

★★★

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 14. Lupin

COCKTAILS APÉRITIFS

Américain	5,00 €
Vermouth rouge, Campari, gin	
Gin Fizz	4,50 €
Jus de citron nature, gin	
Bloody Mary	4,50 €
Jus de tomate, vodka, citron	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Lapitxuri	6,50 €
Rhum, jus d'ananas, jus de citron, blue tropic	
Pink	6,50 €
Gin, jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de grenadine	
Soleil Levant	6,50 €
Soho, jus d'orange, pêche, ananas, sirop de grenadine	
Piña Colada	6,50 €
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	
Caraïbes	6,50 €
Rhum, jus d'ananas, jus de citron	
Mojito	6,50 €
Rhum, menthe, angosture	
Mojito fraise	6,50 €
Rhum, menthe, fraise, angosture	

COCKTAILS SANS ALCOOL

San Francisco	5,50 €
Jus de pêche, jus d'ananas, sirop de grenadine	
Tropical	5,50 €
Jus d'ananas, sirop de kiwi	
Bora-Bora	5,50 €
Jus d'ananas, limonade, sirop de grenadine	

BOISSONS

Sangria	2,40 €
Pichet de sangria Vin	8,50 €
Pichet de sangria Champan	14,50 €
Kir, Martini, Ricard, Porto, moscatel ..	2,40 €
Kir Royal	3,00 €
Coca-Cola	2,40 €
Fanta, Schweppes, jus de fruits	2,20 €
Eau minérale 0,50 cl	1,80 €
Eau minérale 1 l	3,50 €
Eau minérale gazeuse 1 l	4,00 €

BIÈRES

Pression	2,20 €
-----------------------	--------

BELGES

Leffe blonde	4,00 €
Leffe brune	4,00 €
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	3,50 €
San Miguel	2,20 €
San Miguel sans alcool	2,20 €

DIGESTIFS

	COUPE	COMBINÉ
Malibu	3,50 €	5,50 €
Jägermeister	4,50 €	5,50 €
Pomme / Pêche	4,00 €	5,50 €
Licor 43	4,00 €	5,50 €
Baileys	5,00 €	
Soberano	3,50 €	
Patxaran	4,50 €	
Izarra	5,00 €	
Cointreau	4,00 €	
Liqueur d'herbes	2,50 €	5,00 €
Get 27	4,00 €	5,00 €
Grand Marnier	5,00 €	6,00 €
Armagnac	6,00 €	
Eau-de-vie	4,00 €	

RHUM

	COUPE	COMBINÉ
Rhum	4,50 €	6,00 €
Bacardi	5,00 €	6,50 €
Cacique	5,00 €	6,50 €
Havana 3 ans	6,00 €	7,00 €
Havana 5 ans	6,50 €	8,00 €
Havana 7 ans	7,50 €	8,50 €
Captain Morgan	6,00 €	7,00 €
Kraken	7,00 €	9,00 €
Don Papa	8,00 €	10,00 €
Diplomático	8,00 €	10,00 €

VODKA

	COUPE	COMBINÉ
Vodka	5,00 €	6,00 €
Absolut	6,00 €	7,00 €



GIN

	COUPE	COMBINÉ
Gin	4,50 €	6,00 €
Beefeater	5,00 €	6,50 €
Bombay Bleu	6,00 €	8,00 €
Tanqueray	6,00 €	7,00 €
Banks	6,00 €	8,00 €
Pink 47	6,00 €	8,00 €
Bulldog	6,00 €	8,00 €
Nordés	6,50 €	8,00 €
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	7,00 €	8,50 €
Cardhu 12 ans	7,00 €	8,50 €
Jura 12 ans	9,00 €	10,00 €
Lagavulin 16 ans	9,00 €	10,00 €

TAPAS

Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Beignets de crevette ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Rabas ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Beignets variés ^{1/2/3/4/6/7}	7,90 €
Croquettes de jambon (5 u) ^{1/3/6}	6,90 €
Croquettes de cèpes et truffe(8 u) ^{1/3/6}	9,00 €
Fingers de poulet sauce barbecue ^{1/3/6/9}	8,30 €
Ailes de poulet marinées sauce barbecue ^{1/3/5/6/9}	7,40 €
Portion de cèpes frais ¹	9,50 €
1/2 Portion de cèpes frais ¹	5,50 €
Portion de frites ¹	3,50 €

HORS-D'OEUVRE

Salade Lapitxuri

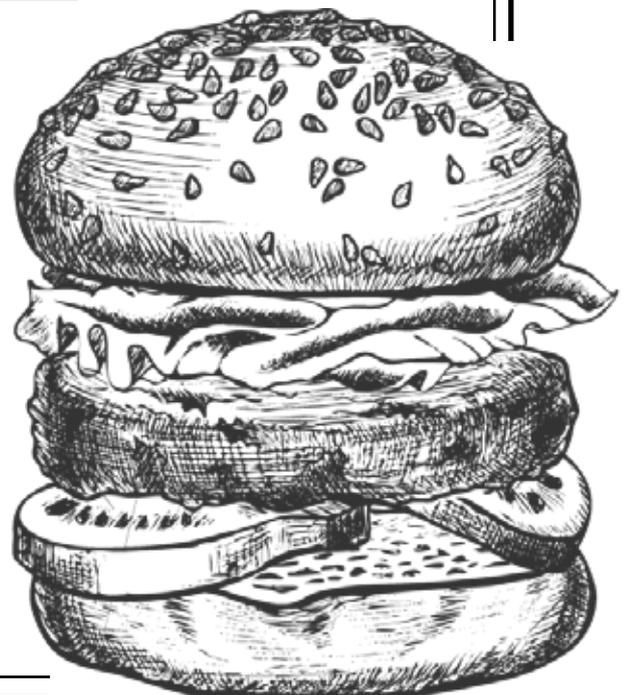
Laitue, tomates, asperge, thon, olives, oignons, fromage et jambon blanc ^{3/4/5}	10,60 €
Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette au miel ^{1/5/6/8}	11,70 €
Salade de jambon de canard et piquillos ^{1/5/8}	11,60 €
Salade de chipirons et gulas ^{1/2/4/7}	11,20 €
Salade de gésiers de canard et asperges ^{1/5}	11,60 €
Salade composée ^{3/4/5}	10,00 €
Asperges vinaigrette ^{3/5/9}	10,00 €
Endives avec Roquerfort et noix ^{5/6/8}	10,00 €
Gambas à la plancha ²	12,90 €
Jambon de truie de montagne spécialité "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}	11,70 €
Jambon ibérique ^{1/6}	14,90 €
Assiette de charcuterie ibérique (lomo, chorizo et jambon) ^{5/6/9}	14,90 €
Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/6/7}	11,50 €
Feuilleté d'asperges ^{1/3/6}	10,00 €
Poivrons farcis de viande (4 u) ^{1/3/5/6}	10,00 €
Poivrons farcis de morue (4 u) ^{1/4/6}	10,00 €
Omelette aux cèpes ¹	10,60 €
Soupe de poissons ^{1/2/4/7}	10,00 €

ASSIETTES COMBINÉES

- | | | |
|----|---|---------|
| 1 | Steak, poivrons, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6} | 12,90 € |
| 2 | Faux-filet avec sauce au poivre ou Roquefort, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6} | 14,90 € |
| 3 | Côtelettes d'agneau, poivrons, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6} | 16,40 € |
| 4 | Lomo, poivrons, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6} | 12,50 € |
| 5 | Filet mignon ibérique sauce poivre, croquette, salade et frites ^{1/5/6} | 13,60 € |
| 6 | Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon", poivrons, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6} | 13,50 € |
| 7 | Blanc de poulet pané à la béchamel, poivrons, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6} | 13,40 € |
| 8 | Cuisse de poulet désossée sauce moutarde et miel, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6/13} | 12,50 € |
| 9 | Ailes de poulet sauce barbecue, spaghetti bolognaise et frites ^{1/3/5/6} | 12,50 € |
| 10 | Jambon grillé, ventrèche, txistorra, 2 oeufs au plat et frites ^{1/3/5/6} | 14,30 € |
| 11 | Saumon à la plancha, crème de légumes, salade et pommes de terre boulangère ^{1/2/4/5/6/7} | 14,90 € |
| 12 | Chipirons à la plancha, beignets de calamars, salade et pommes de terre boulangère ^{1/2/3/4/5/6/7} | 14,50 € |
| 13 | Merlu à la plancha, gambas, rabas et salade ^{1/2/3/4/5/6/7} | 15,80 € |
| 14 | Côte de boeuf (500 g), croquette, poivrons, salade et frites ^{1/3/5/6} | 21,00 € |

HAMBURGERS AVEC FRITES

- | | |
|--|---------|
| FROMAGE ^{1/3/6/8/10} | 8,40 € |
| Steak haché, fromage et frites | |
| CLASSIQUE ^{1/3/6/8/10} | 9,80 € |
| Laitue, tomate, oignon, fromage et frites | |
| COMPLET ^{1/3/6/8/10} | 11,50 € |
| Laitue, tomate, oignon, fromage, oeuf, ventrèche et frites | |
| XXL CÔTE DE BOEUF (250g) ^{1/3/6/8/10} | 13,90 € |
| Laitue, tomate, oignon, fromage, oeuf au plat, ventrèche et frites | |
| POULET ^{1/3/6/8/10} | 9,80 € |
| Laitue, tomate, oignon, fromage, mayonnaise, fingers de poulet et frites | |



POISSONS

Soupe de poissons ^{1/2/4/7}	10,00 €
Chipirons à la plancha ^{4/7}	13,00 €
Lotte au four et sa sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/7}	14,00 €
Lotte à l'américaine ^{1/4/7/9}	14,00 €
Lotte aux cèpes ^{1/4/7}	14,50 €
Sôte meunière ^{4/6}	15,00 €
Morue Pil-Pil ^{4/8/10}	12,90 €
Morue piperade ⁴	12,50 €
Merlu à la plancha ⁴	11,90 €
Saumon à la plancha et crème de légumes ^{4/6}	13,30 €
Gambas à la plancha ²	12,90 €
Thon piperade et frites ⁴	11,90 €

Zarzuela de poissons et de fruits de mer (2 pers. / 20 minutes) ^{1/2/4/7} 49,00 €

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

Parrillada de poissons et de fruits de mer (2 pers. / 20 minutes) ^{1/2/4/6/7} 49,00 €

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

VIANDES

Steak, poivrons et frites ⁵	11,20 €
Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon", poivrons et frites ^{1/6}	11,60 €
Faux-filet grillé, poivrons et frites ⁵	12,50 €
Bavette, Roquefort, poivrons et frites ^{1/5/6}	12,50 €
Tournedos grillé poivrons et frites ⁵	14,90 €
Tournedos grillé sauce Roquefort ou sauce poivre ^{1/5/6}	15,50 €
Tournedos aux cèpes ¹	16,50 €
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700 g environ) ¹	38,00 €/kg
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹	14,40 €
Agneau rôti Lapitxuri avec pommes de terre au four ⁵	15,50 €
Cochon ibérique au four spécialité "La Maison du Jambon", salade et frites ^{5/6}	12,90 €
Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/6}	11,70 €
Jarret de porc désossé sauce au poivre ou moutarde et miel et frites ¹	12,70 €
Portion de cèpes frais ¹	9,50 €
1/2 Portion de cèpes frais ¹	5,50 €
Portion de frites ¹	3,50 €

Suppléments de sauce : Roquefort ^{1/5/6}, Barbecue ^{1/5}, Poivre ^{1/5/6}, Moutarde et miel ¹³ 1,50

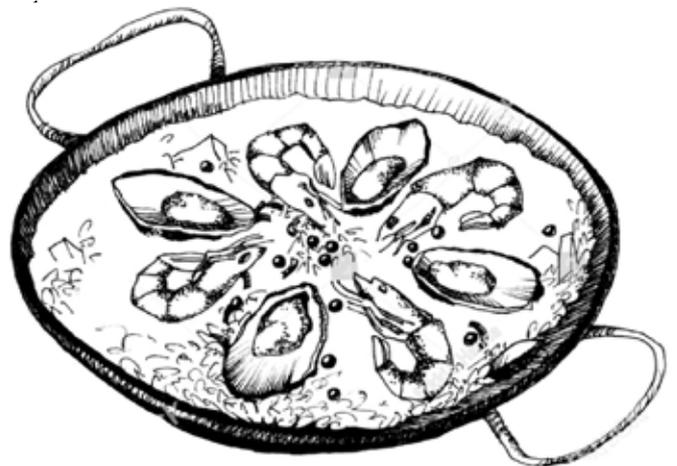
Suppléments d'accompagnement : Riz 1,50, Pommes de terre boulang

PÂTES

Spaghetti carbonara ^{1/3/6}	12,00 €
Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}	12,00 €

RIZ

Paëlla spéciale (2 pers. / 30 min.) ^{2/4/5/7}	39,00 €
Paëlla ^{2/4/5/7}	9,40 €

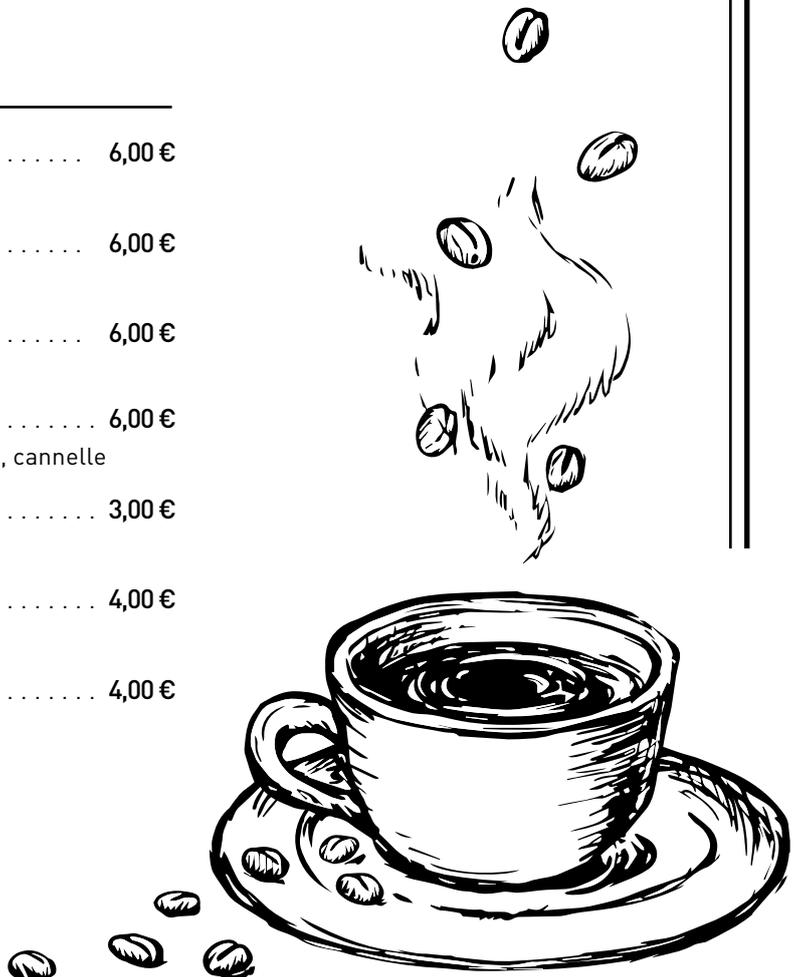


DESSERTS

Gâteau basque à la crème ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Pain perdu de brioche caramélisée ^{1/3/6/8/9}	5,00 €
Crème de yaourt maison aux fruits des bois ^{1/5/6/9}	5,00 €
Mousse au chocolat ^{1/5/6/9}	6,00 €
Fondant au chocolat et glace ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Flan au caramel ^{3/5/6/9}	5,00 €
Crêpe au Nutella ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Crème catalane (brûlée) ^{1/3/6}	5,00 €
Profiteroles ^{1/3/6/8}	6,00 €
Caillé de brebis ⁶	6,00 €
Poires Belle Hélène (glace vanille, poires, chocolat chaud et chantilly) ^{6/8}	6,00 €
Riz au lait ⁶	5,00 €
Salade de fruits ^{5/6}	6,00 €
Pêche Melba (glace vanille, pêche et chantilly) ^{5/6}	6,00 €
Colonel (glace citron et vodka) ^{1/5/6}	6,00 €
Sorbet citron au cava ^{1/5/6}	6,00 €
Fromage de brebis ⁶	6,00 €
Fraises à la chantilly (en saison) ⁶	6,00 €
Tarte whisky glacée ^{1/3/6}	6,00 €
Grande coupe de glace ^{6/9}	6,60 €
2 boules de glace avec chantilly ^{6/9}	4,50 €
1 boule de glace avec chantilly ^{6/9}	3,00 €

CAFÉS SPÉCIAUX

IRLANDAIS ⁶	6,00 €
Café, whisky, chantilly	
ÉCOSSAIS ⁶	6,00 €
Café, whisky, glace à la vanille	
JAMAÏCAIN ^{6/9}	6,00 €
Café, liqueur de café, chantilly	
SALVATORE ^{1/6/8}	6,00 €
Café, liqueur de noisette, crème de vanille, cannelle	
CAPUCCINO ^{6/9}	3,00 €
Café, chantilly	
BLANC ET NOIR ^{1/6/9}	4,00 €
Café, glace vanille	
CARAJILLO ⁶	4,00 €
Café, cognac flambé	



COUPES



Coupe Alaska 6,60 €

3/6

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



Coupe Bali 6,60 €

3/6

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



Coupe Conguitos 6,60 €

3/6

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



Coupe Lacasitos 6,60 €

3/6

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



Coupe Vesubio 6,60 €

3/6

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



Banana Split 6,60 €

3/6

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

SAVEURS

1 Boule de glace et chantilly^{3/6} 3,00 €

2 Boules de glace et chantilly^{3/6} 4,50 €



Vanille



Chocolat



Fraise



Citron



Raisin au rhum



Pistache



Café



Nougat



Noisette

MENU 25,90€**ENTRÉES**

- Salade de morue et piquillos ^{1/4/5}
Salade de gésiers ^{1/5}
Assiette de charcuterie ibérique ⁶
Jambon ibérique avec ses toasts ^{1/6}
Croquettes de cèpes et truffe ^{1/3/6}
Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/6/7}
Gambas à la plancha ²

PLAT PRINCIPAL

- Bavette, poivrons et frites ¹
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹
Faux-filet sauce Roquefort ou poivre ^{1/6}
Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre ^{1/6}
Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon", piquillos et frites ¹
Chipirons à la plancha ^{2/4/7}
Morue à la plancha avec palourdes ^{2/4/7}
Merlu à la sauce américaine ^{2/4/7}
Saumon à la plancha et crème de légumes ^{2/4/6}

DESSERT

Dessert au choix

½ de vin ⁵, pain ^{1/5/6} et eau compris

MENU 21,90€

ENTRÉES

-
- Asperges vinaigrette ^{3/5}
 - Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}
 - Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}
 - Croquettes de jambon ^{1/3/6}
 - Poivrons farcis à la morue ^{2/3/4/6/7}
 - Feuilleté d'asperges ^{1/3/6}
 - Jambon de truie de montagne spéc. "La Maison du Jambon" ¹
 - Salade Lapitxuri ^{4/5/6}
 - Laitue, tomate, asperge, thon, olives, oignons, fromage et jambon blanc
 - Salade de chèvre chaud ^{1/5/6/8}
 - Salade de jambon de canard et piquillos ^{1/5}

PLAT PRINCIPAL

-
- Paëlla ^{2/4/7}
 - Steak, poivrons et frites ¹
 - Jarret désossé sauce au poivre ou moutarde et miel ^{1/13}
 - Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ^{1 (+2€)}
 - Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon", poivrons et frites ¹
 - Boules de viande en sauce de tomate ^{1/3/6}
 - Spaghetti carbonara ou bolognaise ^{1/3/6}
 - Morue piperade ⁴
 - Chipirons à la plancha ^{2/4/7 (+2€)}
 - Merlu au four et pommes de terre boulangère ⁴
 - Filet mignon ibérique au Roquefort ou poivre ^{5/6/9}

DESSERT

-
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Pain perdu de brioche caramélisée ^{1/3/6/8} Riz au lait ⁶ Mousse au chocolat ^{6/8} Poires Belle Hélène ^{6/8} Gâteau basque ^{1/3/6/8/9} Crème catalane ^{1/3/6} Flan caramel ^{3/6} | <ul style="list-style-type: none"> Crème de yaourt maison aux fruits des bois ^{1/6/9} Profiteroles ^{1/3/6/8} Salade de fruits ^{5/6} Fromage de brebis ⁶ Caillé de brebis ⁴ 2 boules de glace avec chantilly ^{6/9} |
|---|---|

^{1/2} de vin ⁵, pain ^{1/5/6} et eau compris

MENU 15,90€

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

ENTRÉES

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

Salade composée

Laitue, tomate, oignon, asperge, thon, olives ^{3/4/5}

Endives avec Roquerfort et noix ^{5/6/8/9}

Croquettes de jambon ^{1/2/5/6}

Poivrons farcis de viande ^{1/3/6}

PLAT PRINCIPAL

Paëlla ^{2/4/7}

Cuisse de poulet désossée sauce moutarde et miel, poivrons et frites ^{1/5/13}

Morue à l'ail ⁴

Boules de viande en sauce de tomate ^{1/3/6}

Lomo, poivrons et frites ¹

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

Spaghetti carbonara ^{1/3/6}

DESSERT

Riz au lait ⁶

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

Flan caramel ^{3/6}

Salade de fruits ⁶

Mousse au chocolat ^{3/6}

Crème de yaourt maison aux fruits des bois ^{1/3/6}

Crème catalane ^{1/3/6/8}

Profiteroles ^{1/3/6/8}

1 boule de glace avec chantilly ^{3/6/8}

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

MENU ENFANT 11,00€

PLAT PRINCIPAL

Boules de viande en sauce tomate et frites ^{1/6}

Lomo et frites¹

Steak haché et frites ¹

Ailes de poulet et frites ^{1/10}

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

Spaghetti carbonara ^{1/3/6}

DESSERT

Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}

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

1 boule de glace et chantilly ^{3/6/8}

Crème de yaourt maison aux fruits des bois ⁶

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



VIN ROUGE ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,50 €
Pichet de vin ½ l	2,80 €
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 €
Tarsus Roble	18,00 €
Tarsus Crianza	28,00 €

VIN ROSÉ ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,50 €
Pichet de vin ½ l	2,80 €
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	1,50 €
Pichet de vin ½ l	2,80 €
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 G.H.Mumm	46,00 €

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