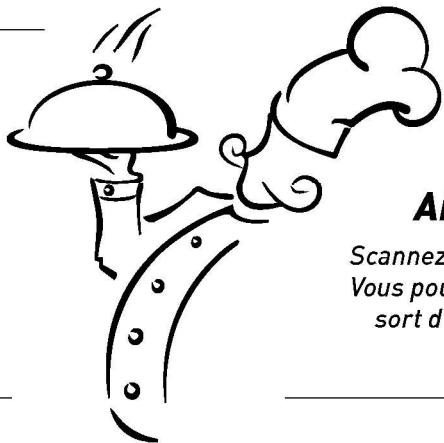




★★★

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

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

Otxondo	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, angostura	

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

BIÈRES

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	3,00 €
San Miguel	2,20 €
San Miguel sans alcool	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 ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Beignets de crevette ^{1/2/3/4/6/7}	7,90 €
Fingers de poulet sauce barbecue ^{1/3/6/9}	8,30 €
Croquettes de morue (8 u) ^{1/3/4/6}	6,90 €
Croquettes de jambon (8 u) ^{1/3/6}	6,90 €
Croquettes de cèpes et truffe (8 u) ^{1/3/6}	9,00 €
Croquettes maison (axoa et piment d'Espelette) (8 u) ^{1/3/6}	6,90 €
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

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

ASSIETTES COMBINÉES

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

PÂTES

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}	12,00 €
Spaghetti carbonara ^{1/3/5/6}	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 spéciale (pour 2 pers. / 30 min.) ^{2/4/7}	39,00 €
Paëlla ^{2/4/5/7}	9,40 €



POISSONS

Soupe de poissons ^{1/2/4/6/7}	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 ^{1/2/4/7/9}	14,00 €
Lotte sauce aux cèpes ^{4/7/9}	14,50 €
Morue piperade ⁴	13,00 €
Merlu à la plancha ⁴	12,20 €
Merlu sauce aux cèpes ^{4/7/9}	12,90 €
Merlu farci au crabe ^{2/4/6/7}	13,90 €
Sôle meunière ^{4/6}	15,00 €
Gambas à la plancha ²	12,90 €
Saumon à la crème de légumes ^{4/6}	13,30 €
Thon piperade et frites ⁴	12,90 €
Sardines grillées, laitue et frites ^{1/4/5}	10,00 €

Zarzuela de poissons et de fruits de mer (pour 2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/6/7} 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.) ^{1/2/4/7} 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 ¹	12,50 €
Tendron de boeuf, poivrons et frites ¹	11,90 €
Joues de boeuf au vin rouge ¹	14,90 €
Tournedos, poivrons et frites ¹	15,50 €
Tournedos sauce Roquefort ou poivre ^{1/6}	16,50 €
Tournedos aux cèpes ¹	17,50 €
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700 g environ) ¹	38 €/kg
Côtelettes d'agneau, frites et poivrons ¹	14,40 €
Agneau rôti à basse température et pommes de terre boulangère ¹	15,50 €
Magret de canard avec sa compote de pommes ¹	13,20 €
Cochon ibérique au four spéc. "La Maison du Jambon", salade et frites ^{5/6}	13,90 €
Jarret désossé sauce poivre ^{1/6}	12,70 €
Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre ^{1/6}	11,70 €
Portion de cèpes frais ¹	9,50 €
1/2 Portion de cèpes frais ¹	5,50 €

Supplément de sauce 1,50 €

Roquefort ⁶

Poivre ⁶

Moutarde et miel ¹³

Supplément d'accompagnement

Riz 1,50 €

Pommes de terre boulangères ¹ 2,00 €

DESSERTS

Gâteau basque à la crème ^{1/3/6/8/9}	6,00 €
Pain perdu brioche caramélisé avec la glace vanille ^{1/3/6/8}	5,00 €
Tarte whisky glacée ^{1/3/6}	6,00 €
Glace à la figue avec son biscuit ^{1/6/9}	5,00 €
Crème de yaourt maison et son coulis aux fruits des bois ^{1/6/9}	5,00 €
Mousse au chocolat et glace nougat ^{6/8}	6,00 €
Fondant au chocolat et glace ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Flan caramel avec la glace vanille ^{3/6/8}	5,00 €
Crêpe au Nutella ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Crème brûlée ^{1/3/6}	5,00 €
Profiteroles au chocolat chaud ^{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 à la cannelle ⁶	5,00 €
Tiramisu vénitien et glace au café ^{1/3/6/8}	6,00 €
Pêche Melba (glace vanille, pêche et chantilly) ^{5/6}	6,00 €
Colonel (sorbet 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 €
1 Boule de glace ^{6/8/9}	3,00 €
2 Boules de glace ^{6/8/9}	4,50 €
Grande coupe de glace ^{6/8/9}	6,60 €

CAFÉS SPÉCIAUX

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

COUPES



Alaska ^{3/6/8} 6,60 €

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



Bali ^{3/6/8} 6,60 €

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



Conguitos ^{3/6/8} 6,60 €

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



Lacasitos ^{3/6/8} 6,60 €

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



Vesubio ^{3/6/8} 6,60 €

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



Banana Split ^{3/6/8} 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 ^{3/6/8} 3,00 €

2 Boules de glace et chantilly ^{3/6/8} 4,50 €

MENU OTXONDO



SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

- Croquettes maison (Axoa et piment d'Espelette) ^{1/3/6}
- Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/6/7/9}
- Salade de gésier et jambon de canard ^{1/5/8}
- Salade tiède de gambas avec vinaigrette au poulpe ^{2/4/7}
- Foie mi-cuit avec jambon ibérique et sa toste ^{1/6/8}
- Gambas à la plancha ²
- Soupe de poissons Donostiarra ^{1/2/4/6/7}
- Jambon **Euskal Txerri** "Maskarada"
(Produit exclusif disponible dans les boucheries BLOK)
- Assortiment chacuterie ibérique ^{5/6/9}
- Omelette aux cèpes ^{1/3}

PLAT PRINCIPAL

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

DESSERT

Dessert au choix

Bouteille de Vin ⁵, pain ¹ et eau compris.

**Le vin à consommer sur place*

29,90 €

MENU

21,90 €

ENTRÉES

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

PLAT PRINCIPAL

- Paëlla ^{2/4/5/7}
 Steak, poivrons et frites ¹
 Tendon de boeuf, poivrons et frites ¹
 Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹ (+2€)
 Gigot d'agneau et frites ¹
 Jarret désossé sauce au poivre ^{1/6}
 Filet mignon ibérique au Roquefort ou poivre ^{1/6}
 Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", poivrons et frites ^{1/5}
 Chipirons à la plancha (+2€) ^{4/7}
 Merlu à la plancha ⁴
 Morue piperade ⁴
 Thon piperade et frites ^{1/4}
 Sardines grillées, laitue et frites ^{1/4/5}
 Spaguetti Bolognaise ou Carbonara ^{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}

DESSERT

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

½ de vin ⁵, pain ¹ et eau compris

MENU

15,90 €

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

ENTRÉES

Asperges vinaigrette ^{5/9}

Soupe de poissons ^{1/2/3/4/6/7}

Salade composée ^{3/4/5}

Croquettes de morue ^{1/3/4/6} ou jambon ^{1/3/6}

Endives au Roquefort et noix ^{6/8/9}

PLAT PRINCIPAL

Merlu sauce à l'ail ⁴

Paëlla ^{2/4/5/7}

Lomo, poivrons et frites ¹

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

Cuisse de poulet désossée sauce
moutarde et miel ^{1/13}

DESSERT

Riz au lait ⁶

Pain perdu brioche caramélisé avec
la glace vanille ^{1/3/6/8}

Flan caramel avec la glace vanille ^{3/6}

Profiteroles ^{1/3/6/8}

Crème brûlée ^{1/3/6}

Glace à la figue avec son biscuit ^{1/6/9}

1 boule de glace avec chantilly ^{6/8/9}

Crème de yaourt maison aux fruits des bois ^{1/6/9}

1/4 de vin ⁵, pain¹ et eau compris

MENU ENFANT

11,00 €

PLAT PRINCIPAL

Blanc de dinde et frites ¹

Steak haché et frites ^{1/3}

Jambon braisé et frites ¹

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

Fingers de poulet et frites ^{1/3}

DESSERT

Crêpe au Nutella ^{1/3/6/8/12}

1 boule de glace avec chantilly ^{6/8/9}

Riz au lait ⁶

Flan caramel avec la glace vanille ^{3/6}

Crème de yaourt maison aux fruits des bois
^{1/6/9}

Une boisson et pain¹ 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 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 €

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 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 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 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 €

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