

# Menu

## *Novembre*

### APÉRITIF APERITIVO

Coupe de cava et son amuse-bouche  
Copa de cava y su aperitivo

### ENTRÉES ENTRANTES

Œufs brouillés aux cèpes  
Revuelto de hongos  
Feuilleté au ris de veau  
Hojaldre de mollejas  
Salade bloc de foie gras, vinaigrette  
de framboise et fruits secs  
Ensalada de bloc de foie, vinagreta  
de frambuesa y frutos secos

### PRINCIPAUX SEGUNDOS

Salmis de palombes  
Guiso de paloma  
Rôti d'agneau farci au jambon serrano  
Cordero asado relleno de jamón serrano  
Merlu au txakoli et pommes de terre  
Merluza al txakoli y sus patatas

### DESSERTS POSTRES

Tatin de pommes au caramel  
Tatin de manzana y caramelo  
Fondant au chocolat  
Fondant de chocolate  
Tarte whisky  
Tarta al whisky

Vin D.O. Navarre et café inclus  
Vino D.O. Navarra y café incluido



# 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*

# SALADES

## ENSALADAS



*Salade de fruits de mer*  
Salpicón de marisco

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



# 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€  
Entrecôte con patatas fritas y pimientos

 **Côte de boeuf & frites, salade et poivrons** ..... 24,60€ (1pers.)  
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 ezepeleta

**Bavette d'aloiau 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, pimienta 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** ..... 9,90€

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

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gâteau basque à la crème ou aux cerises</b><br>Pastel vasco de crema o de cerezas | 4,00€ |
| <b>Tarte au chocolat</b><br>Tarta de chocolate                                       | 3,80€ |
| <b>Tarte aux pommes</b><br>Tarta de manzana                                          | 4,80€ |
| <b>Tarte aux amandes (St Jacques)</b><br>Tarta de Santiago                           | 4,00€ |
| <b>Pêches au sirop et chantilly</b><br>Melocotón con nata                            | 3,80€ |
| <b>Salade de fruits et chantilly</b><br>Macedonia de frutas con nata                 | 3,80€ |

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Fromage pur-brebis</b><br>Queso de Oveja                                     | 4,50€ |
| <b>Crème vanille</b><br>Natilla                                                 | 3,50€ |
| <b>Riz au lait</b><br>Arroz con leche                                           | 3,80€ |
| <b>Fraises et chantilly (selon saison)</b><br>Fresas con nata (según temporada) | 4,00€ |
| <b>Profiteroles à la chantilly</b><br>Profiteroles con nata                     | 4,00€ |
| <b>Tarte Tiramisu</b><br>Tarta de Tiramisu                                      | 4,00€ |
| <b>Cafe Gourmand</b><br>Café Gourmand                                           | 5,50€ |

# CAFÉS

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| <b>Expresso</b><br>Expresso           | 1,10€ |
| <b>Noisette</b><br>Cortado            | 1,10€ |
| <b>Café au lait</b><br>Café con leche | 1,30€ |
| <b>Cappuccino</b><br>Cappuccino       | 2,20€ |

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Irish coffee</b><br>Irish coffee                                         | 4,00€ |
| <b>Carajillo</b><br>Carajillo                                               | 3,80€ |
| <b>Infusion</b><br>Infusión                                                 | 1,50€ |
| <b>Camomille - Thé - Menthe - Tilleul</b><br>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                                                          | 75 cl                                                 | 75 cl                                                                |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Irache tinto</b> ..... 6,00€<br>D.O Navarra                   | <b>Irache (CRIANZA)</b> ..... 11,00€<br>D.O Navarra   | <b>Paternina Banda Azul Crianza</b> ..... 11,50€<br>D.O Rioja        |
|                                                                  | <b>Señorío de Sarria</b> ..... 9,50€<br>D.O Navarra   | <b>Marqués de Cáceres (CRIANZA)</b> ..... 16,90€<br>D.O Rioja        |
| <b>Tinto Roble 1945</b> ..... 8,50€<br>D.O Navarra               | <b>Azaroa</b> ..... 8,50€<br>D.O Rioja                | <b>Marqués de Murrieta (RESERVA)</b> ..... 39,90€<br>D.O Rioja       |
| <b>Príncipe de Viana (CRIANZA)</b> ..... 9,50€<br>D.O la Navarra | <b>Campo Viejo (CRIANZA)</b> ..... 9,50€<br>D.O Rioja | <b>Marqués de Riscal (RESERVA)</b> ..... 29,90€<br>D.O Rioja Alavesa |
| <b>Campo Viejo</b> ..... 9,50€<br>D.O Rioja                      | <b>El Coto (CRIANZA)</b> ..... 12,90€<br>D.O Rioja    | <b>Remelluri (RESERVA)</b> ..... 49,90€<br>D.O Rioja Alavesa         |
| <b>Campo Viejo (RESERVA)</b> ..... 17,90€<br>D.O Rioja           | <b>Azpilicueta</b> ..... 16,90€<br>D.O Rioja          |                                                                      |

### Vins Rosés

| 37,5 cl                                              | 75 cl                                                    |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Irache rosado</b> ..... 5,75€<br>D.O Navarra      | <b>Campo Viejo</b> ..... 8,50€<br>D.O Rioja              |
|                                                      | <b>Azaroa rosé</b> ..... 8,50€<br>D.O Rioja              |
| <b>1945</b> ..... 7,50€<br>D.O Navarra               | <b>Lambrusco rosé</b> ..... 9,30€<br>D.O Italy           |
| <b>Príncipe de Viana</b> ..... 8,50€<br>D.O Navarra  | <b>Vin Mateus rosé</b> ..... 9,50€<br>D.O Portugal       |
| <b>Señorío de Sarria</b> ..... 7,50€<br>D.O Navarra  | <b>Marqués de Cáceres rosé</b> ..... 11,90€<br>D.O Rioja |
| <b>Campanas rosado</b> ..... 8,50€<br>D.O Navarra    | <b>Azpilicueta</b> ..... 16,90€<br>D.O Rioja             |
| <b>Chivite Gran Feudo</b> ..... 9,90€<br>D.O Navarra |                                                          |

### Cavas

|                                        |                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Cava Juve Camps</b> ..... 19,90€    | <b>Sidra Bereziartua</b> ..... 6,90€ |
| <b>Cava Anna Codorniu</b> ..... 19,50€ | <b>Sidra Zapiain</b> ..... 5,90€     |

### Cidre

### Vins Blancs

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





# 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

**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€**







- 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.



# 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 suplemento de 2€ )

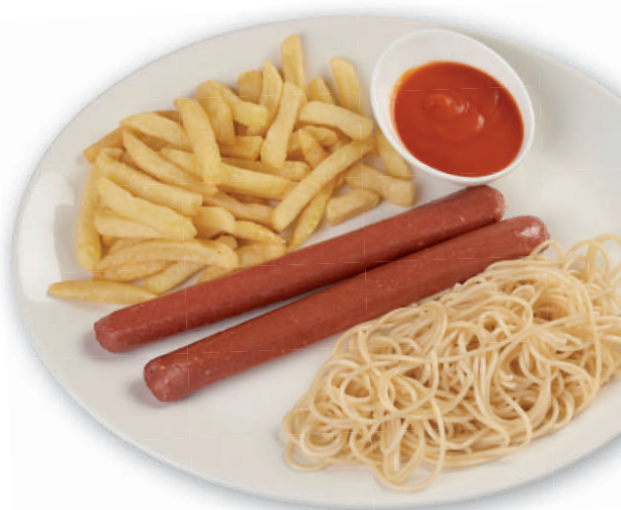


**Boisson au choix**

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