haché de canard sur oignons confités et frites 8,00€
Hamburguesa de pato sobre cebolla confitada y patatas fritas

Steak haché de boeuf avec frites 8,00€
Hamburguesa de vaca con patatas fritas



Magret de canard sauce porto, pommes de terre au four et salade 14,90€
Magret de pato con salsa oporto, patatas panaderas y ensalada



Aiguillettes de canard avec sauce porto et pommes de terre au four 9,80€
Solomillo de pato con salsa oporto y patatas panaderas



Rumsteak avec frites 10,50€
Bistec a la plancha con patatas fritas



Tournedos Rossini avec piments du Padron et salade 19,90€
Solomillo de vaca con foie con pimientos de Padrón y ensalada



Tournedos sauce roquefort ou cèpes ou porto & pommes de terre au four et salade 17,90€
Solomillo de vaca al roquefort u hongos u oporto, patatas panadera y ensalada

Filet-mignon de porc ibérique, sauce au vin blanc, pommes de terre au four et pommes caramélisées 9,80€
Solomillo de cerdo iberico en salsa de vino blanco, con patatas panadera y manzana asada

Jarret de porc grillé dans son jus et ses pommes de terre au four 9,50€
Codillo de cerdo asado en su jugo con patatas panadera

Araignée de porc et sa sauce au piment d'Espelette 9,00€
Araigne de cerdo con salsa de pimiento de ezepeleta

Bavette d'aloiau avec échalotes et aux poivrons 11,70€
Bavette de vaca con chalotas y pimientos



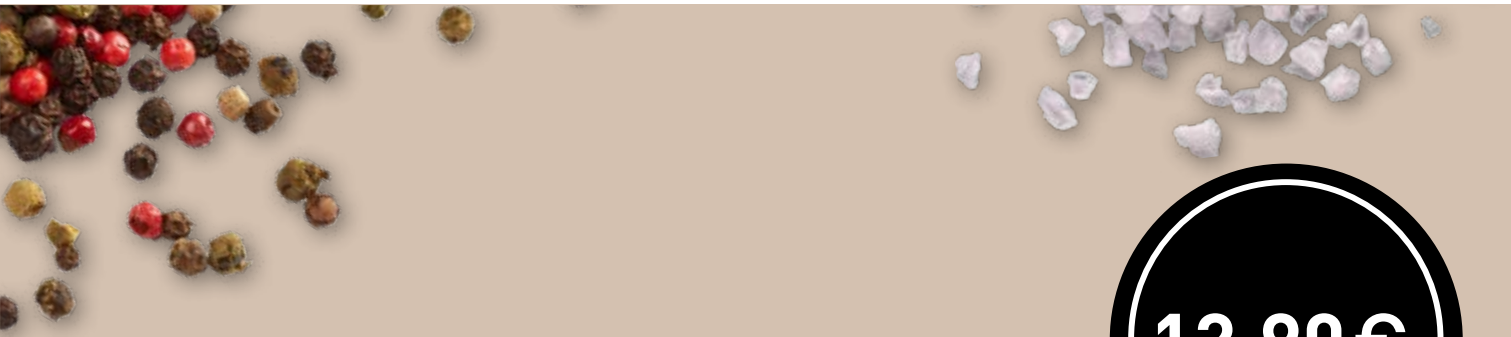
Brochettes d'agneau & salade, poivron et frites
Brochetas de cordero, ensalada, pimiento y patatas fritas



Tournedos
Solomillo de vaca



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



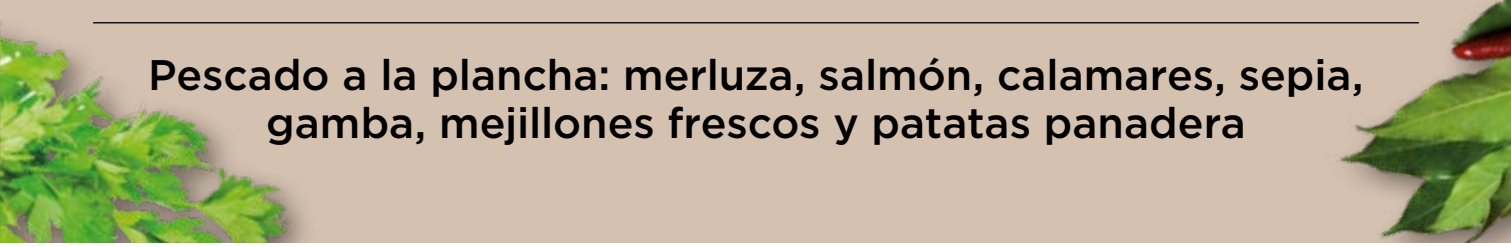
12,90€



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 9,00€

Merluza a la plancha con arroz y verduras salteadas

Saumon grillé, légumes sautés 11,95€

Salmón a la plancha con verduras salteadas

Limande grillée avec riz 8,70€

Lenguadina a la plancha con arroz

Seiche grillée, frites et salade 9,90€

Sepia a la plancha con patatas fritas
y ensalada

Daurade grillée, riz et pommes de terre au four 11,90€

Dorada a la plancha, arroz y patatas al horno

Chipirons grillés, oignons confits 10,50€

Chipirones a la plancha encebollados

Louvine grillée, riz et pommes de terre au four 12,50€

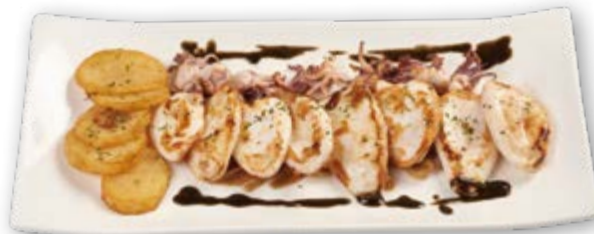
Lubina a la plancha con arroz y patatas panaderas

**Poissons grillés (Merlu, saumon, calamars,
seiche, gambas, moules fraîches et pommes de terre
au four)** 12,90€

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	7,00€
Espárragos a la vinagreta	
Salade mixte	7,00€
Ensalada mixta	
Salade de tomates et thon	7,50€
Ensalada de tomate y atún	
Salade de saumon et gambas	9,50€
Ensalada de salmón y langostinos	
Salade d'anchois marinés et sa vinaigrette de tomates	7,00€
Ensalada de boquerones con vinagreta de tomate	
Salade césar	8,50€
Ensalada césar	
Salade de fruits de mer	7,70€
Salpicón de marisco	
Melon avec jambon de Salamanca (selon saison)	7,90€
Melón con jamón de Salamanca (según temporada)	



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 3,50€
Pastel vasco de crema o de cerezas

Tarte au chocolat 3,50€
Tarta de chocolate

Tarte aux pommes 4,50€
Tarta de manzana

Tarte aux amandes (St Jacques) 3,50€
Tarta de Santiago

Pêches au sirop et chantilly 3,00€
Melocotón con nata

Salade de fruits et chantilly 3,00€
Macedonia de frutas con nata

Fromage pur-brebis 3,50€
Queso de Oveja

Crème vanille 3,00€
Natilla

Riz au lait 3,00€
Arroz con leche

Fraises et chantilly (selon saison) 3,50€
Fresas con nata (según temporada)

Profiteroles à la chantilly 3,50€
Profiteroles con nata

Tarte Tiramisu 3,50€
Tarta de Tiramisu

Cafe Gourmand 5,50€
Café Gourmand

CAFÉS

Expresso 1,10€
Expresso

Noisette 1,10€
Cortado

Café au lait 1,30€
Café con leche

Cappuccino 2,20€
Cappuccino

Irish coffee 4,00€
Irish coffee

Carajillo 3,80€
Carajillo

Infusion 1,30€
Infusión

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)	3,50€
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	5,00€
Whisky + Soda	5,00€
Alcool + Red Bull	6,00€
Alcool Special + Soda	7,00€

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

37,5 cl	75 cl	75 cl
Irache tinto 4,50€ D.O Navarra	Irache (CRIANZA) 11,00€ D.O Navarra	Paternina Banda Azul Crianza 11,50€ D.O Rioja
	Señorío de Sarria 9,00€ D.O Navarra	Marqués de Cáceres (CRIANZA) 14,90€ D.O Rioja
Tinto Roble 1945 7,50€ D.O Navarra	Azaroa 8,50€ D.O Rioja	Marqués de Murrieta (RESERVA) 28,50€ D.O Rioja
Príncipe de Viana (CRIANZA) 9,50€ D.O la Navarra	Campo Viejo (CRIANZA) 9,50€ D.O Rioja	Marqués de Riscal (RESERVA) 22,50€ D.O Rioja Alavesa
Campo Viejo 8,50€ D.O Rioja	El Coto (CRIANZA) 12,50€ D.O Rioja	Remelluri (RESERVA) 28,50€ D.O Rioja Alavesa
Campo Viejo (RESERVA) 14,90€ D.O Rioja	Azpilicueta 14,90€ D.O Rioja	

Vins Rosés

37,5 cl	75 cl	75 cl
Irache rosado 4,50€ D.O Navarra	Campo Viejo 8,50€ D.O Rioja	Txakoli Primo 9,00€
	Azaroa rosé 8,50€ D.O Rioja	Txakoli Txomin Etzaniz 12,00€
1945 7,50€ D.O Navarra	Lambrusco rosé 7,30€ D.O Italy	Irache blanco 7,50€ D.O Navarra
Príncipe de Viana (CRIANZA) 7,50€ D.O Navarra	Vin Mateus rosé 9,00€ D.O Portugal	Marqués de Cáceres 11,90€ D.O Rioja
Señorío de Sarria 7,50€ D.O Navarra	Marqués de Cáceres rosé 11,90€ D.O Rioja	Campo Viejo 8,50€ D.O Rioja
Campanas rosado 7,00€ D.O Navarra	Azpilicueta 13,00€ D.O Rioja	Azpilicueta 13,00€ D.O Rioja
Chivite Gran Feudo 8,50€ D.O Navarra		

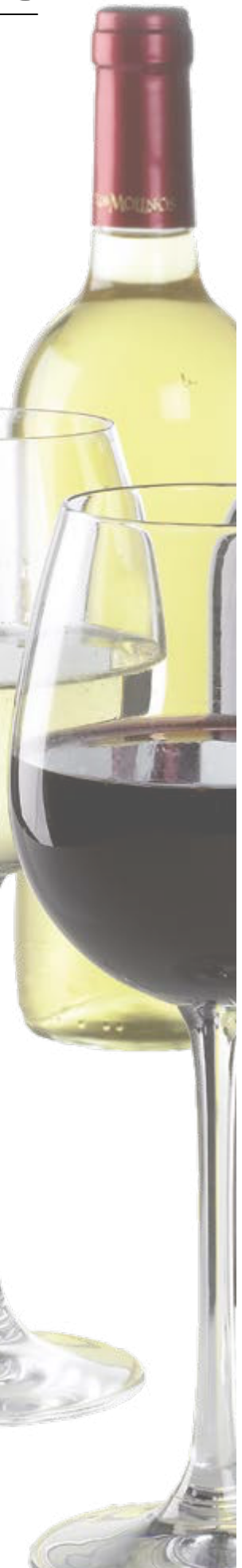
Cavas

Cava Juve Camps 19,00€	Sidra Bereziartua 5,50€
Cava Anna Codorniu 18,00€	Sidra Zapiain 5,50€

Cidre

Vins Blancs

75 cl
Txakoli Primo 9,00€
Txakoli Txomin Etzaniz 12,00€
Irache blanco 7,50€ D.O Navarra
Marqués de Cáceres 11,90€ D.O Rioja
Campo Viejo 8,50€ D.O Rioja
Azpilicueta 13,00€ D.O Rioja





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

MENU 1

12,90€



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.



Mousse de foie gras du canard, confiture cerise et ses toasts

Mousse de foie de pato con confitura de cereza y tostadas

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

15,90€



MENU 3



- 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 (selon saison)**
Melon con jamon de Salamanca (según temporada)



- Axoa de canard au piment d'Espelette**
Axoa de pato al pimiento d'Espelette

- ou Magret de canard, sauce à l'orange et pomme de terre au four (supl. 2,50€)**



- 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 Chipirons grillés aux oignons confits**

- o Chipirones a la plancha encebollados

- 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.

18,90€



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

8,50€

*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

Petit pot de glace / Tarrina de helado

Mikolápiz, smarties, pirulo sandia

Glaces spéciales enfants (supplément 2€) /

Helados especiales niños (con suplemento de 2€)

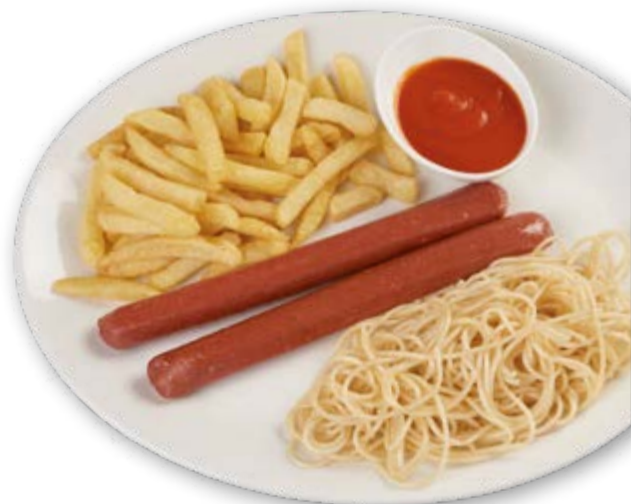


Boisson au choix

Bebida a escoger

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

Refrescos, sirope, zumos de fruta, etc...





les moules + *frites*

9,50€

PEIO
restaurants