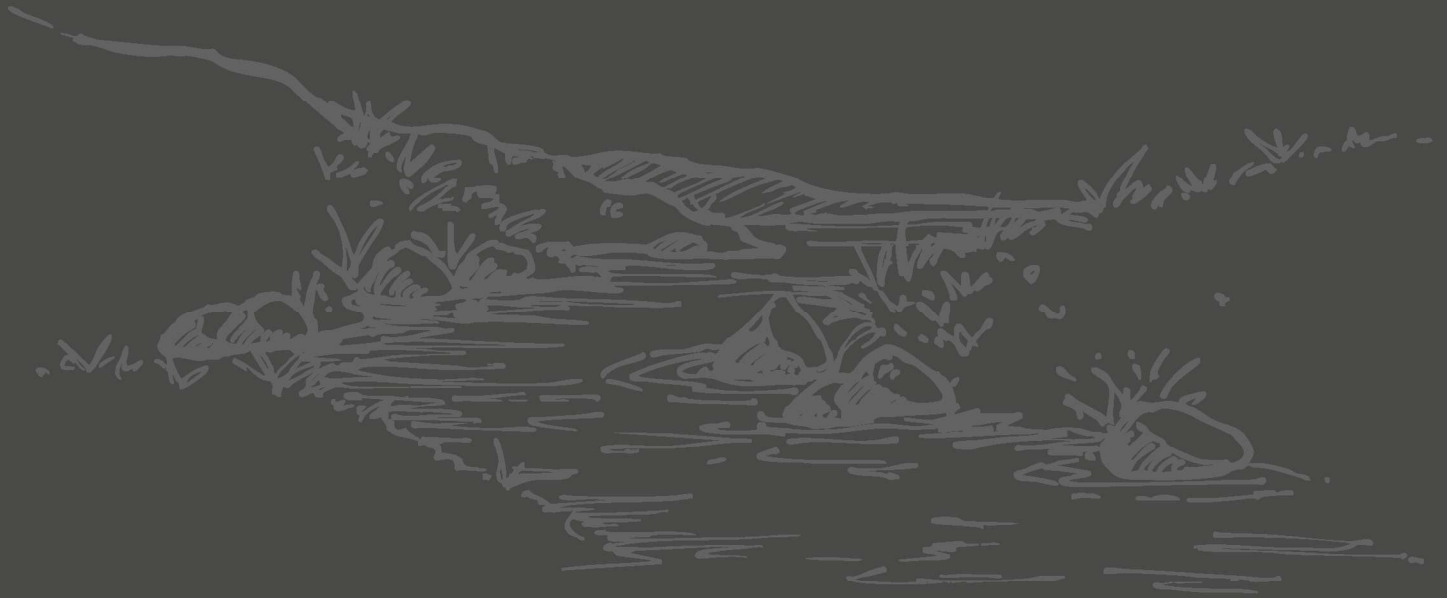


25
BIOK
LAPITXURI

LAPITXURI

RESTAURANTE

ONGI ETORRI!



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

SANGRIA !

8,50€

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	
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	
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 €

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

VINS

VIN ROUGE ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,50 €
Pichet de vin ½ l	2,80 €
Vin maison 75 cl	VERRE 1,50 € / 8,00 €

NAVARRÉ

Irache	10,00 €
Marqués Valdecate Réserve	9,00 €

RIOJA

Faustino VII	16,00 €
Marqués de Cáceres	VERRE 2,50 € / 19,00 €
Paternina Banda Azul	VERRE 1,80 € / 12,00 €
El Coto Crianza	VERRE 1,80 € / 15,00 €

RIBERA DEL DUERO

Tarsus Roble	18,00 €
--------------	---------

VIN ROSÉ ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,50 €
Pichet de vin ½ l	2,80 €
Vin maison 75 cl	VERRE 1,50 € / 8,00 €

NAVARRÉ

Irache	10,00 €
--------	---------

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	13,50 €
--------------------------	---------

VIN BLANC ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,50 €
Pichet de vin ½ l	2,80 €
Vin maison 75 cl	VERRE 1,50 € / 8,00 €
Four Lines Rueda	VERRE 1,80 € / 12,00 €
Marqués de Cáceres	13,50 €
Txakoli Primo	12,00 €
Cidre	8,00 €
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00 €

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

VODKA

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

BIÈRES

Pression	2,20 €
Leffe blonde	4,00 €
Leffe noire	4,00 €
Chimay rouge	4,50 €
Grimbergen blonde	4,50 €
Grimbergen double	4,50 €
Franziskaner blonde	4,50 €
Franziskaner rouge	4,50 €
Heineken	2,50 €
Desperados	3,50 €
San Miguel	2,20 €
San Miguel sans alcool	2,20 €

RHUM

	VERRE	COMBINÉ
Rhum	3,50 €	6,00 €
Bacardi	4,50 €	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 €

WHISKY

	VERRE	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 €

GIN

	VERRE	COMBINÉ
Gin	3,50 €	6,00 €
Beefeater	4,50 €	6,50 €
Bombay Sapphire	5,00 €	7,00 €
Tanqueray	6,00 €	7,00 €
Bankes	6,00 €	8,00 €
Pink 47	6,00 €	8,00 €
Bulldog	6,00 €	7,00 €
Nordés	6,50 €	8,00 €
5 TH	7,00 €	8,00 €
Hendrick's	7,50 €	8,50 €

MENU 21,90€

ENTRÉES

- Salade de chèvre chaud ^{1/5/6/8}
- Salade de jambon de canard et piquillos ^{1/5}
- Salade de laitue, tomate et oignon
- Asperges vinaigrette ^{3/5}
- Jambon de truie de montagne "La Maison du Jambon" ¹
- Artichauts avec sauce fine au jambon ^{1/6}
- Feuilleté d'asperges ^{1/3/6}
- Poivrons farcis à la morue ^{2/3/4/6/7}
- Croquettes de jambon ^{1/3/6}
- Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}
- Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}
- Sardines grillées (6 u) ^{4/5}

PLAT PRINCIPAL

- 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 "La Maison du Jambon", poivrons et frites ¹
- Filet mignon ibérique au Roquefort ou poivre ^{1/6}
- Joue ibérique au vin rouge et frites ¹
- Gigot d'agneau et frites ¹
- Spagetti carbonara ou bolognaise ^{1/3/6}
- Nouilles aux légumes au wok avec des lanières de poulet ^{1/3/5/8/9}
- Nouilles sautées aux gambas à l'ail ^{1/2/3/5/8}
- Morue Pil-Pil ^{4/8/10}
- Chipirons à la plancha ^{2/4/7 (+2€)}
- Merlu au four et pommes de terre boulangère ⁴
- Thon piperade et frites ^{1/4}
- Sardines grillées, laitue et frites ^{4/5}

DESSERTS

- 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}
- Crème de yaourt maison aux fruits des bois ^{1/6/9}
- Profiteroles ^{1/3/6/8}
- Fromage de brebis ⁶
- Caillé de brebis ⁶
- 2 boules de glace avec chantilly ^{6/9}

MENU 15,90€

ENTRÉES

- Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}
- Salade laitue, tomate et oignon
- Croquettes au jambon ^{1/2/5/6}
- Poivrons farcis à la morue ^{1/3/6}

PLAT PRINCIPAL

- Cuisse de poulet désossée, poivrons et frites ^{1/5/13}
- Filet de colin, piperade et frites ^{1/3/4/5}
- Lomo, poivrons et frites ¹
- Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}
- Spaghetti carbonara ^{1/3/6}

DESSERTS

- Riz au lait ⁶
- Flan ^{3/6}
- Mousse au chocolat ^{3/6}
- Crème de yaourt aux fruits des bois ^{1/3/6}
- Une boule de glace et chantilly ^{3/6/8}

¼ vin, pain et eau compris

FORMULE 1

ENTRÉE + DESSERT + BOISSON 13,50 €

FORMULE 2

PLAT + DESSERT + BOISSON 13,50 €

MENU ENFANT 11,00€



PLAT PRINCIPAL

- Lomo et frites ¹
- Steak haché et frites ¹
- 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

MENU 27,90€

ENTRÉES

- Salade de gambas et vinaigrette de poulpe ^{2/4/7}
- Salade de gésiers ^{1/5}
- Artichauts avec sauce fine au jambon ^{1/6}
- Assiette de charcuterie ibérique ⁶
- Jambon ibérique avec ses toasts ^{1/6}
- Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/6/7}
- Gambas à la plancha ²

PLAT PRINCIPAL

- Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹
- Faux-filet sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/6}
- Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/6}
- Tournedos sauce Roquefort ou poivre et frites **(+2€)** ^{1/6}
- Joue ibérique au vin rouge et frites ¹
- Chipirons à la plancha ^{2/4/7}
- Lotte au four et sa sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/7}
- Merlu sauce américaine ^{2/4/7}
- Saumon à la plancha et crème de légumes ^{2/4/6}
- Sôte meunière ^{4/6}

DESSERTS

Dessert au choix

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

ASSIETTES COMBINÉES



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

BURGERS & FRITES



FROMAGE 1/3/6/8/10

Steak haché, fromage et frites

..... 8,90 €

CLASSIQUE 1/3/6/8/10

Laitue, tomate, oignon, fromage et frites

..... 9,90 €

COMPLET 1/3/6/8/10

Laitue, tomate, oignon, fromage, oeuf, ventrèche et frites

..... 12,50 €

XXL CÔTE DE BOEUF 1/3/6/8/10

(250g) Laitue, tomate, oignon, fromage, oeuf au plat, ventrèche et frites

..... 14,90 €



POULET 1/3/6/8/10

Laitue, tomate, oignon, fromage, mayonnaise, fingers de poulet et frites

..... 9,90 €

NAFARROA BOOM 1/3/5/6

Pain brioché, viande de boeuf 100%, porc effiloché, fromage de chèvre, oignon rouge, sauce txistorra et frites

..... 9,90 €





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 €
Croquettes de jambon (5 u) ^{1/3/6}	6,90 €
Portion de cèpes frais ¹	9,50 €
½ Portion de cèpes frais ¹	5,50 €
Portion de frites ¹	3,50 €

HORS D'OEUVRE

Salade de laitue, tomate et oignon	9,50 €
Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette au miel ^{1/5/6/8}	12,50 €
Salade de jambon de canard et piquillos ^{1/5/8}	11,60 €
Salade de gambas et vinaigrette de poulpe ^{2/4/7}	13,20 €
Salade de gésiers de canard et asperges ^{1/5}	11,60 €
Asperges vinaigrette au poivrons ^{3/5/9}	10,00 €
Gambas à la plancha ²	12,90 €
Jambon de truie "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 €
Artichauts avec sauce fine au jambon ^{1/6}	10,50 €
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 €
Sardines grillées (6 u) ^{4/5}	8,00 €
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 €

PÂTES & RIZ

Spaguetti carbonara ^{1/3/6}	12,00 €
Spaguetti bolognaise ^{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 €
Paëlla spéciale [2 pers. / 30 min.] ^{2/4/5/7}	39,00 €



POISSON

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 €
Sôle meunière ^{4/6}	15,00 €
Morue Pil-Pil ^{4/8/10}	13,50 €
Morue piperade ⁴	13,00 €
Merlu à la plancha ⁴	12,20 €
Saumon à la plancha et crème de légumes ^{4/6}	13,30 €
Gambas à la plancha ²	12,90 €
Thon piperade et frites ⁴	12,90 €
Sardines grillées, laitue et frites ^{4/5}	10,00 €

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.	

VIANDE

Steak, poivrons et frites ¹	12,50 €
Jambon braisé "La Maison du Jambon", poivrons et frites ^{1/6}	11,60 €
Faux-filet grillé, poivrons et frites ^{1/6}	12,50 €
Tournedos grillé poivrons et frites ¹	14,90 €
Tournedos grillé sauce Roquefort ou sauce poivre ^{1/6}	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 €
Cochon ibérique au four "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 €
Joue ibérique au vin rouge et frites ¹	13,90 €
Portion de cèpes frais ¹	9,50 €
1/2 Portion de cèpes frais ¹	5,50 €
Portion de frites ¹	3,50 €

Supplément de sauce : Roquefort ^{1/5/6}, Poivre ^{1/5/6} 1,50

COUPES



Coupe Alaska ^{3/6} 6,60 €

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



Coupe Lacasitos ^{3/6} 6,60 €

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



Coupe Bali ^{3/6} 6,60 €

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



Coupe Vesubio ^{3/6} 6,60 €

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



Coupe Conguitos ^{3/6} 6,60 €

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



Banana Split ^{3/6} 6,60 €

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

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 €
Pêche Melba Glace vanille, pêche et chantilly ^{5/6}	6,00 €
Colonel Glace citron et vodka ^{1/5/6}	6,00 €
Fromage de brebis ⁶	6,00 €
Fraises à la chantilly (en saison) 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 €

SABORES

1 Boule de glace et chantilly ^{3/6}	3,00 €
2 Boules de glace et chantilly ^{3/6}	4,50 €



Vanille



Fraise



Pistache



Raisin au rhum



Turrón



Citron



Café



Noisette



Chocolat

CAFÉS SPÉCIAUX

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



RESTAURANTE