

# Menu de *Janvier*

## **APÉRITIF** APERITIVO

Bonbon de foie et sa coupe de cava

Bombón de foie y copa de cava

## **ENTRÉES** ENTRANTES

Soupe de poisson

Sopa de pescado

Vol au vent aux ris de veau

Volovan de lechezuelas

Salade de fromage de chèvre

Ensalada de queso de cabra

## **PRINCIPAUX** SEGUNDOS

Agneau farci au jambon

Cordero relleno de jamón

Filet de dorade à la sauce txakoli

Suprema de dorada con salsa txakoli

Joue de porc ibérique sur lit de pommes de terre

Carrillera de cerdo ibérico sobre patata panadera

## **DESSERTS** POSTRES

Fondant chocolat

Fondant de chocolate

Tarte au whisky

Tarta al whisky

Tarte tatin

Tarta tatin

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

# Janvier

## ENTRÉES ENTRANTES

Soupe de poisson _____ Sopa de pescado	8,00€
Vol au vent aux ris de veau _____ Volovan de lechezuelas	10,00€
Salade de fromage de chèvre _____ Ensalada de queso de cabra	7,90€

## PRINCIPAUX SEGUNDOS

Agneau farci au jambon _____ Cordero relleno de jamón	12,90€
Filet de dorade à la sauce txakoli _____ Suprema de dorada con salsa txakoli	12,00€
Joue de porc ibérique sur lit de pommes de terre _____ Carrillera de cerdo ibérico sobre patata panadera	9,90€

## DESSERTS POSTRES

Fondant chocolat _____ Fondant de chocolate	3,90€
Tarte au whisky _____ Tarta al whisky	4,50€
Tarte tatin _____ Tarta tatin	4,50€



# 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 (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** ..... 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*

<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*



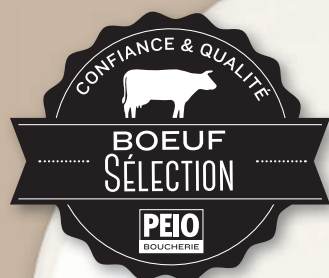
*Asperges vinaigrette*  
*Espárragos a la vinagreta*



*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

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Foie de veau, oignons et frites</b> ..... 8,00€<br>Hígado encebollado con patatas   |   | <b>Magret de canard sauce porto, pommes de terre au four et salade</b> ..... 14,90€<br>Magret de pato con salsa oporto, patatas panaderas y ensalada   |
| <b>Saucisses, frites</b> ..... 7,80€<br>Salchichas con patatas   |  |  |
| <b>Lomo, frites et poivrons</b> ..... 8,90€<br>Lomo con patatas fritas y pimientos   |   | <b>Aiguillettes de canard avec sauce porto et pommes de terre au four</b> ..... 9,80€<br>Solomillo de pato con salsa oporto y patatas panaderas  |
| <b>Côtelettes d'agneau, frites et poivrons</b> ..... 11,30€<br>Costillas de cordero con patatas fritas y pimientos   |   | <b>Rumsteak avec frites</b> ..... 10,50€<br>Bistec a la plancha con patatas fritas   |
| <b>Agneau grillé, frites et poivrons</b> ..... 10,50€<br>Paletilla de cordero plancha con patatas fritas y pimientos   |   | <b>Tournedos Rossini avec piments du Padron et salade</b> ..... 19,90€<br>Solomillo de vaca con foie con pimientos de Padrón y ensalada  |
| <b>Brochettes d'agneau &amp; salade, poivrons et frites</b> ..... 11,50€<br>Brochetas de cordero, ensalada, pimientos y patatas fritas   |  | <b>Tournedos sauce roquefort ou cèpes ou porto &amp; pommes de terre au four et salade</b> ..... 17,90€<br>Solomillo de vaca al roquefort u hongos u oporto, patatas panadera y ensalada                         |
| <b>Faux-filet, frites et poivrons</b> ..... 13,90€<br>Entrecote con patatas fritas y pimientos   |  |  |
|  <b>Côte de boeuf &amp; frites, salade et poivrons</b> ..... 24,60€ (1pers.)<br>Chuleta de buey con patatas fritas, ensalada y pimientos |  | <b>Filet-mignon de porc ibérique, sauce au vin blanc, pommes de terre au four et pommes caramélisées</b> ..... 9,80€<br>Solomillo de cerdo iberico en salsa de vino blanco, con patatas panadera y manzana asada |
| <b>Axa de canard au piment d'Espelette</b> ..... 9,90€<br>Axa pato con pimientos de Espelette  |  |  |
|  <b>Foie poêlé avec confiture</b> ..... 15,90€<br>Foie fresco a la plancha   |  | <b>Jarret de porc grillé dans son jus et ses pommes de terre au four</b> ..... 9,80€<br>Codillo de cerdo asado en su jugo con patatas panadera   |
| <b>Steak haché de canard sur oignons confités et frites</b> ..... 8,50€<br>Hamburguesa de pato sobre cebolla confitada y patatas fritas  |  | <b>Araignée de porc et sa sauce au piment d'Espelette</b> ..... 9,00€<br>Araigne de cerdo con salsa de pimiento de ezepeleta   |
| <b>Steak haché de boeuf avec frites</b> ..... 8,50€<br>Hamburguesa de vaca con patatas fritas  |  | <b>Bavette d'aloiau avec échalotes et aux poivrons</b> ..... 12,50€<br>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**  
Entrecote 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

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

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

# CAFÉS

<b>Espresso</b>	1,10€	<b>Irish coffee</b>	4,00€
Espresso		Irish coffee	
<b>Noisette</b>	1,10€	<b>Carajillo</b>	3,80€
Cortado		Carajillo	
<b>Café au lait</b>	1,30€	<b>Infusion</b>	1,50€
Café con leche		Infusión	
<b>Cappuccino</b>	2,20€	<b>Camomille - Thé - Menthe - Tilleul</b>	
Cappuccino		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€	<b>Irache (CRIANZA)</b>	11,00€	<b>Paternina Banda</b>	11,50€
D.O Navarra		D.O Navarra		<b>Azul Crianza</b>	D.O Rioja
		<b>Señorío de Sarria</b>	9,50€	<b>Marqués de Cáceres</b>	16,90€
	75 cl	D.O Navarra		<b>(CRIANZA)</b>	D.O Rioja
<b>Tinto Roble 1945</b>	8,50€	<b>Azaroa</b>	8,50€	<b>Marqués de</b>	39,90€
D.O Navarra		D.O Rioja		<b>Murrieta (RESERVA)</b>	D.O Rioja
<b>Príncipe de Viana</b>	9,50€	<b>Campo Viejo</b>	9,50€	<b>Marqués de</b>	29,90€
<b>(CRIANZA)</b>		D.O Rioja		<b>Riscal (RESERVA)</b>	D.O Rioja Alavesa
D.O la Navarra		<b>El Coto (CRIANZA)</b>	12,90€	<b>Remelluri (RESERVA)</b>	49,90€
<b>Campo Viejo</b>	9,50€	D.O Rioja		D.O Rioja Alavesa	
D.O Rioja		<b>Azpilicueta</b>	16,90€		
<b>Campo Viejo (RESERVA)</b>	17,90€	D.O Rioja			
D.O Rioja					

### Vins Rosés

	37,5 cl		75 cl		75 cl
<b>Irache rosado</b>	5,75€	<b>Campo Viejo</b>	8,50€	<b>Txakoli Primo</b>	9,40€
D.O Navarra		D.O Rioja		<b>Txakoli Txomin</b>	19,00€
		<b>Azaroa rosé</b>	8,50€	<b>Etxaniz</b>	
	75 cl	D.O Rioja		<b>Irache blanco</b>	7,50€
<b>1945</b>	7,50€	<b>Lambrusco rosé</b>	9,30€	D.O Navarra	
D.O Navarra		D.O Italy		<b>Marqués de Cáceres</b>	14,90€
<b>Príncipe de Viana</b>	8,50€	<b>Vin Mateus rosé</b>	9,50€	D.O Rioja	
D.O Navarra		D.O Portugal		<b>Campo Viejo</b>	8,50€
<b>Señorío de Sarria</b>	7,50€	<b>Marqués de Cáceres</b>	11,90€	D.O Rioja	
D.O Navarra		<b>rosé</b>		<b>Azpilicueta</b>	16,90€
<b>Campanas rosado</b>	8,50€	D.O Rioja		D.O Rioja	
D.O Navarra		<b>Azpilicueta</b>	16,90€		
<b>Chivite Gran Feudo</b>	9,90€	D.O Rioja			
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		75 cl
<b>Txakoli Primo</b>	9,40€	<b>Txakoli Txomin</b>	19,00€
<b>Etxaniz</b>		<b>Irache blanco</b>	7,50€
<b>Marqués de Cáceres</b>	14,90€	D.O Navarra	
D.O Rioja		<b>Campo Viejo</b>	8,50€
<b>Azpilicueta</b>	16,90€	D.O Rioja	
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)



### Axoia de canard au piment d'Espelette

Axoia 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€ )

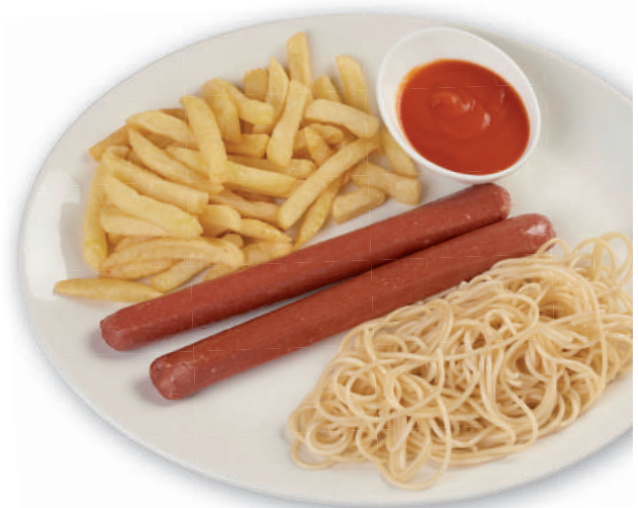


**Boisson au choix**

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

