



★★★

Aidez-nous à améliorer

Scannez le code QR et donnez-nous votre avis.
Vous pouvez également participer au tirage au
sort d'un repas gratuit pour 2 personnes.



RESTAURANTE



BAR

ventabiok.com



*Suivez-nous sur nos réseaux et
nous vous tiendrons au courant
de toutes les nouveautés*

ALLERGÈNES 1. Gluten 2. Crustacés 3. Oeuf 4. Poisson
5. Dioxyde de soufre et sulfites 6. Lait 7. Mollusques
8. Fruits à coque 9. Soja 10. Sésame 11. Céleri
12. Carachides 13. Moutarde

APÉRITIFS

Américain	4,00
Vermouth rouge, Campari, gin	
Gin Fizz	4,00
Jus de citron nature, gin	
Bloody Mary	4,00
Jus de tomate, vodka, citron	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Otxondo	5,00
Rhum, jus d'ananas, jus de citron, blue tropic	
Pink	5,00
Gin, jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de grenadine	
Soleil Levant	5,00
Soho, jus d'orange, pêche, ananas, sirop de grenadine	
Piña Colada	5,00
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	
Caraïbes	5,00
Rhum, jus d'ananas, jus de citron	
Mojito	5,00
Rhum, menthe, angostura	

COCKTAILS SANS ALCOOL

San Francisco	4,50
Jus de pêche, jus d'ananas, sirop de grenadine	
Tropical	4,50
Jus d'ananas, sirop de kiwi	
Bora-Bora	4,50
Jus d'ananas, limonade, sirop de grenadine	

BOISSONS

Sangria	2,20
Kir, Martini, Ricard, Porto, moscatel	2,20
Coca-Cola, Fanta, Schweppes, jus de fruits	2,20
Eau minérale 0,50 cl.....	1,50
Eau minérale 1 l.....	3,00
Eau minérale gazeuse 1 l.....	4,00
Pichet de sangria	8,50
Vin	
Pichet de sangria	13,50
Champan	

BIÈRES

BELGES

Leffe blonde.....	3,50
Leffe brune	3,50
Chimay rouge	4,50
Grimbergen blonde	4,50
Grimbergen double	4,50

ALLEMANDES

Franziskaner blonde	4,50
Franziskaner brune.....	4,50

HOLLANDAISE

Heineken.....	2,50
---------------	-------------

DIVERS

Desperados	3,00
San Miguel.....	2,20
San Miguel sans alcool.....	2,20

DIGESTIFS

	COUPE	COMBINÉ
Malibu	3,00	5,00
Jägermeister	4,00	5,00
Pomme / Pêche	3,00	5,00
Cointreau	4,00	
Licor 43	3,50	5,00
Baileys	4,50	
Soberano	2,50	
Patxaran	3,00	
Izarra	4,00	
Liqueur d'herbes	2,50	5,00
Get 27	3,00	5,00
Grand Marnier	5,00	5,00
Armagnac	5,00	
Eau-de-vie	4,00	



RHUM

	COUPE	COMBINÉ
Rhum	3,50	5,00
Bacardi	4,50	5,50
Cacique	5,00	6,00
Havana 3 ans	5,00	6,00
Havana 5 ans	6,00	7,00
Havana 7 ans	7,00	8,00
Captain Morgan	5,00	6,00
Kraken	7,00	8,00
Don Papa	8,00	10,00
Diplomático	8,00	10,00

GIN

	COUPE	COMBINÉ
Ginebra	3,50	5,00
Beefeater	5,00	6,00
Bombay Bleu	5,00	6,00
Tanqueray	5,00	6,00
Bankes	5,00	6,00
Pink 47	5,00	6,00
Bulldog	5,00	6,50
Nordes	6,50	7,50
5 TH	7,00	8,00
Hendrick's	7,50	8,50

WHISKY

	COUPE	COMBINÉ
Whisky	4,00	5,00
Ballantines	5,00	6,00
J&B	5,00	6,00
Four Roses	6,00	7,00
Jameson	6,00	7,00
Jack Daniel's	5,00	6,00
Chivas 12 ans	6,00	7,00
Cardhu 12 ans	6,50	7,50
Jura 12 ans	8,00	9,00
Oban 14 ans	8,00	9,00
Lagavulin 16 ans	8,50	9,50

VODKA

	COUPE	COMBINÉ
Vodka	4,00	5,00
Absolut	5,00	6,00

TAPAS

Rabas ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,50
Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,50
Beignets de crevette ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,50
Fingers de poulet sauce barbecue ^{1/3/5/6/9}	7,80
Croquettes de morue (8 u) ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,50
Croquetas de jambon (8 u) ^{1/3/5/6}	6,50
Croquettes de cèpes et truffe (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50
Croquettes de côte de boeuf (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50
Tempura de légumes accompagnée de mayonnaise de soja ^{1/3/5/6/9}	6,50
Portion de cèpes frais	9,50
1/2 Portion de cèpes frais	4,75
Portion de frites	3,50

HORS-D'OEUVRE

Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/5/6/7}	9,50
Salade verte	6,00
Salade composée ^{3/4/5}	7,50
Endives au Roquerfort et aux noix ^{5/6/8/9}	8,00
Salade de fromage de chèvre ^{1/5/6}	10,00
Salade de gambas et avocat ^{1/2/4/6/7/8}	12,50
Salade de jambon de canard et piquillos ^{1/5}	10,00
Salade de gésier et jambon de canard ^{1/5/6/8}	12,50
Salade de poulpe grillé et avocat ^{2/4/6/7/13}	12,50
Asperges en vinaigrette	9,00
Jambon serrano Duroc ^{5/6}	12,00
Charcuterie ibérique ^{5/6}	12,00
Foie gras mi-cuit Biok ^{1/5/6/8}	16,50
Feuilleté aux fruits de mer ^{1/2/4/5/6}	8,50
Crêpes au crabe sauce américaine ^{1/2/3/4/5/6}	9,50
Omelette aux cèpes frais ^{1/3}	9,50
Soupe de poissons Donostiarra ^{1/2/4/5/6/7}	8,50
Gambas à la plancha ^{2/5}	12,00
Piquillos farcis de morue ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	8,50
Piquillos farcis aux cèpes ^{1/3/5/6/9}	9,50

ASSIETTES COMBINÉES

N°1 Steak, poivrons, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	10,00
N°2 Faux-filet avec sauce au poivre ou Roquefort, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6/9}	13,50
N°3 Lomo, poivrons, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	9,20
N°4 Côtelettes d'agneau, poivrons, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	13,50
N°5 Blanc de dinde sauce Roquefort, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	9,50
N°6 Cuisse de poulet désossée sauce chimichurri, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6/9}	9,50
N°7 Spaghetti bolognaise, jambon blanc et frites ^{1/3/5/6}	9,50
N°8 Morue piperade, salade et frites ^{2/4/5/7}	10,50
N°9 Jamón braisé "spécialité La Maison du Jambon", croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	9,20

PÂTES

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}	8,50
Spaghetti sauce poivre, champignons et fromage ^{1/3/5/6}	9,50

RIZ

Paëlla spéciale (pour 2 pers. / 30 min.) ^{2/4/5/7}	32,00
Paëlla ^{2/4/5/7}	7,80



POISSONS

Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}	8,50
Chipirons à la plancha ^{2/4/5/7}	11,00
Poulpe à la crème de pommes de terre et l'huile d'Espelette ^{2/4/6/7}	12,50
Lotte au four et sa sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/7}	14,00
Lotte à l'américaine ^{1/2/4/5/7/9}	14,00
Lotte sauce aux cèpes ^{1/2/4/5/7/9}	14,50
Morue piperade ^{4/5}	9,50
Merlu à la plancha ^{4/5}	9,50
Merlu sauce aux cèpes ^{1/4/5/9}	12,50
Merlu farci au crabe ^{2/4/6/7/9}	13,50
Sôle meunière ^{1/2/4/5/6/7}	14,00
Crabe farci au four ^{1/2/4/6/7/9}	13,00
Gambas à la plancha ^{2/5}	12,00

Zarzuela de poissons et de fruits de mer (pour 2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/5/6/7/9} **42,00**

Lotte, merlu, langoustines, gambas, moules, chipirons à la plancha et sauce américaine. Accompagnée de riz et frites.

Parrillada de poissons et de fruits de mer (pour 2 pers. / 20 min.) ^{2/4/5/7} **42,00**

Lotte, merlu, langoustines, gambas, moules, chipirons à la plancha et sauce à l'ail. Accompagnée de riz et frites.

VIANDES

Faux-filet grillé, poivrons et frites ⁵	12,50
Joues de boeuf au vin rouge ^{1/5}	12,50
Bavette, Roquefort, poivrons et frites ^{1/5/6}	12,50
Tournedo "médallons" de boeuf sauce poivre ou Roquefort ^{1/5/6}	14,50
Tournedos, poivrons et frites ⁵	17,00
Tournedos sauce Roquefort ou poivre ^{1/5/6}	18,00
Tournedos aux cèpes ⁵	19,00
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700 g environ) ⁵	36,00 €/kg
Côtelettes d'agneau, frites et poivrons ⁵	12,50
Agneau rôti à basse température et pommes de terre boulangère ⁵	15,50
Magret de canard avec sa compote de pommes ^{1/6}	18,00
Cochon ibérique au four "spécialité La Maison du Jambon", salade et frites ^{5/6}	12,00
Pressé de pieds de cochon sauce au miel et truffe, avec la crème de pomme de terre ^{1/6}	12,00
Jarret désossé sauce poivre ^{1/5/6}	9,50
Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre ^{1/5/6}	10,00
Salmis de Palombe (en saison)	13,00
Portion de cèpes frais	9,50
1/2 Portion de cèpes frais	4,75

Supplément de sauce **1,50**

Roquefort ^{1/5/6}

Poivre ^{1/5/6}

Supplément d'accompagnement

Riz **1,50**

Tempure de légumes ^{1/3/5/6} **3,00**

DESSERTS

Gâteau basque à la crème ^{1/3/5/6/8/9}	4,00
Pain perdu de brioche caramélisé ^{1/3/6/8/9}	4,00
Tarte whisky glacée ^{1/3/6/8/9}	5,50
Glace à la figue avec son biscuit ^{1/6/9}	4,00
Crème de yaourt maison et son coulis aux fruits des bois ^{1/5/6/9}	4,00
Mousse au chocolat et glace nougat ^{1/3/5/6/8/9}	4,50
Fondant au chocolat et glace ^{1/3/5/6/8/9}	5,50
Flan caramel et glace ^{1/3/5/6/9}	4,00
Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9}	4,00
Crème brûlée ^{1/3/5/6/9}	4,00
Profiteroles au chocolat chaud ^{1/3/5/6/9}	4,50
Caillé de brebis ^{5/6}	4,50
Poires Belle Hélène (glace vanille, poires, chocolat chaud et chantilly) ^{1/5/6/9}	4,50
Riz au lait à la cannelle ^{6/9}	4,00
Tiramisu vénitien et glace au café ^{1/3/6}	4,50
Pêche Melba (glace vanille, pêche et chantilly) ^{1/5/6/9}	5,50
Colonel (glace citron et vodka) ^{1/5/6}	4,50
Sorbet citron au Cava ^{1/5/6}	4,00
Fromage de brebis ^{1/5/6}	5,00
Fraises à la chantilly (en saison) ^{5/6/9}	4,50
1 Boule de glace ^{1/5/6/8/9/12}	2,50
2 Boules de glace ^{1/5/6/8/9/12}	3,50
Grande coupe de glace ^{1/5/6/8/9/12}	5,50

CAFÉS SPÉCIAUX

Irlandais Café, whisky, chantilly ^{5/6/9}	5,50
Écossais Café, whisky, glace à la vanille ^{1/5/6}	5,50
Jamaïcain Café, liqueur de café, chantilly ^{5/6/9}	5,50
Salvatore Café, liqueur de noisette, crème de vanille, cannelle ^{1/5/6/9}	5,50
Capuccino Café, chantilly ^{5/6/9}	3,00
Blanco y Negro Café, glace vanille ^{1/5/6}	4,00
Carajillo Café, cognac flambé ⁵	3,50

COUPES



Coupe Alaska^{1/5/6/8/9/12} **6,00**

Boule de pistache, fraise et citron, avec des morceaux de cerise au sirop avec chantilly.



Coupe Bali^{1/5/6/8/9/12} **6,00**

Boule a la fraise, vanille et citron, des morceaux de fruits au sirop avec chantilly.



Coupe Conguitos^{1/5/6/8/9/12} **6,00**

Boule de chocolat avec chantilly, le tout arrosé d'un coulis à chocolat.



Coupe Lacasitos^{1/5/6/8/9/12} **6,00**

Boule à la vanille, fraise et pistache, le tout arrosé d'un coulis à la fraise.



Coupe Vesubio^{1/5/6/8/9/12} **6,00**

Boule de vanille, nougat et café à la chantilly, tout arrosé d'un coulis de caramel.



Banana Split^{1/5/6/8/9/12} **6,00**

Boule a la vanille, fraise et chocolat, avec des morceaux de cerises et de banane, arrosé d'un coulis au chocolat.



Vanille



Chocolat



Fraise



Citron



Rhum raisin



Pistache



Café



Nougat



Noisette

1 Boule de glace et chantilly^{1/5/6/8/9/12} **2,50**

2 Boules de glace et chantilly^{1/5/6/8/9/12} **3,50**

ENTRÉES

- Croquettes de côte de boeuf ^{1/3/5/6}
Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/5/6/7}
Salade de gésier et jambon de canard ^{1/5/6/8}
Salade de poulpe et avocat ^{2/4/6/7/13}
Salade de chèvre chaud ^{1/5/6}
Salade de gambas et avocat ^{1/2/4/6/7/8}
Crêpes de crabe avec sauce americaine ^{1/2/4/5/6}
Foie mi-cuit Biok ^{1/5/6/8}
Gambas à la plancha ^{2/5}
Poivrons farcis aux cèpes panés ^{1/3/5/6/9}
Soupe de poissons Donostiarra ^{1/2/4/5/6/7}
Jambon serrano Duroc ^{5/6}
Omelette aux cèpes ^{1/3}

PLAT PRINCIPAL

- Filet mignon ibérique sauce poivre ou Roquefort ^{1/5/6}
Cochon ibérique au four "spécialité La Maison du Jambon", salade et frites ^{5/6}
Pressé de pieds de cochon sauce miel et truffe avec crème de pomme de terre ^{1/6}
Lotte au four sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/7}
Merlu sauce aux cèpes ^{1/4/5/9}
Chipirons à la plancha ^{2/4/5/7}
Crabe à la Donostiarra ^{1/2/4/5/6/7/9}
Faux-filet grillé ⁵
Joues de boeuf au vin rouge ^{1/5}
Bavette, Roquefort, poivrons et frites ^{1/5/6/9}
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ⁵

DESSERT

Dessert au choix

Bouteille de Vin ⁵, pain ^{1/5/6} et eau compris.

ENTRÉES

- Asperges en vinaigrette ^{1/6}
- Endives au Roquefort et aux noix ^{5/6/8/9}
- Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}
- Coquilles St Jacques gratinées aux fruits de mer ^{1/2/4/5/6/7}
- Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}
- Poivrons farcis à la morue ^{1/2/3/4/5/6/7}
- Feuilleté aux fruits de mer ^{1/2/4/5/6}
- Jambon serrano ^{5/6}
- Salade composée ^{3/4/5}
- Salade de piquillos et jambon de canard ^{1/5}
- Salade de chèvre chaud ^{1/5/6}
- Croquettes de cèpes et truffe (6 u) ^{1/3/5/6}

PLAT PRINCIPAL

- Paëlla ^{2/4/5/7}
- Steak, poivrons et frites ⁵
- Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ^{5 (+1,50)}
- Jarret désossé sauce au poivre ^{1/5/6/9}
- Filet mignon ibérique au Roquefort ^{5/6/9}
- Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", poivrons et frites ⁵
- Chipirons à la plancha ^{2/4/5/7}
- Merlu à la plancha ^{4/5}
- Morue piperade ^{4/5}

DESSERT

- Riz au lait ^{6/9}
- Pain perdu de brioche caramélisé ^{1/3/6/8/9}
- Mousse au chocolat ^{1/5/6/9}
- Gâteau basque ^{1/3/5/6/8/9}
- Crème brûlée ^{1/3/5/6/9}
- Glace à la figue avec son biscuit ^{1/6/9}
- Crème de yaourt maison aux fruits des bois ^{1/5/6/9}
- Flan caramel et glace à la vanille ^{1/3/5/6/9}
- Profiteroles ^{1/3/5/6/9}
- Fromage de brebis ^{1/5/6}
- Caillé de brebis ^{5/6}
- 2 boules de glace avec chantilly ^{1/5/6/9}
- Tiramisu ^{1/3/6}
- Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

MENU

14,90€

**Sauf week end, jours fériés et périodes de vacances scolaires.*

ENTRÉES

Asperges en vinaigrette ^{1/6}

Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}

Assiette de charcuterie ^{5/6}

Jambon, chorizo, paté, saucisson

Salade composée ^{3/4/5}

Croquettes de morue ^{1/2/3/4/5/6/7} ou jambon ^{1/3/5/6}

Endives au Roquefort et noix ^{5/6/8/9}

Poivrons farcis à la morue ^{1/2/3/4/5/6/7}

PLAT PRINCIPAL

Morue piperade ^{4/5}

Paëlla ^{2/4/5/7}

Lomo, poivrons et frites ⁵

Spaghettis bolognaise ^{1/3/6}

Blanc de dinde, poivrons ou Roquefort et frites ⁵

Steak, poivrons et frites ⁵

Cuisse de poulet désossée sauce chimichurri ⁵

DESSERT

Riz au lait ^{6/9}

Pain perdu de brioche caramélisé ^{1/3/6/8/9}

Flan caramel ^{1/3/5/6/9}

Profiteroles ^{1/3/5/6/9}

Crème brûlée ^{1/3/5/6/9}

Glace à la figue avec son biscuit ^{1/6/9}

1 boule de glace avec chantilly ^{1/5/6/9}

Crème de yaourt maison aux fruits des bois ^{1/5/6/9}

Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

^{1/4} de vin ⁵, pain ^{1/3/5/6} et eau compris

MENU ENFANT

10,00€

PLAT PRINCIPAL

Blanc de dinde et frites ⁵

Jambon de pays et frites ⁵

Jambon blanc et frites ⁵

Steak haché et frites ⁵

Jambon brasé et frites ⁵

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

Fingers de poulet et frites ^{1/3/5/6}

DESSERT

Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

1 boule de glace avec chantilly ^{1/5/6/8/9/12}

Riz au lait ^{6/9}

Flan caramel ^{1/3/5/6/9}

Crème de yaourt maison aux fruits des bois ^{1/5/6/9}

Une boisson et pain ^{1/3/5/6} compris



VIN ROUGE ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,25
Pichet de vin ½ l	2,50
Vin de la maison 75 cl	COUPE 1,50 / 8,00

NAVARRA

Irache 37,5 cl	6,00
Irache	9,00
Irache Crianza	12,50
Señorío de Sarria	10,00
Homenaje	9,00
Marqués Valdecate Réserve	9,00
Campanas Crianza	12,00
Iroulegui	15,50

RIOJA

Marqués de Cáceres 37,5 cl	11,00
Faustino I	36,00
Faustino V	22,00
Faustino VII	16,00
Marqués de Riscal	28,00
Marqués de Cáceres	COUPE 2,50 / 18,00
Campo Viejo Tempranillo	COUPE 1,80 / 11,00
Campo Viejo Crianza	12,00
Campo Viejo Réserve	18,00
Paternina Banda Azul	COUPE 1,80 / 12,00
El Coto Crianza	COUPE 1,80 / 15,00
Azpilicueta Crianza	18,00

RIBERA DEL DUERO

Pago de Carraovejas	49,00
Pagos de Quintana (Chêne)	22,00
Pepe Yllera	18,00
Tarsus (Chêne)	18,00
Tarsus Crianza	28,00

Si votre bouteille n'est pas terminée, vous pouvez l'emporter avec vous si vous le souhaitez. Demandez une poche.

VIN ROSÉ ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,25
Pichet de vin ½ l	2,50
Vin de la maison 75 cl	COUPE 1,50 / 8,00

NAVARRA

Irache 37,5 cl	6,00
Irache	9,00
Homenaje	9,00
Castillo de Olite	9,00
Gran Feudo Chivite	10,00
Marqués de Cáceres 37,5 cl	11,00

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	12,00
Campo Viejo	9,00
Azpilicueta	18,00

PORTUGAL

Mateus Rosé (pétillant)	12,00
-------------------------------	-------

ITALIE

Lambrusco (pétillant)	9,00
-----------------------------	------

VIN BLANC ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,25
Pichet de vin ½ l	2,50
Vin de la maison 75 cl	COUPE 1,50 / 8,00
Irache	9,00
Pescador (pétillant)	12,00
Four Lines Rueda	COUPE 1,80 / 12,00
Villanueva Albariño	25,00
Marqués de Cáceres	12,00
Azpilicueta	18,00
Txakoli Primo	12,00
Cidre	8,00
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00
Cava Codorniu Brut	14,00
Champagne Veuve Bonneval Brut	39,90