



★★★

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
Américain	4,00
Vermouth, Campari, gin	
Pichet de Sangria Maison	8,50
Vin	
Pichet de Sangria Champan	13,50

BIÈRES

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

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl)	2,20
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

Xabi	5,00
Rhum, jus d'ananas et citron, tropic bleu	
Soleil Levant	5,00
Litchi, jus d'orange, pêche et ananas, sirop de grenadine	
Piña Colada	5,00
Rhum blanc, batida coco et jus d'ananas	
Caraïbe	5,00
Jus d'ananas, jus citron, rhum	
Gin Daisy	5,00
Gin, jus de citron, sirop de sucre, grenadine et limonade	
Jamaica Sunday	5,00
Rhum, miel, jus de citron et limonade	
Mojito ou Mojito fraise	5,00
Rhum blanc, menthe, bitter, limonade	
Mexicano	5,00
Tequila, jus d'ananas, grenadine, jus de citron	

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	
Atomic Cat	4,50
Jus d'orange, Schweppes, sirop grenadine	
Tarzan	4,50
Jus d'orange et ananas, grenadine, jus de citron, sirop de fraise et miel	

DIGESTIFS

	COUPE	COMBINÉ
Cointreau	4,00	-
Soberano	2,50	-
Baileys	4,50	-
Malibu	3,00	5,00
Patxaran	3,00	5,00
Licor 43	3,50	5,00
Jägermeister	4,00	5,00
Izarra	4,00	5,00
Pomme	3,00	5,00
Herbes	2,50	5,00
Get 27	3,00	5,00
Grand Marnier	5,00	6,00
Armagnac	5,00	-

RHUM

	COUPE	COMBINÉ
Rhum	3,50	5,00
Cacique	5,00	6,00
Havana 3 ans	5,00	6,00
Havana 5 ans	6,00	7,00
Captain Morgan	5,00	6,00

GIN

	COUPE	COMBINÉ
Ginebra	3,50	5,00
Beefeater	5,00	6,00
Bombay bleu	5,00	6,00
Bulldog	4,50	6,50
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 12 ans	6,50	7,50
Jura 10 ans	8,00	9,00
Oban 14 ans	8,00	9,00
Lagavulin 8 ans	10,00	11,00

VODKA

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



TAPAS

Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,50
Beignets de crevettes ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,50
Beignets variés ^{1/2/3/4/5/6/7}	8,50
Croquettes de jambon (4 u) ^{1/3/5/6}	6,50
Croquettes de morue (4 u) ^{1/3/4/5/6}	6,50
Croquettes Spécialité maison (6 u) ^{1/3/5/6}	6,50
Pinces de crabe (6 u) ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,50
Fingers de poulet sauce barbecue ^{1/3/5/6/9}	7,80
Portion de frites ⁵	3,50
Portion de cèpes frais	9,50
1/2 Portion de cèpes frais	4,75

HORS D'OEUVRE

Salade composée ^{4/5}	8,50
Salade Xabi (laitue, tomate, jambon blanc, fromage, asperge, thon, maïs, olives, oignon) ^{4/5/6}	9,00
Salade César ^{1/3/5/6/8/9}	10,00
Salade de gésiers de canard ^{1/5/6/8}	12,50
Salade de poulpe et avocat ^{1/6/13}	12,50
Salade tiède de txipirons et gulas ^{2/4/5/7}	10,00
Salade de chèvre chaud ^{1/6/8}	10,00
Salade de piquillos et magret séché ^{1/5/8}	10,00
Jambon ibérique ^{5/6}	12,00
Assiette de charcuterie ibérique ^{5/6}	12,00
Asperges deux sauces ^{1/3/5/6}	9,00
Poivrons farcis à la morue (4 u) ^{1/2/3/4/5/6/7}	9,50
Omelette aux cèpes ³	9,50
Crêpe farcie au boudin ^{1/3/5/6/9}	8,00
Craquant d'épinards et crevettes ^{1/2/3/5/6/9}	8,00
Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}	8,50
Gambas à la plancha ^{2/5}	12,00
Feuilleté d'asperges ^{1/3/5/6/9}	9,00
Coquilles St Jacques farcies aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/5/6/7/9}	9,50

PORTIONS À PARTAGER

Assortiment de beignets (beignets de crevettes et calamars, croquettes et pinces de crabe) ^{1/2/3/4/5/6/7}	14,00
Assortiment de charcuterie ibérique (2 pers.) ^{5/6}	22,00

ASSIETTES COMBINÉES

N°1 Blanc de dinde, sauce Roquefort, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6/9}	9,50
N°2 Steak, poivrons, croquette jambon, salade et frites ^{1/3/5/6}	10,00
N°3 Steak haché, croquette de jambon, salade et frites ^{1/3/5/6}	8,50
N°4 Lomo, croquette de jambon, poivrons, salade et frites ^{1/3/5/6}	9,20
N°5 Côtelettes d'agneau, croquette de jambon, poivrons, salade et frites ^{1/3/5/6}	13,50
N°6 Faux filet sauce Roquefort, croquette de jambon, salade et frites ^{1/3/5/6/9}	13,50
N°7 Filet mignon ibérique sauce au poivre, croquette, salade et frites ^{1/4/5/6/9}	11,00
N°8 Saumon à la crème de légumes, pince de crabe, salade et frites ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	13,70
N°9 Txipirons à la plancha, croquette de morue, salade et frites ^{1/2/3/4/5/6/7}	14,00
N°10 Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", croquette, piquillos, salade et frites ^{1/4/5/6}	9,20

PÂTES

Spaghetti bolognaise ^{1/3/5/6}	8,50
Spaghetti carbonara ^{1/3/5/6/9}	8,50

RIZ

Paëlla spéciale Xabi (2 pers. / 30 min.) ^{2/4/5/7}	35,00
Paëlla Maison ^{2/4/5/7}	7,80



POISSONS

Poulpe grillée avec crème de pomme de terre et huile d'Espelette ^{2/4/6/7/9}	13,50
Chipirons à la plancha ^{2/4/5/7}	12,00
Lotte au four sauce Xabi ^{2/4/7}	14,00
Morue pil-pil ⁴	9,50
Morue vizcaina ^{1/4}	9,50
Merlu à la plancha ⁴	10,00
Saumon à la plancha, crème de légumes ^{1/4/6/9}	12,90
Sole meunière ^{1/4/6}	13,00
Soupe de poissons ^{1/2/4/6/7}	8,50
Gambas à la plancha ^{2/5}	12,00

Parrillada de poissons (2 pers. / 20 minutes) ^{1/2/4/5/7} **45,00**

Lotte, merlu, langoustines, crevettes, moules, chipirons plancha, sauce à l'ail accompagné de riz ou frites.

Zarzuela de poissons (2 pers. / 20 minutes) ^{1/2/3/4/5/6/7/9} **45,00**

Lotte, merlu, langoustines, crevettes, chipirons plancha, sauce americaine accompagné de riz ou frites.

VIANDES

Steak grillé, poivrons et frites	10,00
Bavette sauce Roquefort, poivrons et frites ^{5/6/9}	12,50
Faux filet grillé, poivrons et frites	12,50
Faux filet, sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/5/6/9}	12,50
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700g environ)	36,00 €/kg
Tournedos grillé, poivrons et frites	17,00
Tournedos sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/5/6/9}	18,00
Tournedos aux cèpes et frites	19,00
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites	12,50
Blancs de dinde, poivrons et frites	8,90
Lomo, poivrons et frites ⁵	8,00
Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", poivrons, purée et frites ^{5/6/9}	8,90
Jarret désossé ^{1/5/9}	12,00
Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre ^{1/5/6/9}	10,00
Cochon ibérique au four "spécialité La Maison du Jambon" avec purée de pommes de terres et salade ^{5/6/9}	12,00
Salmi de palombe (en saison) ^{1/5/6/9}	13,00

Supplément sauce **1,50**

Roquefort ^{1/5/6/9}, Poivre ^{1/5}, Barbecue ^{1/5/6}

Supplément de portion de cèpes frais **9,50**

Supplément de 1/2 portion de cèpes frais **4,75**

DESSERTS

Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}	5,00
Brownie avec crème de yaourt ou chocolat blanc ^{1/3/5/6/8/9}	5,00
Fondant au chocolat avec glace turrón ^{1/3/5/6/8/9/12}	5,50
Crème catalane ^{1/3/6/9}	5,00
Riz au lait ^{6/9}	5,00
Pain perdu de brioche caramélisée avec glace vanille ^{1/3/6/9}	5,00
Gâteau basque ^{1/3/6/8/9}	5,00
Profiteroles ^{1/3/6/8/9}	5,00
Tarte aux pommes ^{1/3/6/9}	5,00
Tarte whisky ^{1/3/5/6/9}	5,50
Tiramisu ^{1/3/5/6/8/9}	5,00
Mousse au chocolat ^{6/8/9}	5,00
Flan caramel ^{3/6/9}	5,00
Lait caillé maison ^{5/6}	5,00
Fromage brebis ^{1/5/6}	5,00
Poires «Belle Hélène» ^{1/6/8/9}	5,00
Fraises chantilly (en saison) ^{6/9}	5,00
Pêche melba ^{1/5/6/9}	5,50
Colonel (glace citron et vodka) ^{1/6}	5,00
Crème de yaourt « maison » aux fruits de bois ^{1/6/9}	5,00
Grande glace 3 boules ^{1/5/6/9}	6,00
Glace 2 boules ^{1/5/6/9}	3,50
Glace 1 boule ^{1/5/6/9}	2,50

CAFÉS SPÉCIAUX

Irlandais Café, Whisky, Crème ^{5/6/9}	5,50
Écossais Café, Whisky, Glace Vanille ^{1/6}	5,50
Jamaïcain Café, Liqueur de Café, Crème ^{5/6/9}	5,50
Salvatore Café, Liqueur de Noisette, Crème Vanille, Cannelle ^{1/5/6/8}	5,50
Capuccino Café, Chantilly ^{5/6/9}	3,00
Blanco y Negro Café, Glace vanille et Chantilly ^{1/5/6/9}	4,00
Carajillo Café, Liqueur Flambée ⁵	3,50
Café Xabi (froid) Café, Baileys ^{5/6}	5,50

COUPES



Café Liégeois **6,00**
Crème glacée à la vanille et 2 boules de café.



Banana Split **6,00**
Crème glacée à la vanille, chocolat et fraise accompagnée banane et crème fouettée.



Coupe Xabi **6,00**
La combinaison classique de chocolat et pistache.



Dame Blanche **6,00**
La combinaison parfaite avec la crème glacée vanille et chocolat chaud.



Chocolat Liégeois **6,00**
Délicieux glacée de chocolat.



Sorbet **6,00**
Rafraîchissant sorbet citron, framboise et pomme vert.

SAVEURS



Vanille



Chocolat



Fraise



Nougat



Sorbet Citron



Pistache



Café



Sorbet
pomme verte



Sorbet framboise

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

MENU

28,00€

ENTRÉES

- Beignets variés ^{1/2/3/4/5/6/7}
- Salade de chèvre chaud ^{1/6/8}
- Salade tiède de txipirons et gulas ^{1/2/4/5/7}
- Salade de saumon fumé ^{1/5/6/8}
- Salade de piquillos et magret séché ^{1/5/8}
- Salade de poulpe et avocat ^{1/6/13}
- Jambon ibérique ^{5/6}
- Gambas à la plancha ^{2/5}
- Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}
- Coquille St. Jaques (farciées aux poissons et fruits de mer) ^{1/2/4/5/6/7/9}
- Omelette aux cèpes ³
- Croquettes Spécialité maison ^{1/3/5/6}

PLAT PRINCIPAL

- Lotte au four et palourdes sauce à l'ail ^{2/4/7}
- Txipirons à la plancha ^{2/4/5/7}
- Merlu à la plancha ⁴
- Saumon à la plancha, crème de légumes ^{1/4/6/9}
- Faux filet grillé
- Bavette sauce Roquefort, poivrons et frites ^{5/6/9}
- Cochon ibérique au four "spécialité La Maison du Jambon" avec purée de pommes de terres et salade ^{5/6/9}
- Filet mignon ibérique sauce au poivre ^{1/5/6/9}
- Côtelettes d'agneau

DESSERT

Dessert au choix

Pain ^{1/3/5/6}, bouteille de vin ⁵ et eau compris

**Le vin à consommer sur la table*

MENU

18,90€

ENTRÉES

Salade Xabi ^{4/5/6}

Laitue, tomate, jambon blanc, fromage, asperge, thon, maïs, olives, oignon

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

Crêpe farcie au boudin ^{1/3/5/6/9}

Craquant d'épinards et crevettes ^{1/2/3/5/6/9}

Feuilleté d'asperges ^{1/3/5/6/9}

Jambon Serrano ^{5/6}

Assiette charcuterie ^{5/6}

Salade César ^{1/3/5/6/8/9}

Salade de chèvre chaud ^{1/6/8}

Salade de gésiers (+1,50€) ^{1/5/6/8}

Beignets de crevette ^{1/2/3/4/5/6/7}

Croquettes de cèpes ^{1/3/5/6}

Croquettes de jambon ^{1/3/5/6}

PLAT PRINCIPAL

Morue pil-pil ⁴

Merlu grillé ⁴

Paëlla maison ^{2/4/5/7}

Côtelettes d'agneau, frites et poivrons (+1,50€)

Blanc de dinde, frites et poivrons

Boulettes de viande en sauce ^{1/3/5/6}

Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon" ^{5/6/9}

Jarret desossé sauce Porto ^{1/5/9}

Filet mignon ibérique sauce Roquefort ^{1/5/6/9}

Steak, poivrons et frites

DESSERT

Mousse au chocolat ^{1/3/5/6/8/9}

Crème catalane ^{1/3/6/9}

Riz au lait ^{6/9}

Flan caramel ^{3/6/9}

Crème de yaourt ^{1/6/9}

Profiteroles ^{1/3/6/8/9}

Tiramisu ^{1/3/5/6/8/9}

Tarte aux pommes ^{1/3/6/9}

Gâteau basque ^{1/3/6/8/9}

Poires «Belle Hélène» ^{1/6/8/9}

Fromage brebis ^{1/5/6}

Lait caillé maison ^{5/6}

Glace 2 boules ^{1/5/6/9}

Pain ^{1/3/5/6}, 1/2 pichet de vin ⁵ et eau compris

MENU

14,90€

**Sauf week end et périodes
de vacances scolaires.*

ENTRÉES

Asperges deux sauces ^{1/3/5/6}

Assiette de charcuterie ^{5/6}

Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}

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

Salade composée ^{4/5}

Laitue, tomate, asperges, thon, maïs, olives, oignon

Pinces de crabe sauce aïoli ^{1/2/3/4/5/6/7}

Crêpe farcie au boudin ^{1/3/5/6/9}

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

Croquettes de jambon ^{1/3/5/6}

PLAT PRINCIPAL

Morue à la vizcaina ^{1/4}

Paëlla ^{2/4/5/7}

Spaghetti bolognaise ou carbonara ^{1/3/5/6/9}

Steak, poivrons et frites

Lomo, poivrons et frites ⁵

Steak haché, poivrons et frites ⁵

Boulettes de viande en sauce ^{1/3/5/6}

Côte de porc échine, sauce au poivre et frites ^{1/5/6}

DESSERT

Flan caramel ^{3/6/9}

Profiteroles ^{1/3/6/8/9}

Riz au lait ^{6/9}

Crème catalane ^{1/3/6/9}

Mousse au chocolat ^{1/3/5/6/8/9}

Glace 2 boules ^{1/5/6/9}

Crème de yaourt « maison » aux fruits de bois ^{1/6/9}

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

MENU ENFANT

10,00€

PLAT PRINCIPAL

Spaghetti bolognaise ou carbonara ^{1/3/5/6/9}

Hamburger, fromage et frites ^{1/5/6/10}

Jambon blanc et frites ⁵

Steak haché et frites ⁵

Boulettes de viande et frites ^{1/3/5/6}

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

Beignet de calamar et frites ^{1/2/3/4/5/6/7}

DESSERT

Crêpe Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}

Riz au lait ^{6/9}

Glace 1 boule ^{1/5/6/9}

Flan caramel ^{3/6/9}

Crème de yaourt « maison » aux fruits de bois ^{1/6/9}

Pain ^{1/3/5/6} et une boisson ⁵ 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
Homenaje	9,00
Marqués Valdecate Réserve	9,00
Campanas Tempranillo	12,00
Iroulegui	20,00

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

Pagos de Quintana (Roble)	22,00
Tarsus (Roble)	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

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	COUPE 1,50 / 8,00
Marqués de Cáceres	12,00
Azpilicueta	18,00
Four Lines (Rueda)	COUPE 1,80 / 12,00
Villanueva (Albariño)	25,00
Txakoli Primo	12,00
Cidre	8,00
Cava Anna de Codorniu Bru	19,00
Cava Codorniu Brut	14,00
Champagne Veuve Bonneval Brut	39,90