

★★★

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. Arachides 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 €	6,00 €
Patxaran	3,50 €	6,00 €
Licor 43	4,00 €	6,00 €
Jägermeister	4,50 €	6,00 €
Izarra	4,00 €	
Pomme / Pêche	3,50 €	6,00 €
Herbes	2,50 €	
Get 27	4,00 €	6,00 €
Grand Marnier	5,00 €	6,00 €
Armagnac	6,00 €	
Eau de vie	3,50 €	

VODKA

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



RHUM

	COUPE	COMBINÉ
Ron	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 €

GIN

	COUPE	COMBINÉ
Ginebra	3,50 €	6,00 €
Bankes	6,00 €	8,00 €
Beefeater	4,50 €	6,50 €
Bombay Sapphire	5,00 €	7,00 €
Tanqueray	6,00 €	7,00 €
Bulldog	6,00 €	7,00 €
Nordes	6,50 €	8,00 €
Hendrick's	7,50 €	8,50 €

WHISKY

	COUPE	COMBINÉ
Whisky	3,50 €	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 €
Sardines grillées (6 u) ^{4/5}	8,00 €
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 €
1/2 portion de cèpes naturels ¹	5,50 €
Portion de frites ¹	3,50 €

HORS D'OEUVRE

Salade laitue, tomate et oignon	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 gambas avec vinaigrette au poulpe ^{2/4/7}	13,20 €
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 €
Soupe de poissons ^{1/2/3/4/6/7}	10,00 €
Artichauts avec sauce fine au jambon ^{1/6}	10,50 €
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, salade et frites ^{1/3/5/6}	14,90 €
N° 3	Cuisse de poulet désossée, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	13,90 €
N° 4	Côtelettes d'agneau, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/5/6}	16,40 €
N° 5	Blanc de dinde, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/5/6/9}	13,50 €
N° 6	Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon", 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/5/6}	13,50 €
N° 7	Steak haché, poivrons, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	11,90 €
N° 8	Saumon, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/4/6}	14,90 €
N° 9	Filet mignon ibérique sauce au poivre, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/4/5/6/9}	13,60 €
N° 10	Saucisses, bacon, 2 oeufs au plat, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/4/5/6} ...	13,60 €
N° 11	Merlu à la plancha, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/4/6}	13,50 €
N° 12	Chipiron, 2 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

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 grillées ⁴	14,00 €
Morue à la plancha avec poivrons ⁴	13,00 €
Merlu en sauce avec palourdes et crevettes grillées ^{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 aux cèpes ^{1/4}	14,90 €
Daurade avec palourdes et pommes de terre boulangères ^{1/4/6/7}	12,50 €
Thon piperade et frites ⁴	12,90 €
Sardines grillées, salade et frites ^{4/5}	10,00 €

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 €
Faux filet, poivrons et frites ¹	12,50 €
Faux filet, sauce Roquefort, poivre ou Porto et frites ^{1/6}	13,50 €
Côte de bœuf 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 €
Joues ibériques, sauce au vin rouge et frites ^{1/5}	13,90 €

Supplément sauce: Roquefort ⁶, Poivre vert ⁶, 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 €
Flan et glace vanille ^{1/3/6/9}	6,00 €
Crêpe au chocolat et glace vanille ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Crème catalane et glace vanille ^{1/3/6/8}	6,00 €
Profiteroles à la crème et glace vanille ^{1/3/6/8}	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 €
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 €
Sorbet au citron ^{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 gambas avec vinaigrette au poulpe ^{2/4/7}
- Artichauts avec jambon à la plancha ^{1/6}
- 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 grillées ^{2/4/6/7/9}
- Chipirons à la plancha ^{2/4/7}
- Lotte avec ails sauvages et asperges vertes grillées ⁴
- Saumon en papillote ^{1/4}
- Sole Meunière ^{4/6}

DESSERT

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

**Le vin à consommer sur la table*

29,90 €

ENTRÉES

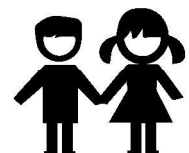
- Artichauts avec jambon à la plancha ^{1/6}
 Salade de fromage de chèvre ^{5/6/8}
 Salade laitue, tomate et oignon
 Salade César ^{1/3/5/6/8/9}
 Asperges deux sauces ^{3/5/9}
 Beignets variés ^{1/7}
 Croquettes maison (axoa et piment d'Espelette) ^{1/3/6}
 Poivrons farcis à la morue en sauce ^{1/4/6}
 Sardines grillées (6u) ^{4/5}
 Jambon de Truie spéc. La Maison du Jambon ^{1/6/8}
 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 ¹
 Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon",
 poivrons et frites ^{1/6}
 Filet mignon ibérique sauce au poivre vert ^{1/6}
 Blanc de dinde, sauce Roquefort et frites ^{1/6}
 Joues ibériques, sauce au vin rouge et frites ^{1/5}
 Morue à la plancha avec poivrons verts ⁴
- Merlu à la plancha et frites ^{1/4/5}
 Chipirons à la plancha ^{4/7} (+2 €)
 Daurade et frites ^{1/4/6/7}
 Saumon à la crème de légumes et frites ^{1/4/6}
 Thon piperade ^{1/4}
 Sardines grillées, laitue et frites ^{4/5}
 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 ⁶
 Riz au lait ⁶
- Vacherin 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 à la creme et glace vanille ^{1/3/6/8}
 Glace 2 boules ^{6/8/9}

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 poivre¹Blanc de dinde, poivrons et frites¹Steak haché, poivrons et frites^{1/3}Merlu à la plancha et frites⁴**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 lait⁶**1/2 de vin⁵, pain¹ et eau compris****MENU ENFANTS****11,00€****PLAT PRINCIPAL**Jambon braisé et frites^{1/6}Blanc de dinde et frites¹Steak haché et frites^{1/3}Spaghetti bolognaise^{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}**Pain¹ 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	10,00 €
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	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 Reserva	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 €
Tarsus (Chêne)	18,00 €
Tarsus Crianza	29,00 €

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	10,00 €
Homenaje	9,00 €
Castillo de Olite	9,00 €
Gran Feudo Chivite	12,00 €

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	13,50 €
Campo Viejo	9,00 €
Azpilicueta	18,00 €

PÉTILLANTS

Mateus Rosé	12,00 €
Cresta Rosa	14,00 €
Lambrusco	10,50 €

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	31,00 €
Marqués de Cáceres	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 €

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