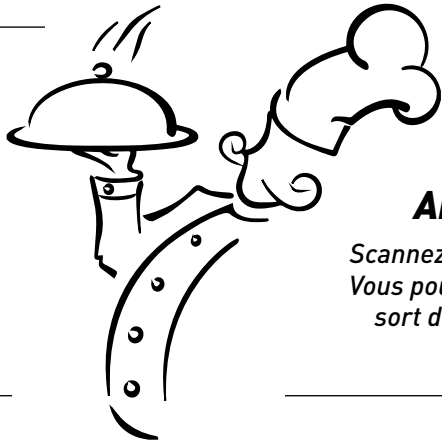




Aidez-nous à améliorer

*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

APÉRITIFS

Sangría maison	2,40
Ricard, Martini, Kir	2,40
Porto, Moscatel	2,40
Kir Royal.	3,00
Américain	5,00
Vermouth, Campari, gin	
Gin Fizz	4,50
Jus de citron, gin	
Cuba Libre	5,00
Rhum blanc, jus de citron, Coca-Cola	
Pichet de sangria	8,50
Vin	
Pichet de sangria	14,50
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
Franciscaner Blonde	4,50
Franciscaner Brune.	4,50
Grimberger Blonde	4,50
Grimberger Double	4,50
Leffe Blonde	4,00
Leffe Brune.	4,00

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)	1,80
Eau minérale (1 l)	3,50
Eau minérale gazeuse (250 ml)	2,20
Eau minérale gazeuse (1 l)	4,00

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Mirentxu	6,50
Rhum, jus d'ananas et pêche, sirop fraise	
Soleil Levant	6,50
Soho, jus d'orange, pêche et ananas, sirop de grenadine	
Piña Colada	6,50
Rhum blanc, concentré et jus d'ananas	
Caraïbe	6,50
Jus d'ananas, jus citron, rhum	
Ecuador	6,50
Vodka, sirop mangue et fruit de la passion, jus d'ananas et orange	
Mojito	6,50
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, limonade	
Mojito Mangue	6,50
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, mangue, gazeuse	
Margarita	6,50
Tequila, Cointreau, concentré de marguerite	

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	

DIGESTIFS

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

VODKA

	COPA	COMBINADO
Boroskov	5,00	6,00
Absolut	6,00	7,00



RHUM

	COUPE	COMBINÉ
Ron	4,50	6,00
Bacardi	5,00	6,50
Cacique	5,50	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

GIN

	COUPE	COMBINÉ
Ginebra	4,50	6,00
Bankes	6,00	8,00
Beefeater	5,00	6,50
Bombay azul	6,00	8,00
Tanqueray	6,00	7,00
Bulldog	6,00	8,00
Nordes	6,50	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	7,00	8,50
Jura 10 ans	9,00	10,00
Lagavulin 8 ans	9,00	10,00

TAPAS

Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90
Beignets de crevettes ^{1/2/3/4/6/7}	7,90
Beignets variés ^{1/2/3/4/6/7}	9,00
Croquettes de jambon (4 u) ^{1/3/6}	7,50
Croquettes « Laukias » de jambon et fromage (4 u) ^{1/3/6}	7,50
Croquettes maison (axoa et piment d'Espelette) (4 u) ^{1/3/6}	8,50
Jambon ibérique ^{1/5/6}	16,00
Jambon de Truie spéc. La Maison du Jambon ^{1/6/8}	12,50
Charcuterie spéciale ibériques ^{5/6}	16,00
Poivrons farcis à la morue (4 u) ^{1/4/6}	12,00
Portion de cèpes naturels ¹	9,50
½ portion de cèpes naturels ¹	5,50
Portion de frites ¹	3,50

HORS D'OEUVRE

Salade composée ^{3/4/5}	11,00
Salade Cesar ^{1/3/5/6/8/9}	12,60
Salade de gésiers ^{1/5/8}	13,50
Salade de fromage de chèvre ^{5/6/8}	13,00
Salade de saumon mariné avec sauce Tartare ^{1/3/4/5/6}	12,60
Salade de poulpe grillé, "salpicón" de tomate et avocat ^{4/5}	15,00
Asperges de Navarra deux sauces ^{3/5/9}	12,00
Jambon ibérique ^{1/6}	16,00
Jambon de Truie spéc. La Maison du Jambon ^{1/6/8}	12,50
Charcuterie spéciale ibériques ^{5/6/9}	16,00
Foie gras mi-cuit ^{1/6/8}	16,50
Gambas à la plancha ²	12,90
Coquilles St Jacques farcies aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/6/7/9}	12,80
Croustillants de cèpes et champignon avec sauce Porto ^{1/3/6/9}	12,00
Poivrons farcis à la morue ^{1/4/6}	12,00
Oeufs brouillés aux cèpes naturels ^{1/3}	11,00
Oeufs brouillés aux chistorra et cèpes ^{1/3/5}	11,00
Melon au jambon (en saison) ^{1/6}	11,00

ASSIETTES COMBINÉES

N° 1	Steak, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/5/6}	12,90
N° 2	Faux-filet sauce Roquefort, 2 croquettes, poivrons rouges et salade ^{1/3/5/6}	14,90
N° 3	Côtelettes d'agneau, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/5/6}	16,40
N° 4	Blanc de dinde, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/5/6/9}	13,50
N° 5	Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon", 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/5/6}	13,50
N° 6	Steak haché, poivrons, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	11,90
N° 7	Saumon, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/4/6}	14,90
N° 8	Filet mignon ibérique au poivre, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/4/5/6/9}	13,60
N° 9	Saucisses, bacon, 2 oeufs au plat, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/4/5/6}	13,60
N° 10	Merlu à la plancha, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/4/6}	13,50
N° 11	Chipiron, croquettes, salade et frites ^{1/2/3/4/5/6/7}	14,90

PÂTES

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}	12,00
Spaghetti carbonara ^{1/3/6}	12,00
Nouilles aux légumes au wok avec des lanières de poulet ^{1/3/5/8/9}	12,00
Nouilles sautées aux gambas à l'ail ^{1/2/3/5/8}	12,00

RIZ

Paëlla spécial (2 pers. / 30 min.) ^{2/4/7}	39,00
--	-------



POISSONS

Poulpe à la plancha avec mousse de pomme de terre à l'huile de olive ^{2/6/7}	13,50
Chipirons à la plancha avec palourdes et pommes de terre boulangères ^{2/4/7}	13,00
Sole à la plancha en sauce meunière ^{4/6}	15,50
Lotte avec ails sauvages et asperges vertes frites ⁴	14,00
Morue à la plancha avec poivrons ⁴	12,50
Merlu en sauce avec palourdes et crevettes frites ^{2/4/6/7/9}	13,50
Saumon à la crème de légumes et pommes de terre boulangères ^{1/4/6}	13,90
Saumon en papillote ^{1/4}	14,90
Daurade avec palourdes et pommes de terre boulangères ^{1/4/6/7}	12,50
Thon piperade et frites ⁴	11,90

Parrillada de poissons (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/7} 48,00

Lotte, merlu, chipiron, écrevisse, crevettes et moules avec frites et légumes

Zarzuela de poissons (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/6/7} 48,00

Lotte, merlu, chipiron, écrevisse, crevettes, moules et sauce Mirentxu avec légumes et frites

VIANDES

Steak grillé, poivrons et frites ^{1/6}	12,00
Bavette avec cèpes et frites ^{1/6}	12,50
Faux filet, poivrons et frites ¹	12,50
Faux filet, sauce Roquefort, poivre ou Porto et frites ^{1/6}	13,50
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700g environ), poivrons et frites ¹	38 €/kg
Tournedos grillé, poivrons et frites ¹	14,90
Tournedos sauce Roquefort, Porto ou sauce poivre vert et frites ^{1/6}	15,50
Tournedos aux cèpes et frites ¹	16,50
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹	14,90
Magret de canard grillé, poivrons et frites ¹	13,90
Jarret de porc désossé, poivrons et frites ¹	12,90
Cochon ibérique au four spéc. "La Maison du Jambon", salade et frites ^{1/5/6}	13,90
Filet mignon ibérique sauce au poivre vert ^{1/6}	12,00

Supplément sauce: Roquefort ⁶, Poivre vert ⁶, Moutarde et Miel ¹³, Porto ^{1/6} **1,50**

Supplément garniture: Portion de cèpes naturels ¹ **9,50** / ½ Portion de cèpes naturels ¹ **5,50**

DESSERTS MAISON

Pain perdu avec glace vanille ^{1/3/6/8}	6,00
Gâteau basque et glace vanille ^{1/3/6/8/9}	6,00
Brownie et glace vanille ^{1/3/6/8/12}	6,00
Coulant au chocolat et glace nougat ^{1/3/6/8/12}	6,00
Tarte Tatin aux pommes ^{1/3/6/8/9}	6,00
Flan et glace vanille ^{1/3/6/9}	6,00
Crêpe chocolat ^{1/3/6/8/12}	6,00
Crème catalane et glace vanille ^{1/3/6/8}	6,00
Profiteroles aux chantilly et glace vanille ^{1/3/6/8}	6,00
Baba au rhum et glace nougat ^{1/3/6/8/9}	6,00
Caillé de brebis avec tuile et glace vanille ^{1/6/8}	6,00
Tiramisu avec glace nougat ^{1/3/6/8}	6,00
Poires au vin rouge avec glace vanille et chocolat chaud ^{1/6/8}	6,00
Pêche Melba (pêche, chantilly, glace vanille et coulis fruits rouges) ^{5/6/8}	6,00
Colonel (glace citron et vodka) ^{1/5/6}	6,00
Fromage de brebis, pâte de coing et noix ^{6/8}	6,00
Crème de yaourt aux fruits rouges ^{1/6/9}	6,00
Riz au lait ⁶	6,00
Vacherin avec banane, chocolat chaud et glace vanille ^{1/3/6/8}	6,00
Banana Split ^{3/6/8}	6,00
1 Boule de glace et chantilly ^{3/6/8}	3,00
2 Boules de glace et chantilly ^{3/6/8}	4,50
3 Boules de glace et chantilly ^{3/6/8}	6,60



Vanille



Chocolat



Fraise



Café



Nougat



Citron

CAFÉS SPÉCIAUX

Irlandais Café, whisky, chantilly ⁶	6,00
Écossais Café, whisky, glace vanille ⁶	6,00
Jamaïcain Café, liqueur café, chantilly ^{6/9}	6,00
Salvatore Café, liqueur nougat, crème vanille, cannelle ^{1/6/8}	6,00
Capuccino Café, chantilly ^{6/9}	3,00
Blanc et Noir Café, glace et chantilly ^{1/6/9}	4,00
Carajillo Café, liqueur flambé ⁵	4,00
Café Mirentxu Café, Baileys ^{5/6}	6,00

MENU MIRENTXU



SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

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

PLAT PRINCIPAL

- Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹
- Filet mignon ibérique sauce au poivre vert ^{1/6}
- Cochon ibérique au four spéc. "La Maison du Jambon" avec pommes de terre boulangères et salade ^{5/6}
- Faux-filet sauce Roquefort, Porto ou poivre et frites ^{1/6}
- Tournedos sauce Porto ou sauce poivre et frites ^{1/6} **(+2€)**
- Magret de canard, poivrons et frites ¹
- Nouilles aux légumes au wok avec lanières de poulet ^{1/3/5/8/9}
- Nouilles sautées aux gambas à l'ail ^{1/2/3/5/8}
- Merlu avec palourdes et crevettes frites ^{2/4/6/7/9}
- Chipirons à la plancha ^{2/4/7}
- Lotte avec ails sauvages et asperges vertes frites ⁴
- Saumon en papillote ^{1/4}
- Sole Meunière ^{4/6}
- Poulpe à la crème de pomme de terre et huile d'Espelette ^{4/6/7}

DESSERT

- Dessert au choix
- Bouteille de vin ⁵, pain ¹ et eau compris.

**Le vin à consommer sur la table*

29,90 €

MENU

22,50€

ENTRÉES

Artichauts avec jambon à la plancha ^{1/6}Salade de fromage de chèvre ^{5/6/8}Salade composée ^{3/4/5}

(Laitue, tomate, oignons, maïs, olives vertes et noires, thon, asperge, carotte râpée et œuf)

Salade César ^{1/3/5/6/8/9}Asperges deux sauces ^{3/5/9}Beignets variés ^{1/7}Croquettes maison (axoa et piment d'Espelette) ^{1/3/6}Poivrons farcis à la morue en sauce ^{1/4/6}Jambon de Truie spéc. La Maison du Jambon ^{1/6/8}Croustillant de boudin ^{1/5/6}Oeufs brouillés aux chistorra et cèpes ^{1/3/5}Coquilles St Jacques farcies aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/6/7/9}Soupe de poissons ^{2/4/7}

PLAT PRINCIPAL

Steak, poivrons rouges et frites ^{1/6}Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹ (+2€)Jarret de porc desossé rôti et frites ¹Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon",
poivrons et frites ^{1/6}Filet mignon ibérique sauce au poivre vert ^{1/6}

Boudin spéc. "La Maison du Jambon"

avec piperade ¹Blanc de dinde, sauce Roquefort et frites ^{1/6}Boulettes de viande ^{1/3/6}Morue à la plancha avec poivrons verts ⁴Merlu à la plancha et frites ^{1/4/5}Chipirons à la plancha ^{4/7} (+2 €)Daurade avec palourdes et frites ^{1/4/6/7}Saumon à la crème de légumes et frites ^{1/4/6}Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}Spaghetti carbonara ^{1/3/6}

DESSERT

Gâteau basque ^{1/3/6/8/9}Flan avec glace vanille ^{3/6}Caillé de brebis ^{1/6/8}Tiramisu ^{1/3/6/8}Crème de yaourt aux fruits rouges ^{1/6/9}Fromage de brebis ⁶Riz au lait ⁶Vacherin avec banane, chocolat chaud et
glace vanille ^{1/3/6/8}Crêpe chocolat ^{1/3/6/8/12}Pain perdu et glace vanille ^{1/3/6/8}Crème catalane ^{1/3/6}Profiteroles aux chantilly et glace vanille ^{1/3/6/8}Glace 2 boules ^{6/8/9}^{1/2} de vin ⁵, pain ¹ et eau compris

MENU

15,90€

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

ENTRÉES

Soupe de poisson ^{2/4/7}

Croquettes de jambon ^{1/3/6}

Asperges deux sauces ^{3/5/6}

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

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de poulet désossé sauce poivre ¹

Boulettes de viande ^{1/3/6}

Blanc de dinde, poivrons et frites ¹

Steak haché, poivrons et frites ^{1/3}

Morue à la plancha ⁴

DESSERTS

1 Boule de glace ^{6/8/9}

Pain perdu ^{1/3/6/8}

Flan ^{3/6}

Crème de yaourt ^{1/6/9}

Riz au lait ⁶

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

MENU ENFANTS

11,00€

PLAT PRINCIPAL

Jambon braisé et frites ^{1/6}

Blanc de dinde et frites ¹

Steak haché et frites ^{1/3}

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

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

DESSERTS

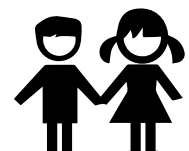
Crêpe au chocolat ^{1/3/6/8/12}

Boule de glace ^{6/8/9}

Flan ^{3/6}

Crème de yaourt ^{1/6/9}

Pain ¹ et une boisson compris



VIN ROUGE⁵

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	9,00
Irache Crianza	12,50
Señorío de Sarria	10,00
Homenaje	9,00
Marqués Valdecate	9,00
Campanas Crianza	12,00

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 Reserva	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
Tarsus (Chêne)	18,00
Tarsus Crianza	28,00

VIN ROSÉ⁵

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	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

PÉTILLANTS

Mateus Rosé	12,00
Cresta Rosa	14,00
Lambrusco	9,00

VIN BLANC⁵

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 espumoso	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.