

Menu *Automne/Otoño*

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

25,00 €

par personne & TVA incluse
por persona & IVA incluido

-10%

**RÉDUCTION
CUMULÉE SUR LA CARTE**

Suggestions *du Chef*

ENTRÉES ENTRANTES

Feuilleté au ris de veau _____	9,95€
Hojaldre de mollejas	
Salade bloc de foie gras, vinaigrette de framboise et fruits secs _____	8,50€
Ensalada de bloc de foie, vinagreta de frambuesa y frutos secos	
Œufs brouillés aux cèpes _____	7,80€
Revuelto de hongos	

PRINCIPAUX SEGUNDOS

Salmis de palombes _____	12,80€
Guiso de paloma	
Rôti d'agneau farci au jambon serrano _____	12,50€
Cordero asado relleno de jamón serrano	
Merlu au txakoli et pommes de terre _____	9,90€
Merluza al txakoli y sus patatas	

DESSERTS POSTRES

Tatin de pommes au caramel _____	4,50€
Tatin de manzana y caramelo	
Fondant au chocolat _____	3,90€
Fondant de chocolate	
Tarte whisky _____	4,50€
Tarta al whisky	



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*



*Paëlla
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



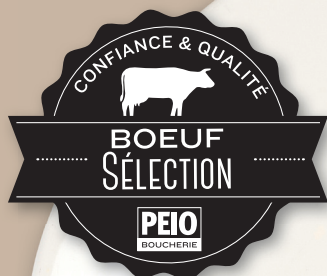
Asperges vinaigrette
Espárragos a la vinagreta



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)



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.)
44€ (2pers.)
Chuleta de buey con patatas fritas, ensalada y pimientos


Axa de canard au piment d'Espelette 9,90€
Axa 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, 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** 9,90€
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



*Café Gourmand
Café Gourmand*

*Photo non contractuelle
Foto no contractual*

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

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

CAFÉS

Espresso	1,10€	Irish coffee	4,00€
<i>Espresso</i>		<i>Irish coffee</i>	
Noisette	1,10€	Carajillo	3,80€
<i>Cortado</i>		<i>Carajillo</i>	
Café au lait	1,30€	Infusion	1,50€
<i>Café con leche</i>		<i>Infusión</i>	
Cappuccino	2,20€	Camomille - Thé - Menthe - Tilleul	
<i>Cappuccino</i>		<i>Manzanilla - Té - Menta - Tila</i>	



*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
Irache tinto 6,00€ D.O Navarra		Irache (CRIANZA) 11,00€ D.O Navarra	Paternina Banda Azul Crianza 11,50€ D.O Rioja
	75 cl	Señorío de Sarria 9,50€ D.O Navarra	Marqués de Cáceres (CRIANZA) 16,90€ D.O Rioja
Tinto Roble 1945 8,50€ D.O Navarra		Azaroa 8,50€ D.O Rioja	Marqués de Murrieta (RESERVA) 39,90€ 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) 29,90€ D.O Rioja Alavesa
Campo Viejo 9,50€ D.O Rioja		El Coto (CRIANZA) 12,90€ D.O Rioja	Remelluri (RESERVA) 49,90€ D.O Rioja Alavesa
Campo Viejo (RESERVA) 17,90€ D.O Rioja		Azpilicueta 16,90€ D.O Rioja	

Vins Rosés

	37,5 cl	75 cl	75 cl
Irache rosado 5,75€ D.O Navarra		Campo Viejo 8,50€ D.O Rioja	Txakoli Primo 9,40€
	75 cl	Azaroa rosé 8,50€ D.O Rioja	Txakoli Txomin Etxaniz 19,00€
1945 7,50€ D.O Navarra		Lambrusco rosé 9,30€ D.O Italy	Irache blanco 7,50€ D.O Navarra
Príncipe de Viana 8,50€ D.O Navarra		Vin Mateus rosé 9,50€ D.O Portugal	Marqués de Cáceres 14,90€ 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 8,50€ D.O Navarra		Azpilicueta 16,90€ D.O Rioja	Azpilicueta 16,90€ D.O Rioja
Chivite Gran Feudo 9,90€ D.O Navarra			

Cavas

Cava Juve Camps 19,90€	Sidra Bereziartua 6,90€
Cava Anna Codorniu 19,50€	Sidra Zapiain 5,90€

Cidre

Vins Blancs

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

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 1

12,90€



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

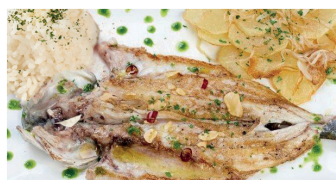
1/4 de vino tinto o rosado, pan y café

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.



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

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€)

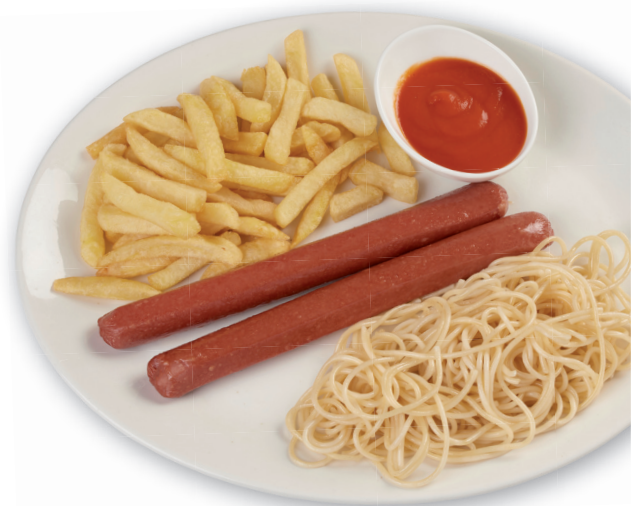


Boisson au choix

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

