1996-2024
28
ANNIVERSAIRE
ANIVERSARIO

MENU *Anniversaire*

Salade gourmande aux gésiers, magret de canard fumé, pomme et foie poêlé, bloc de canard
Ensalada con mollejas, magret de pato ahumado, manzana y foie plancha con bloc de pato
Ou/o
Risotto aux chipirons
Risotto de chipirones
Ou/o
Gambas au whisky
Gambas al whisky

Vol-au-vent de ris de veau aux cêpes et pommes de terre au four
Volován de lechezuelas de ternera con hongos y patata panadera
Ou/o
Filets de Saint-Pierre rôtis dans leur jus
Lomo de San Pedro al horno en su jugo
Ou/o
Agneau de lait des Pyrénées rôti dans son jus
Cordero lechal del Pirineo al horno en su jugo

Tarte au fromage
Tarta de queso
Ou/o
Sorbet mojito
Sorbete de mojito
Ou/o
Coulant au chocolat
Coulant de chocolate

1/4 de vin, café et pain inclus
1/4 de vino, café y pn incluido

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

-10 %
RÉDUCTION
CUMULÉE SUR LA CARTE

VENTA PEIO
VOUS DONNE PLUS!

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 (portion) ..... **6,80€**
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 Calamars, beignets de crevettes, croquettes variées ..... **7,90€**
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 (portion) ..... **2,00€**
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 (portion) ..... **6,80€**
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 avec salade ..... **3,00€**
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

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





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)

CONFIANCE & QUALITÉ
BOEUF
SÉLECTION
PEIO
BOUCHERIE



Côte de boeuf

& frites, salade et poivrons

Chuleta de buey con patatas fritas, ensalada y pimientos



VIANDES

CARNES

Foie de veau, oignons et frites ..... 8,00€
Hígado encebollado con patatas

Saucisses, frites ..... 7,80€
Salchichas con patatas

Lomo, frites et poivrons ..... 8,90€
Lomo con patatas fritas
y pimientos

Côtelettes d'agneau, frites et poivrons ..... 11,30€
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€
Entrecotte 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 ..... 8,50€
Hamburguesa de pato sobre
cebolla confitada y patatas fritas

Steak haché de boeuf avec frites ..... 8,50€
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 ..... 9,80€
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 ezpeleta

Bavette d'aloyau avec échalotes et aux poivrons ..... 12,50€
Bavette de vaca con chalotas y
pimientos



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



Tournedos
Solomillo de vaca



Faux-filet, frites et poivrons
Entrecotte 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 ..... **9,90€**
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 ..... **11,00€**
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

DESSERTS

POSTRES



Cafe Gourmand
Café Gourmand

Photo non contractuelle
Foto no contractual

Gâteau basque à la crème ou aux cerises ..... **4,00€**
Pastel vasco de crema o de cerezas

Tarte au chocolat ..... **3,80€**
Tarta de chocolate

Tarte aux pommes ..... **4,80€**
Tarta de manzana

Tarte aux amandes (St Jacques) ..... **4,00€**
Tarta de Santiago

Pêches au sirop et chantilly ..... **3,80€**
Melocotón con nata

Salade de fruits et chantilly ..... **3,80€**
Macedonia de frutas con nata

Fromage pur-brebis ..... **4,50€**
Queso de Oveja

Crème vanille ..... **3,50€**
Natilla

Riz au lait ..... **3,80€**
Arroz con leche

Fraises et chantilly (selon saison) ..... **4,00€**
Fresas con nata (según temporada)

Profiteroles à la chantilly ..... **4,00€**
Profiteroles con nata

Tarte Tiramisu ..... **4,00€**
Tarta de Tiramisú

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 ..... **1,50€**
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

Digestifs

Liqueur de pêche	2,80€
Liqueur d'herbe	2,80€
Vodka	3,50€
Gin	3,50€
Tequila	3,50€
Fraise des bois	3,50€
Izarra verte	6,00€
Bailey's	4,50€
Marie-Brizard	3,00€
Poire	4,00€
Get 27	3,00€
Grand marnier Jaune	4,00€
Grand marnier Rouge	5,00€
Liqueur 43	5,00€
Cointreau	3,80€
Soberano	2,90€
Patxarán	3,00€
Manzana	2,80€
Armagnac	4,80€
Carlos III	4,50€
Calvados	5,50€

Combinés

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

Whiskys

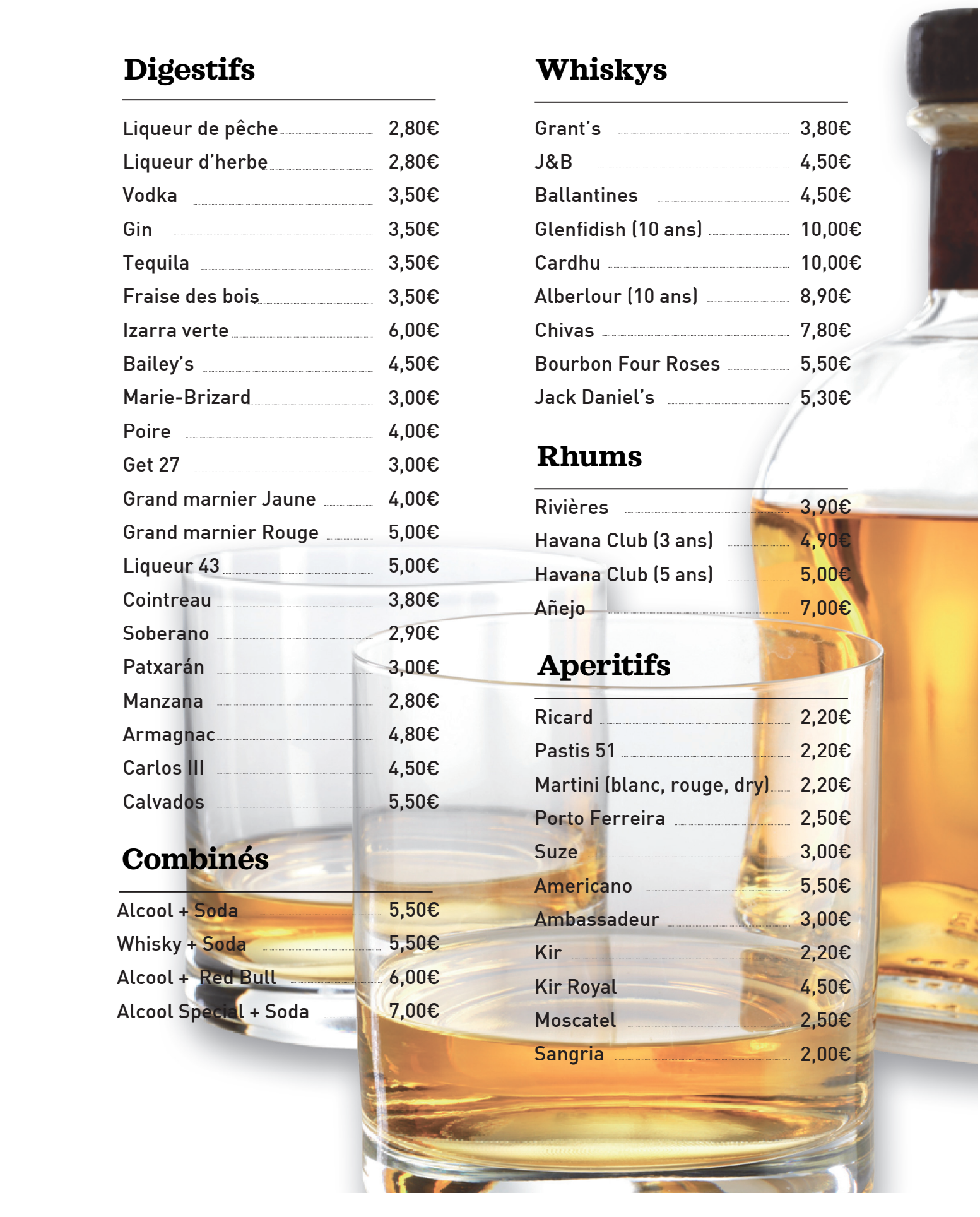
Grant's	3,80€
J&B	4,50€
Ballantines	4,50€
Glenfidish (10 ans)	10,00€
Cardhu	10,00€
Alberlour (10 ans)	8,90€
Chivas	7,80€
Bourbon Four Roses	5,50€
Jack Daniel's	5,30€

Rhums

Rivières	3,90€
Havana Club (3 ans)	4,90€
Havana Club (5 ans)	5,00€
Añejo	7,00€

Aperitifs

Ricard	2,20€
Pastis 51	2,20€
Martini (blanc, rouge, dry)	2,20€
Porto Ferreira	2,50€
Suze	3,00€
Americano	5,50€
Ambassadeur	3,00€
Kir	2,20€
Kir Royal	4,50€
Moscatel	2,50€
Sangria	2,00€



CARTE DES VINS

CARTA DE VINOS

Vins *Rouges*

	37,5 cl
Irache tinto D.O Navarra	6,00€

	75 cl
Tinto Roble 1945 D.O Navarra	8,50€
Príncipe de Viana *(CRIANZA)* D.O la Navarra	9,50€
Campo Viejo D.O Rioja	9,50€
Campo Viejo *(RESERVA)* D.O Rioja	17,90€
Irache *(CRIANZA)* D.O Navarra	11,00€
Señorío de Sarria D.O Navarra	9,50€
Azaroa D.O Rioja	8,50€
Campo Viejo *(CRIANZA)* D.O Rioja	9,50€
El Coto *(CRIANZA)* D.O Rioja	12,90€
Azpilicueta D.O Rioja	16,90€
Paternina Banda Azul *Crianza* D.O Rioja	11,50€
Marqués de Cáceres *(CRIANZA)* D.O Rioja	16,90€
Marqués de Murrieta *(RESERVA)* D.O Rioja	39,90€
Marqués de Riscal *(RESERVA)* D.O Rioja Alavesa	29,90€
Remelluri *(RESERVA)* D.O Rioja Alavesa	49,90€

Vins *Rosés*

	37,5 cl
Irache rosado D.O Navarra	5,75€

	75 cl
1945 D.O Navarra	7,50€
Príncipe de Viana D.O Navarra	8,50€
Señorío de Sarria D.O Navarra	7,50€
Campanas rosado D.O Navarra	8,50€
Chivite Gran Feudo D.O Navarra	9,90€
Campo Viejo D.O Rioja	8,50€
Azaroa rosé D.O Rioja	8,50€
Lambrusco rosé D.O Italy	9,30€
Vin Mateus rosé D.O Portugal	9,50€
Marqués de Cáceres rosé D.O Rioja	11,90€
Azpilicueta D.O Rioja	16,90€

Vins *Blancs*

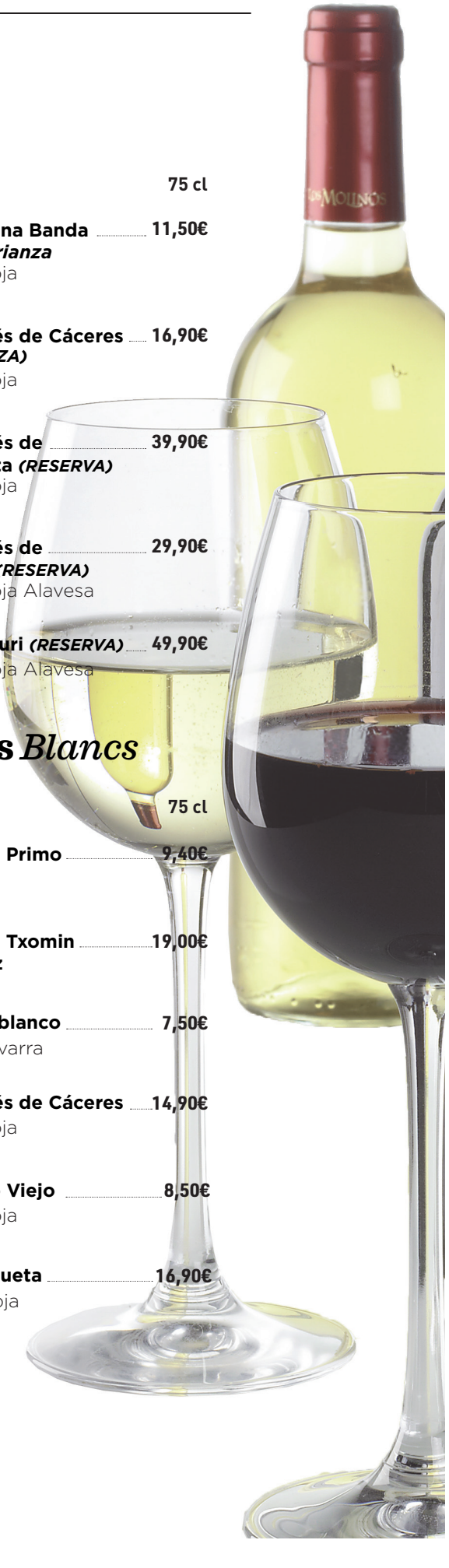
	75 cl
Txakoli Primo	9,40€
Txakoli Txomin Etxaniz	19,00€
Irache blanco D.O Navarra	7,50€
Marqués de Cáceres D.O Rioja	14,90€
Campo Viejo D.O Rioja	8,50€
Azpilicueta D.O Rioja	16,90€

Cavas

Cava Juve Camps	19,90€
Cava Anna Codorniu	19,50€

Cidre

Sidra Bereziartua	6,90€
Sidra Zapiain	5,90€



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

12,90€



◆◆◆

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

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

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)

15,90€

◆◆◆

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 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 Entrecotte 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

18,90€

◆◆◆

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 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

9,00€

**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

◆◆◆

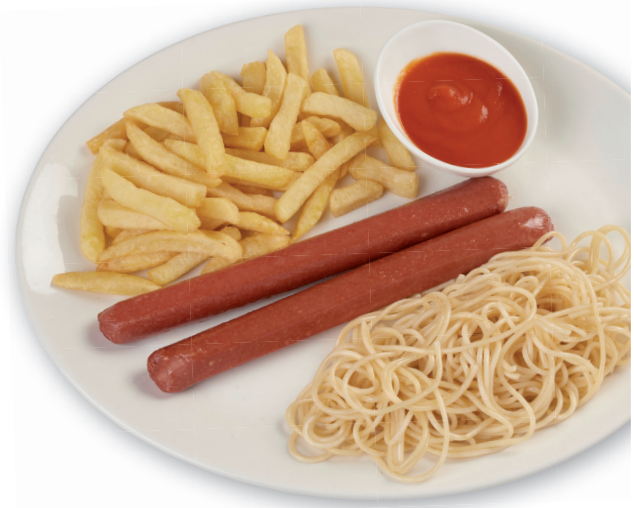
Glace au choix:
Helado a escoger:

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 sumplemento 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