



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

Sangria maison	2,20
Ricard, Martini, Kir	2,20
Porto, Moscatel	2,20
Kir Royal	3,00
Américain	5,00
Vermouth, Campari, gin	
Gin Fizz	4,00
Jus de citron, gin	
Cuba Libre	5,00
Rhum blanc, jus citron, Coca-Cola	
Pichet de sangria	8,50
Vin maison	
Pichet de sangria	3,50
Champan	

BIÈRES

Pression	2,20
San Miguel	2,20
San Miguel sans alcool	2,20
Heineken	2,50
Coronita	3,00
Desperados	3,00
Chimay Rouge Brune	4,50
Franciskaner Blonde	4,50
Franciskaner Brune	4,50
Grimbergen Blonde	4,50
Grimbergen Double	4,50
Leffe Blonde	3,50
Leffe Brune	3,50

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl)	2,40
Fanta, Schweppes, jus de fruits	2,20
Sirop à l'eau	1,50
Eau minérale (50 cl)	1,50
Eau minérale (1 l)	3,00
Eau minérale gazeuse (365 ml)	2,20
Eau minérale gazeuse (1 l)	4,00

COCKTAILS ALCOOLISÉS

OOOKIAILO ALOOOLIOLO
Mirentxu
Rhum, jus d'ananas et pêche, sirop fraise
Soleil Levant
Soho, jus d'orange, pêche et ananas, sirop de grenadine
Piña Colada
Rhum blanc, concentré et jus d'ananas
Caraïbe
Jus d'ananas, jus citron, rhum
Ecuador 6,00
Vodka, sirop mangue et fruit de la passion, jus d'ananas et orange
Mojito 6,00
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, limonade
Mojito Fraise
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, sirop fraise, limonade
Marguerite 6,00
Tequila, Cointreau, concentré de marguerite

COCKTAILS SANS ALCOOL

an Francisco 5,	,00
ıs de pêche, jus d'ananas, sirop de grenadine	
opical	,00
ıs d'ananas, sirop de kiwi	
ora-Bora5,	,00
ıs d'ananas, limonade, sirop de grenadine	

DIGESTIFS

	COUPE	COMBINÉ
Cointreau	4,00	
Soberano	. 2,50	
Baileys	4,50	
Malibu	. 3,00.	5,00
Patxaran	. 3,00.	5,00
Liqueur 43	. 3,50.	5,00
Jägermeister	. 4,00.	5,00
Izarra	. 4,00.	5,00
Pomme / Pêche	. 3,00.	5,00
Herbes	. 2,50 .	5,00
Get 27	. 3,00.	5,00
Grand Marnier	. 5,00 .	6,00
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
Gin	. 3,50	5,00
Bankes	. 5,00	6,00
Beefeater	. 5,00	6,00
Bombay bleu	. 5,00	6,00
Tanqueray	. 5,00	6,00
Bulldog	. 5,00	6,50
Nordes	. 6,50	7,50
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	6,50	7,50
Jura 10 ans	8,00	9,00
Oban 14 ans	8,00	9,00
Lagavulin 8 ans	8,50	9,50

VODKA

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

TAPAS

Beignets de calamars 1/2/3/4/5/6/7	7,00
Beignets de crevettes 1/2/3/4/5/6/	7,50
Beignets variés 1/2/3/4/5/6/7	7,50
Jambon ibérique 1/5/6	20,00
Charcuterie spéciale ibériques 5/6	14,00
Croquettes de jambon (4 u) 1/3/4/6	6,50
Croquettes « Laukias » de jambon et fromage (4 u) 1/3/6	6,50
Poivrons farcis à la morue (4 u) 1/4/6	9,00
Portion de frites ⁵	3,50
Portion de cèpes naturels	9,50
$1/_2$ portion de cèpes naturels	5,50

HORS D'OEUVRE

Salade Mirentxu 3/4/5	10 . 00
Salade de gésiers 1/5/6	•
Salade de fromage de chèvre 1/5/6	
Salade de saumon mariné avec sauce Tartare 1/3/5/6	
Salade de poulpe grillé, salpicon de tomate et avocat 2/4/5/7	
Asperges de Navarra deux sauces 1/3/5/6	•
Jambon ibérique 1/5/6	•
Charcuterie spéciale ibériques 5/6	•
Foie gras mi-cuit 1/5/6/8	
Gambas à la plancha ^{2/5}	•
Coquilles St Jacques farcies aux poissons et fruits de mer 1/2/3/5/6/7	•
Croustillants de cèpes et champignon avec sauce Porto 1/3/5/6/9	•
Croustillant de boudin 1/3	•
Poivrons farcis à la morue 1/4/6	•
Oeufs brouillés aux cèpes naturels ³	•
Oeufs brouillés aux champignons et chistorra 1/3	•
Melon au jambon (en saison) 5/6	•

ASSIETTES COMBINÉES

Steak, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites 1/3/4/6	11,00
Faux-filet sauce Roquefort, 2 croquettes, poivrons rouges et salade 1/3/4/6/9	14,50
Côtelettes d'agneau, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites 1/3/4/6	14,50
Blanc de dinde, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites 1/3/4/6	11,00
Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites 1/3/4/5/6	11,00
Merlu à la plancha, 2 croquettes, salade et frites 1/3/4/6	13,00
Saumon, 2 croquettes, salade et frites 1/3/4/6	15,00
Filet mignon ibérique au poivre, croquettes, salade et frites 1/3/5/9	12,00
Saucisses, bacon, 2 oeufs au plat, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites 1/3/4/5/6	12,00
	Faux-filet sauce Roquefort, 2 croquettes, poivrons rouges et salade 1/3/4/6/9 Côtelettes d'agneau, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites 1/3/4/6 Blanc de dinde, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites 1/3/4/6 Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites 1/3/4/6 Merlu à la plancha, 2 croquettes, salade et frites 1/3/4/6 Saumon, 2 croquettes, salade et frites 1/3/4/6 Filet mignon ibérique au poivre, croquettes, salade et frites 1/3/5/9

PÂTES

Spaghetti bolognaise 1/3/6	10,50
Spaghetti carbonara 1/3/5/6/9	10,50
Nouilles aux légumes au wook avec des lanières de poulet 1/3/8/9	10,50
Nouilles sautées aux gambas à l'ail 1/2/3/5/8	10,50

RIZ



POISSONS

	13,50
Filet de Saint Pierre en sauce à l'ail avec palourdes 2/4/5/7	11,00
Chipirons à la plancha avec palourdes et pommes de terre boulangères 2/4/5/7	13,00
Sole à la plancha en sauce meunière 4/5/6	15,00
Lotte avec ails sauvages et asperges vertes frites 4	15,00
Morue à la plancha avec poivrons 4	14,00
Merlu en sauce avec palourdes et crevettes frites 2/4/5/6/7/9	
Saumon à la créme de légumes et pommes de terre boulangères 1/3/4/5/6	16,00
Parrillada de poissons (2 pers. / 20 min.) 1/2/3/4/5/6/7	45,00

VIANDES

Steak grillé, poivrons et frites	10,00
Bavette avec cèpes et frites	12,50
Faux filet, poivrons et frites	12,50
Faux filet, sauce Roquefort, poivre ou Porto et frites 1/6	12,50
Joue de veau au vin rouge 1/5	12,00
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700g aprox.), poivrons et frites	38,00 €/kg
Tournedos grillé, poivrons et frites	17,00
Tournedos sauce Roquefort, Porto ou sauce poivre vert et frites 1/5/6/9	18,00
Tournedos aux cèpes et frites	19,00
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites	12,50
Magret de canard grillé, poivrons et frites 5	14,50
Jarret de porc, poivrons et frite ⁵	10,00
Cochon ibérique au four "spécialité La Maison du Jambon", salade et frites ⁵	12,00
Filet mignon ibérique sauce au poivre vert 1/5/6/9	10,00

Supplément sauce: Roquefort 1/5/6/9, Poivre vert 1/5/6/9, Porto 1/5/6 1,50

Supplément garniture: Portion de cèpes naturels $9,50 / \frac{1}{2}$ Portion de cèpes naturels 4,75

DESSERTS MAISON

Pain perdu avec glace vanille 1/3/5/6/8/9	6,00
Gâteau basque et glace vanille 1/3/5/6/8/9	6,00
Brownie et glace vanille 1/3/5/6/8/9/12	6,00
Coulant au chocolat et glace nougat 1/3/5/6/8/9	6,00
Tarte Tatin aux pommes 1/3/6/9	6,00
Flan et glace vanille 1/3/6/9	6,00
Crêpe Nutella 1/3/6/8/9/12	6,00
Crème catalane et glace vanille 1/3/5/6/8/9	6,00
Profiteroles aux chantilly et glace vanille 1/3/5/6/8/9	6,00
Baba au rhum et glace nougat 1/3/5/6/9	6,00
Caillé de brebis avec tuile et glace vanille 1/3/5/6/8/9	6,00
Tiramisu avec glace nougat 1/3/5/6/8/9	6,00
Poires au vin rouge avec glace vanille et chocolat chaud 1/3/5/6/8/9	6,00
Pêche Melba (pêche, chantilly, glace vanille et coulis fruits rouges) 1/3/5/6/8/9	6,00
Colonel (glace citron et vodka) 3/5/6	
Fromage de brebis, pâte de coing et noix 1/5/6/8	6,00
Crème de yaourt aux fruits rouges 1/5/6/9	6,00
Riz au lait 6/9	6,00
Vacherin avec banane, chocolat chaud et glace vanille 1/3/5/6/8/9	6,00
Banana Split 1/3/5/6/8/9/12	6,00
1 Boule de glace et chantilly 1/3/5/6/8/9/12	3,00
2 Boules de glace et chantilly 1/3/5/6/8/9/12	4,50
A Principal Control of the Control o	6,00













CAFÉS SPÉCIAUX

Irlandais Café, whisky, crème 5/6/9	6,00
Écossais Café, whisky, glace vanille 1/3/5/6	
Jamaïcain Café, liqueur de café, crème 5/6/9	6,00
Salvatore Café, liqueur de noisette, crème vanille, cannelle 1/3/5/6/8	
Capuccino Café, chantilly 5/6/9	3,00
Blanco y Negro Café, glace et chantilly 1/3/5/6/9	4,00
Carajillo Café, liqueur flambée ⁵	4,00
Café Mirentxu (froid) Café, Baileys 5/6	6,00

MENU 28,00€

ENTRÉES

Croustillants de cèpes et champignon avec sauce Porto 1/3/5/6 Salade de saumon mariné avec sauce Tartare 1/3/4/5/6 Salade de fromage de chèvre 1/5/6 Salade de gésiers 1/5/6 Salade de poulpe grillé, salpicon de tomate et avocat 1/4/5/7 Salade tiède de chipirons 1/2/4/5/6/9 Foie gras mi-cuit et jambon avec ses toasts 1/5/6/8 Assiette de charcuterie ibérique 1/5/6 Soupe de poissons 1/2/4/5/6/7 Gambas à la plancha 2/5 Coquilles St Jacques farcies aux poissons et fruits de mer 1/2/3/5/6/7

PLAT PRINCIPAL

Bavette avec cèpes et frites

Côtelettes d'agneau, poivrons et frites

Filet mignon ibérique sauce au poivre vert 1/5/6/9

Cochon ibérique au four "spécialité La Maison du Jambon" avec pommes de terre boulangères et salade 5

Joue de veau en sauce 1/5

Faux filet, sauce Roquefort, poivre ou Porto et frites 1/6

Tournedos sauce Porto ou sauce poivre et frites 1/5/6/9 (+4€)

Nouilles aux légumes au wook avec lanières de poulet 1/3/8/9
Nouilles sautées aux gambas à l'ail 1/2/3/5/8
Merlu avec palourdes et crevettes frites 2/4/5/6/7/9
Chipirons à la plancha 2/4/5/7
Morue à la plancha et poivrons verts 4
Lotte avec ails sauvages et asperges vertes frites 4

DESSERTS

Dessert au choix

MENU 18,90€

ENTRÉES

Artichauts avec jambon à la plancha
Beignets de calamars 1/2/3/4/5/6/7
Croquettes de jambon 1/3/6
Croquettes « Laukias » de jambon et fromage
avec salade 1/3/6
Poivrons farcis à la morue en sauce 1/3/4/6
Croustillant de boudin 1/3
Oeufs brouillés aux champignons et chistorra 1/3

Salade de fromage de chèvre 1/5/6

Salade Mirentxu 3/4/5

(Laitue, tomates, oignons, maïs, olives vertes et noires, thon, asperge, carotte râpée, œuf et jambon blanc)

Asperges deux sauces 1/3/5/6

Soupe de poissons 1/2/4/5/6/7

Jambon ibérique 1/5/6

PLAT PRINCIPAL

Steak, poivrons rouges et frites
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites (+2€)
Jarret de porc rôti et frites ^{1/5}
Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", poivrons et frites ^{5/6/9}
Morue à la plancha avec poivrons verts ⁴
Merlu à la plancha ^{1/4/5}
Filet de Saint Pierre à l'ail ^{2/4/5/7}

Cuisse de poulet désossé sauce chimichurri 1/5
Filet mignon ibérique sauce au poivre vert 1/5/6
Spaghetti bolognaise 1/3/6
Spaghetti carbonara 1/3/5/6/9
Boudin "spécialité La Maison du Jambon" avec piperade 1
Boulettes de viande 1/3/6
Blanc de dinde, sauce Roquefort et frites 1/5/6/9

DESSERTS

Gâteau basque 1/3/5/6/8/9
Flan avec glace vanille 1/3/6/9
Caillé de brebis 1/3/5/6/8/9
Tiramisu 1/3/5/6/8/9
Crème de yaourt aux fruits rouges 1/5/6/9
Fromage de brebis 1/5/6
Riz au lait 6/9

Vacherin avec banane, chocolat chaud et glace vanille 1/3/5/6/8/9
Crêpe Nutella 1/3/6/8/9/12
Pain perdu et glace vanille 1/3/5/6/8/9
Crème catalane 1/3/5/6/8/9
Profiteroles aux chantilly et glace vanille 1/3/5/6/8/9
Glace 2 boules 1/3/5/6/8/9

MENU

14,90€

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

ENTRÉES

Soupe de poisson 1/2/4/6/7 Croquettes de jambon 1/3/5/6 Asperges deux sauces 1/3/5/6 Beignets de calamars 1/2/3/4/5/6/7

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de poulet désossé sauce chimichurri 1/5

Boulettes de viande 1/3/6

Blanc de dinde, poivrons et frites

Steak haché, poivrons et frites 1/3/5

Morue à la plancha 4/5

DESSERTS

1 Boule glace 1/3/5/6/8/9
Pain perdu 1/3/5/6/8/9
Flan 1/3/5/6/9
Crème de yaourt 1/5/6/9
Riz au lait 6/9

Pain $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$ vin 5 et eau compris

MENU ENFANT

10,00€

PLAT PRINCIPAL

Jambon braisé et frites ⁵
Blanc de dinde et frites
Steak haché et frites ^{1/3}
Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}
Boulettes de viande et frites ^{1/3/6}

DESSERTS

Crêpe au chocolat 1/3/5/8/9/12

Boule de glace 1/3/5/6/8/9

Flan 1/3/6/9

Crème de yaourt 1/5/6/9

Pain $^{1/3/5/6}$ et une boisson compris



VIN ROUGE 5

B: 1 . 1 . : 1/ 1	4 05
Pichet de vin 1/4 l	•
Pichet de vin 1/2 l	•
Vin de la maison 75 cl COUPE 1,50 /	8,00
NAVARRA	
Irache 37,5 cl	6,00
Irache	9,00
Irache Crianza 1	2,50
Señorío de Sarria	0,00
Homenaje	9,00
Marqués Valdecate	9,00
Campanas Crianza	2,00
RIOJA	
Marqués de Cáceres 37,5 cl	1.00
Faustino I	
Faustino V	
Faustino VII	•
Marqués de Riscal	
Marqués de Cáceres	•
Campo Viejo Tempranillo	•
Campo Viejo Crianza	
Campo Viejo Réserve	
Paternina Banda Azul	•
El Coto Crianza	
Azpilicueta Crianza	•
Azpiticucta citaliza	0,00
RIBERA DEL DUERO	
Pago de Carraovejas	9,00
Pagos de Quintana (Roble)	2,00
Tarsus (Roble)	8,00
Tarsus Crianza 2	8,00

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 Pichet de vin ½ l Vin de la maison 75 cl COUPE 1,50	2,50
NAVARRA	
Irache 37,5 cl	6,00
Irache	9,00
Homenaje	9,00
Castillo de Olite	9,00
Gran Feudo Chivite	10,00
RIOJA	
Marqués de Cáceres 75 cl	12,00
Campo Viejo	9,00
Azpilicueta	18,00
PÉTILLANT	
Mateus Rosé	12,00
Cresta Rosa	14,00
Lambrusco	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	/ 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