

Menu de **Février**

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

Février

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)

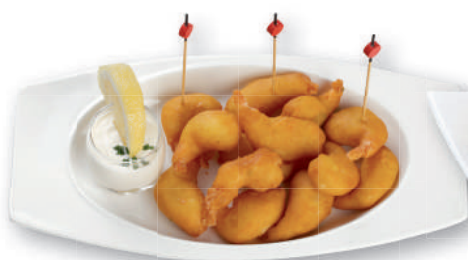
Rabas de calamars (portion) 6,30€

Rabas de calamar (ración)

Omelette aux pommes 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)

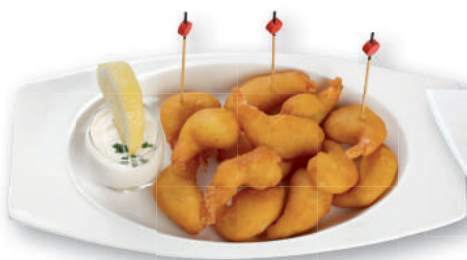
Rabas de calamars (portion) 6,30€

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€
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	
Café Gourmand	5,50€
Café Gourmand	

CAFÉS

Espresso	1,10€	Irish coffee	4,00€
Espresso		Irish coffee	
Noisette	1,10€	Carajillo	3,80€
Cortado		Carajillo	
Café au lait	1,30€	Infusion	1,50€
Café con leche		Infusión	
Cappuccino	2,20€	Camomille - Thé - Menthe - Tilleul	
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
Irache tinto 6,00€		Irache (CRIANZA) 11,00€		Paternina Banda 11,50€	
D.O Navarra		D.O Navarra		Azul Crianza	
				D.O Rioja	
	75 cl	Señorío de Sarria 9,50€		Marqués de Cáceres 16,90€	
		D.O Navarra		(CRIANZA)	
Tinto Roble 1945 8,50€				D.O Rioja	
D.O Navarra		Azaroa 8,50€			
		D.O Rioja		Marqués de 39,90€	
Príncipe de Viana 9,50€		Campo Viejo 9,50€		Murrieta (RESERVA)	
(CRIANZA)		D.O Rioja		D.O Rioja	
D.O la Navarra					
Campo Viejo 9,50€		El Coto (CRIANZA) 12,90€		Marqués de 29,90€	
D.O Rioja		D.O Rioja		Riscal (RESERVA)	
				D.O Rioja Alavesa	
Campo Viejo (RESERVA) 17,90€		Azpilicueta 16,90€		Remelluri (RESERVA) 49,90€	
D.O Rioja		D.O Rioja		D.O Rioja Alavesa	

Vins Rosés

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

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 19,00€	
Etxaniz	
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)



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€)

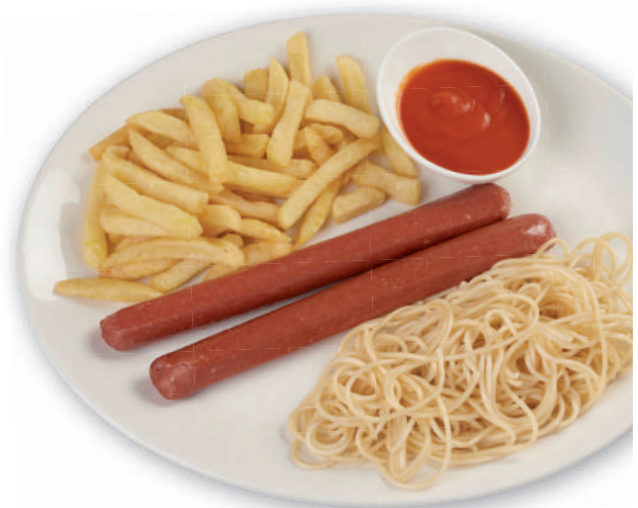


Boisson au choix

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

