

★★★

### **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](http://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. Arachides 13. Moutarde 14. Lupin

## APÉRITIFS

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

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

<b>Otxondo</b> .....	6,50 €
Rhum, jus d'ananas, jus de citron, blue tropic	
<b>Pink</b> .....	6,50 €
Gin, jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de grenadine	
<b>Soleil Levant</b> .....	6,50 €
Soho, jus d'orange, pêche, ananas, sirop de grenadine	
<b>Piña Colada</b> .....	6,50 €
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	
<b>Caraïbes</b> .....	6,50 €
Rhum, jus d'ananas, jus de citron	
<b>Mojito</b> .....	6,50 €
Rhum, menthe, angostura	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

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

## BOISSONS

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

## BIÈRES

### BELGES

<b>Leffe blonde</b> .....	4,00 €
<b>Leffe brune</b> .....	4,00 €
<b>Chimay rouge</b> .....	4,50 €
<b>Grimbergen blonde</b> .....	4,50 €
<b>Grimbergen double</b> .....	4,50 €

### ALLEMANDES

<b>Franziskaner blonde</b> .....	4,50 €
<b>Franziskaner brune</b> .....	4,50 €

### HOLLANDAISE

<b>Heineken</b> .....	2,50 €
-----------------------	--------

### DIVERS

<b>Desperados</b> .....	3,00 €
<b>San Miguel</b> .....	2,20 €
<b>San Miguel sans alcool</b> .....	2,20 €

## DIGESTIFS

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

## VODKA

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



## RHUM

	COUPE	COMBINÉ
Rhum .....	3,50 €	6,00 €
Bacardi .....	3,50 €	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 .....	3,50 €	6,00 €
Beefeater .....	4,50 €	6,50 €
Bombay Sapphire .....	6,00 €	7,00 €
Tanqueray .....	6,00 €	7,00 €
Bankes .....	6,00 €	8,00 €
Pink 47 .....	6,00 €	8,00 €
Bulldog .....	6,00 €	8,00 €
Nordes .....	6,50 €	8,00 €
5 TH .....	7,00 €	8,00 €
Hendrick's .....	7,50 €	8,50 €

## WHISKY

	COUPE	COMBINÉ
Whisky .....	3,50 €	6,00 €
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 8 ans .....	9,00 €	10,00 €

# TAPAS

Rabas <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> .....	7,90 €
Beignets de calamars <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> .....	7,90 €
Beignets de crevette <sup>1/2/3/4/6/7</sup> .....	7,90 €
Fingers de poulet sauce barbecue <sup>1/3/6/9</sup> .....	8,30 €
Croquettes de morue (8 u) <sup>1/3/4/6</sup> .....	6,90 €
Croquettes de jambon (8 u) <sup>1/3/6</sup> .....	6,90 €
Croquettes de cèpes et truffe (8 u) <sup>1/3/6</sup> .....	9,00 €
Croquettes maison (axoa et piment d'Espelette) (8 u) <sup>1/3/6</sup> .....	6,90 €
Portion de cèpes frais <sup>1</sup> .....	9,50 €
1/2 Portion de cèpes frais <sup>1</sup> .....	5,50 €
Portion de frites <sup>1</sup> .....	3,50 €

# HORS-D'OEUVRE

Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer <sup>1/2/4/6/7</sup> .....	11,50 €
Salade verte <sup>5</sup> .....	7,00 €
Salade composée <sup>3/4/5</sup> .....	10,00 €
Endives au Roquerfort et aux noix <sup>6/8/9</sup> .....	10,00 €
Salade de fromage de chèvre <sup>5/6/8</sup> .....	12,50 €
Salade tiède de gambas avec vinaigrette au poulpe <sup>2/4/7</sup> .....	13,20 €
Salade de jambon de canard et piquillos <sup>1/5/8</sup> .....	11,60 €
Salade de gésier et jambon de canard <sup>1/5/8</sup> .....	13,90 €
Asperges en vinaigrette <sup>5/9</sup> .....	11,00 €
Jambon Ibérique <sup>1/6</sup> .....	14,90 €
Jambon de Truie Spéc. "La maison du Jambon" <sup>1/6/8</sup> .....	11,70 €
Charcuterie ibérique <sup>5/6/9</sup> .....	14,90 €
Foie mi-cuit maison <sup>1/6/8</sup> .....	15,50 €
Feuilleté aux fruits de mer <sup>1/2/4/5/6/7</sup> .....	11,00 €
Artichauts avec sauce fine au jambon <sup>1/6</sup> .....	10,50 €
Omelette aux cèpes frais <sup>1/3</sup> .....	11,00 €
Soupe de poissons Donostiarra <sup>1/2/3/4/6/7</sup> .....	10,00 €
Sardines grillées (6 u) <sup>4/5</sup> .....	8,00 €
Gambas à la plancha <sup>2</sup> .....	12,90 €
Poivrons farcis de morue <sup>1/4/6</sup> .....	10,00 €

## ASSIETTES COMBINÉES

<b>N°1</b> Steak, poivrons, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> .....	12,90 €
<b>N°2</b> Faux-filet avec sauce au poivre ou Roquefort, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> .....	14,90 €
<b>N°3</b> Lomo, poivrons, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> .....	13,50 €
<b>N°4</b> Côtelettes d'agneau, poivrons, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> .....	16,40 €
<b>N°5</b> Blanc de dinde sauce Roquefort, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6/9</sup> .....	13,50 €
<b>N°6</b> Cuisse de poulet désossée sauce moutarde et miel, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6/9/13</sup> .....	12,50 €
<b>N°7</b> Morue piperade, salade et frites <sup>1/4/5</sup> .....	13,50 €
<b>N°8</b> Jamón braisé spéc. "La Maison du Jambon", croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> .....	13,50 €
<b>N°9</b> Tendron de boeuf, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> .....	12,90 €

## PÂTES

Spaghetti bolognaise <sup>1/3/6</sup> .....	12,00 €
Spaghetti carbonara <sup>1/3/5/6</sup> .....	12,00 €
Nouilles aux légumes au wok avec des lanières de poulet <sup>1/3/5/8/9</sup> .....	12,00 €
Nouilles sautées aux gambas à l'ail <sup>1/2/3/5/8</sup> .....	12,00 €

## RIZ

Paëlla spéciale (pour 2 pers. / 30 min.) <sup>2/4/7</sup> .....	39,00 €
Paëlla <sup>2/4/5/7</sup> .....	9,40 €



## POISSONS

Soupe de poissons <sup>1/2/4/6/7</sup> .....	10,00 €
Chipirons à la plancha <sup>4/7</sup> .....	13,00 €
Lotte au four et sa sauce à l'ail avec palourdes <sup>2/4/7</sup> .....	14,00 €
Lotte à l'américaine <sup>1/2/4/7/9</sup> .....	14,00 €
Lotte sauce aux cèpes <sup>4/7/9</sup> .....	14,50 €
Morue piperade <sup>4</sup> .....	13,00 €
Merlu à la plancha <sup>4</sup> .....	12,20 €
Merlu sauce aux cèpes <sup>4/7/9</sup> .....	12,90 €
Merlu farci au crabe <sup>2/4/6/7</sup> .....	13,90 €
Sôte meunière <sup>4/6</sup> .....	15,00 €
Gambas à la plancha <sup>2</sup> .....	12,90 €
Saumon à la crème de légumes <sup>4/6</sup> .....	13,30 €
Thon piperade et frites <sup>4</sup> .....	12,90 €
Sardines grillées, laitue et frites <sup>1/4/5</sup> .....	10,00 €

**Zarzuela de poissons et de fruits de mer (pour 2 pers. / 20 min.)** <sup>1/2/4/6/7</sup> ..... 49,00 €

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.)** <sup>1/2/4/7</sup> ..... 49,00 €

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 <sup>1</sup> .....	12,50 €
Tendron de boeuf, poivrons et frites <sup>1</sup> .....	11,90 €
Joues de boeuf au vin rouge <sup>1</sup> .....	14,90 €
Tournedos, poivrons et frites <sup>1</sup> .....	15,50 €
Tournedos sauce Roquefort ou poivre <sup>1/6</sup> .....	16,50 €
Tournedos aux cèpes <sup>1</sup> .....	17,50 €
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700 g environ) <sup>1</sup> .....	38 €/kg
Côtelettes d'agneau, frites et poivrons <sup>1</sup> .....	14,40 €
Agneau rôti à basse température et pommes de terre boulangère <sup>1</sup> .....	15,50 €
Magret de canard avec sa compote de pommes <sup>1</sup> .....	13,20 €
Cochon ibérique au four spéc. "La Maison du Jambon", salade et frites <sup>5/6</sup> .....	13,90 €
Jarret désossé sauce poivre <sup>1/6</sup> .....	12,70 €
Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre <sup>1/6</sup> .....	11,70 €
Portion de cèpes frais <sup>1</sup> .....	9,50 €
1/2 Portion de cèpes frais <sup>1</sup> .....	5,50 €

**Supplément de sauce** ..... 1,50 €

Roquefort <sup>6</sup>

Poivre <sup>6</sup>

Moutarde et miel <sup>13</sup>

**Supplément d'accompagnement**

Riz ..... 1,50 €

Pommes de terre boulangères <sup>1</sup> ..... 2,00 €

## DESSERTS

Gâteau basque à la crème <sup>1/3/6/8/9</sup> .....	6,00 €
Pain perdu brioche caramélisé avec la glace vanille <sup>1/3/6/8</sup> .....	5,00 €
Tarte whisky glacée <sup>1/3/6</sup> .....	6,00 €
Glace à la figue avec son biscuit <sup>1/6/9</sup> .....	5,00 €
Crème de yaourt maison et son coulis aux fruits des bois <sup>1/6/9</sup> .....	5,00 €
Mousse au chocolat et glace nougat <sup>6/8</sup> .....	6,00 €
Fondant au chocolat et glace <sup>1/3/6/8/12</sup> .....	6,00 €
Flan caramel avec la glace vanille <sup>3/6/8</sup> .....	5,00 €
Crêpe au Nutella <sup>1/3/6/8/12</sup> .....	6,00 €
Crème brûlée <sup>1/3/6</sup> .....	5,00 €
Profiteroles au chocolat chaud <sup>1/3/6/8</sup> .....	6,00 €
Caillé de brebis <sup>6</sup> .....	6,00 €
Poires Belle Hélène (glace vanille, poires, chocolat chaud et chantilly) <sup>6/8</sup> .....	6,00 €
Riz au lait à la cannelle <sup>6</sup> .....	5,00 €
Tiramisu vénitien et glace au café <sup>1/3/6/8</sup> .....	6,00 €
Pêche Melba (glace vanille, pêche et chantilly) <sup>5/6</sup> .....	6,00 €
Colonel (sorbet citron et vodka) <sup>1/5/6</sup> .....	6,00 €
Sorbet citron au Cava <sup>1/5/6</sup> .....	6,00 €
Fromage de brebis <sup>6</sup> .....	6,00 €
Fraises à la chantilly (en saison) <sup>6</sup> .....	6,00 €
1 Boule de glace <sup>6/8/9</sup> .....	3,00 €
2 Boules de glace <sup>6/8/9</sup> .....	4,50 €
Grande coupe de glace <sup>6/8/9</sup> .....	6,60 €

## CAFÉS SPÉCIAUX

Irlandais Café, whisky, chantilly <sup>5/6/9</sup> .....	6,00 €
Écossais Café, whisky, glace à la vanille <sup>1/5/6</sup> .....	6,00 €
Jamaïcain Café, liqueur de café, chantilly <sup>5/6/9</sup> .....	6,00 €
Salvatore Café, liqueur de noisette, crème de vanille, cannelle <sup>1/5/6/9</sup> .....	6,00 €
Capuccino Café, chantilly <sup>5/6/9</sup> .....	3,00 €
Blanco y Negro Café, glace vanille <sup>1/5/6</sup> .....	4,00 €
Carajillo Café, cognac flambé <sup>5</sup> .....	4,00 €

# COUPES



**Alaska** <sup>3/6/8</sup> ..... 6,60 €

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



**Bali** <sup>3/6/8</sup> ..... 6,60 €

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



**Conguitos** <sup>3/6/8</sup> ..... 6,60 €

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



**Lacasitos** <sup>3/6/8</sup> ..... 6,60 €

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



**Vesubio** <sup>3/6/8</sup> ..... 6,60 €

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



**Banana Split** <sup>3/6/8</sup> ..... 6,60 €

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



Vanille



Chocolat



Fraise



Sorbet Citron



Rhum raisin



Pistache



Café



Nougat



Noisette

1 Boule de glace et chantilly <sup>3/6/8</sup> ..... 3,00 €

2 Boules de glace et chantilly <sup>3/6/8</sup> ..... 4,50 €

## MENU OTXONDO



# SUGGESTION DU CHEF

### ENTRÉES

- Croquettes maison (Axoa et piment d'Espelette) <sup>1/3/6</sup>
- Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer <sup>1/2/4/6/7/9</sup>
- Salade de gésier et jambon de canard <sup>1/5/8</sup>
- Salade tiède de gambas avec vinaigrette au poulpe <sup>2/4/7</sup>
- Foie mi-cuit avec jambon ibérique et sa toste <sup>1/6/8</sup>
- Gambas à la plancha <sup>2</sup>
- Soupe de poissons Donostiarra <sup>1/2/4/6/7</sup>
- Jambon ibérique <sup>1/6</sup>
- Assortiment chacuterie ibérique <sup>5/6/9</sup>
- Omelette aux cèpes <sup>1/3</sup>

### PLAT PRINCIPAL

- Cochon ibérique au four spéc. "La Maison du Jambon",  
salade et frites <sup>1/5/6/9</sup>
- Faux-filet grillé, sauce Roquefort ou poivre et frites
- Joues de boeuf au vin rouge <sup>1</sup>
- Côtelettes d'agneau, poivrons et frites <sup>1</sup>
- Lotte au four sauce à l'ail avec palourdes <sup>2/4/7</sup>
- Merlu sauce aux cèpes <sup>4/7/9</sup>
- Chipirons à la plancha <sup>2/4/7</sup>
- Saumon à la crème de légumes <sup>4/6/9</sup>
- Merlu farci au crabe <sup>2/4/6/7</sup>
- Sole à la Meunière <sup>4/6</sup>
- Magret de canard avec sa compote de pommes <sup>1/6</sup>
- Tournedos, poivrons et frites <sup>1</sup> **(+2€)**

### DESSERT

Dessert au choix

Bouteille de Vin <sup>5</sup>, pain <sup>1</sup> et eau compris.

*\*Le vin à consommer sur place*

**29,90 €**

## ENTRÉES

- Salade de piquillos et jambon de canard <sup>1/5/8</sup>  
 Salade de chèvre chaud <sup>5/6/8</sup>  
 Salade composée <sup>3/4/5</sup>  
 Endives au Roquefort et aux noix <sup>6/8/9</sup>  
 Asperges en vinaigrette <sup>5/9</sup>  
 Artichauts avec sauce fine au jambon <sup>1/6</sup>  
 Jambon de Truie spéc. "La Maison du Jambon" <sup>1/6/8</sup>  
 Coquilles St Jacques gratinées aux fruits de mer <sup>1/2/4/6/7</sup>  
 Sardines grillées (6 u) <sup>4/5</sup>  
 Feuilleté aux fruits de mer <sup>1/2/4/5/6/7</sup>  
 Poivrons farcis morue <sup>1/4/6</sup>  
 Croquettes de cèpes et truffe (6 u) <sup>1/3/6</sup>  
 Beignets de calamars <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup>  
 Soupe de poissons <sup>1/2/3/4/6/7</sup>

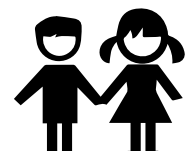
## PLAT PRINCIPAL

- Paëlla <sup>2/4/5/7</sup>  
 Steak, poivrons et frites <sup>1</sup>  
 Tendon de boeuf, poivrons et frites <sup>1</sup>  
 Côtelettes d'agneau, poivrons et frites <sup>1 (+2€)</sup>  
 Gigot d'agneau et frites <sup>1</sup>  
 Jarret désossé sauce au poivre <sup>1/6</sup>  
 Filet mignon ibérique au Roquefort ou poivre <sup>1/6</sup>  
 Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", poivrons et frites <sup>1/5</sup>  
 Chipirons à la plancha **(+2€)** <sup>4/7</sup>  
 Merlu à la plancha <sup>4</sup>  
 Morue piperade <sup>4</sup>  
 Thon piperade et frites <sup>1/4</sup>  
 Sardines grillées, laitue et frites <sup>1/4/5</sup>  
 Spaguetti Bolognese ou Carbonara <sup>1/3/6</sup>  
 Nouilles aux légumes au wok avec des lanières de poulet <sup>1/3/5/8/9</sup>  
 Nouilles sautées aux gambas à l'ail <sup>1/2/3/5/8</sup>

## DESSERT

- Riz au lait <sup>6</sup>  
 Pain perdu brioche caramélisé avec la glace vanille <sup>1/3/6/8</sup>  
 Mousse au chocolat <sup>6/8</sup>  
 Gâteau basque <sup>1/3/6/8/9</sup>  
 Crème brûlée <sup>1/3/6</sup>  
 Glace à la figue avec son biscuit <sup>1/6/9</sup>  
 Crème de yaourt maison aux fruits des bois <sup>1/6/9</sup>  
 Flan caramel avec la glace vanille <sup>3/6/8</sup>  
 Profiteroles <sup>1/3/6/8</sup>  
 Fromage de brebis <sup>6</sup>  
 Caillé de brebis <sup>6</sup>  
 2 boules de glace avec chantilly <sup>6/8/9</sup>  
 Tiramisu <sup>1/3/6/8</sup>  
 Crêpe au Nutella <sup>1/3/6/8/12</sup>

½ de vin <sup>5</sup>, pain <sup>1</sup> et eau compris

**MENU****15,90 €***\*Sauf week end, jours fériés et périodes de vacances scolaires.***ENTRÉES**Asperges vinaigrette <sup>5/9</sup>Soupe de poissons <sup>1/2/3/4/6/7</sup>Salade composée <sup>3/4/5</sup>Croquettes de morue <sup>1/3/4/6</sup> ou jambon <sup>1/3/6</sup>Endives au Roquefort et noix <sup>6/8/9</sup>**PLAT PRINCIPAL**Merlu sauce à l'ail <sup>4</sup>Paëlla <sup>2/4/5/7</sup>Lomo, poivrons et frites <sup>1</sup>Steak haché, poivrons et frites <sup>1/3</sup>Cuisse de poulet désossée sauce  
moutarde et miel <sup>1/13</sup>**DESSERT**Riz au lait <sup>6</sup>Pain perdu brioche caramélisé avec  
la glace vanille <sup>1/3/6/8</sup>Flan caramel avec la glace vanille <sup>3/6</sup>Profiteroles <sup>1/3/6/8</sup>Crème brûlée <sup>1/3/6</sup>Glace à la figue avec son biscuit <sup>1/6/9</sup>1 boule de glace avec chantilly <sup>6/8/9</sup>Crème de yaourt maison aux fruits des bois <sup>1/6/9</sup>**¼ de vin <sup>5</sup>, pain<sup>1</sup> et eau compris****MENU  
ENFANT****11,00 €****PLAT PRINCIPAL**Blanc de dinde et frites <sup>1</sup>Steak haché et frites <sup>1/3</sup>Jambon braisé et frites <sup>1</sup>Spaghetti bolognaise <sup>1/3/6</sup>Fingers de poulet et frites <sup>1/3</sup>**DESSERT**Crêpe au Nutella <sup>1/3/6/8/12</sup>1 boule de glace avec chantilly <sup>6/8/9</sup>Riz au lait <sup>6</sup>Flan caramel avec la glace vanille <sup>3/6</sup>Crème de yaourt maison aux fruits des bois  
<sup>1/6/9</sup>**Une boisson et pain<sup>1</sup> compris**

## VIN ROUGE <sup>5</sup>

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 .....	10,00 €
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 .....	27,00 €
Faustino VII .....	16,00 €
Marqués de Riscal .....	28,00 €
Marqués de Cáceres ....	COUPE 2,50 € / 19,00 €
Campo Viejo Tempranillo	COUPE 1,80 € / 11,00 €
Campo Viejo Crianza .....	12,00 €
Campo Viejo Réserve .....	19,00 €
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 .....	29,00 €

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

## VIN ROSÉ <sup>5</sup>

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 .....	10,00 €
Homenaje .....	9,00 €
Castillo de Olite .....	9,00 €
Gran Feudo Chivite .....	12,00 €
Marqués de Cáceres 37,5 cl .....	11,00 €

### RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	COUPE 2,00 € / 13,50 €
Campo Viejo .....	9,00 €
Azpilicueta .....	18,00 €

### PORTUGAL

Mateus Rosé pétillant .....	12,00 €
-----------------------------	---------

### ITALIE

Lambrusco pétillant .....	10,50 €
---------------------------	---------

## VIN BLANC <sup>5</sup>

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 .....	31,00 €
Marqués de Cáceres ....	COUPE 2,00 € / 13,50 €
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 .....	52,50 €