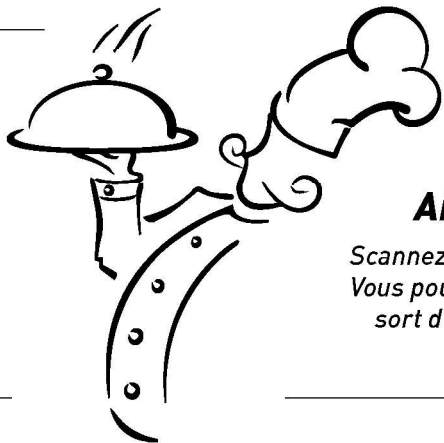




Aidez-nous à améliorer

*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 €
Américain	5,00 €
Vermouth, Campari, gin	
Pichet de sangria maison	8,50 €
Vin	
Pichet de sangria maison	14,50 €
Champan	

BIÈRES

Leffe Blonde	4,00 €
Leffe Brune	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 €
Coronita	2,50 €
Desperados	3,00 €
San Miguel	2,20 €
San Miguel sans alcool.....	2,20 €

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

Xabi	6,50 €
Rhum, jus d'ananas et citron, tropic bleu	
Soleil Levant.....	6,50 €
Litchi, jus d'orange, pêche et ananas, sirop de grenadine	
Piña Colada	6,50 €
Rhum blanc, batida coco et jus d'ananas	
Caraïbes	6,50 €
Jus d'ananas, jus citron, rhum	
Gin Daisy	6,50 €
Gin, jus de citron, sirop de sucre, grenadine et limonade	
Jamaica Sunday	6,50 €
Rhum, miel, jus de citron et limonade	
Mojito ou Mojito fraise.....	6,50 €
Rhum blanc, menthe, bitter, limonade	
Mexicain	6,50 €
Tequila, jus d'ananas, grenadine, jus de citron	

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	
Atomic Cat	5,50 €
Jus d'orange, Schweppes, sirop grenadine	
Tarzan	5,50 €
Jus d'orange et ananas, grenadine, jus de citron, sirop de fraise et miel	

DIGESTIFS

	COUPE	COMBINÉ
Cointreau	4,50 €	-
Soberano	3,50 €	-
Baileys	5,00 €	-
Malibu	3,50 €	6,00 €
Patxaran	4,50 €	6,00 €
Licor 43	4,00 €	6,00 €
Jägermeister	4,50 €	6,00 €
Izarra	4,00 €	-
Pomme	3,50 €	6,00 €
Herbes	2,50 €	-
Get 27	4,00 €	6,00 €
Grand Marnier	5,00 €	6,00 €
Armagnac	6,00 €	-

RHUM

	COUPE	COMBINÉ
Rhum	3,50 €	6,00 €
Cacique	4,50 €	6,50 €
Havana 3 ans	6,00 €	7,00 €
Havana 5 ans	6,50 €	8,00 €
Captain Morgan	6,00 €	7,00 €

GIN

	COUPE	COMBINÉ
Gin	3,50 €	6,00 €
Beefeater	4,50 €	6,50 €
Bombay Sapphire ..	5,00 €	7,00 €
Bulldog	6,00 €	7,00 €
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 10 ans	9,00 €	10,00 €
Lagavulin 8 ans	9,00 €	10,00 €

VODKA

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



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}	6,90 €
Croquettes de morue (4 u) ^{1/3/4/6}	6,90 €
Croquettes maison (axoa et piment d'Espelette)(6 u) ^{1/3/6}	6,90 €
Pinces de crabe (6 u) ^{1/2/3/4/6/7}	6,90 €
Fingers de poulet sauce barbecue ^{1/3/6/9}	8,30 €
Portion de frites ¹	3,50 €
Portion de cèpes frais	9,50 €
½ Portion de cèpes frais	5,50 €

HORS D'OEUVRE

Salade composée ^{3/4/5}	10,00 €
Salade Xabi (laitue, tomate, jambon blanc, fromage, asperge, thon, maïs, olives, oignon) ^{4/5/6}	12,90 €
Salade Cesar ^{1/3/5/6/8/9}	12,50 €
Salade de gésiers de canard ^{1/5/8}	13,90 €
Salade tiède de gambas avec vinaigrette au poulpe ^{2/4/7}	13,20 €
Salade de chèvre chaud ^{5/6/8}	12,50 €
Salade de piquillos et jambon de canard ^{1/5/8}	11,60 €
Foie mi-cuit ^{1/6/8}	15,50 €
Jambon de Truie spéc. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}	11,70 €
Jambon Euskal Txerri "Maskarada" (Produit exclusif disponible dans les boucheries BLOK)	14,90 €
Jambon ibérique ^{1/6}	14,90 €
Assiette de charcuterie ibérique ^{5/6/9}	14,90 €
Asperges deux sauces ^{3/5/9}	10,00 €
Poivrons farcis à la morue (4 u) ^{1/4/6}	10,00 €
Omelette aux cèpes ³	10,20 €
Sardines grillées (6 u) ^{4/5}	8,00 €
Crêpe farcie de fruits de mer ^{1/2/3/4/5/6/7}	12,00 €
Artichauts avec sauce fine au jambon ^{1/6}	10,50 €
Soupe de poissons ^{1/2/4/7}	10,00 €
Gambas à la plancha ²	12,90 €
Feuilleté d'asperges ^{1/3/6}	10,00 €
Coquilles St Jacques farcies aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/6/7}	11,50 €

PORTIONS À PARTAGER

Assortiment de beignets (beignets de crevettes et calamars, croquettes et pinces de crabe) ^{1/2/3/4/6/7}	15,00 €
Assortiment de charcuterie ibérique (2 pers.) ^{5/6/9}	23,50 €

ASSIETTES COMBINÉES

N°1 Blanc de dinde, sauce Roquefort, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6/9}	13,50 €
N°2 Steak, croquette jambon, poivrons, salade et frites ^{1/3/5/6}	12,90 €
N°3 Steak haché, croquette de jambon, salade et frites ^{1/3/5/6}	11,90 €
N°4 Lomo, croquette de jambon, poivrons, salade et frites ^{1/3/5/6}	13,50 €
N°5 Côtelettes d'agneau, croquette de jambon, poivrons, salade et frites ^{1/3/5/6}	16,40 €
N°6 Faux-filet sauce Roquefort, croquette au jambon, salade et frites ^{1/3/5/6}	14,90 €
N°7 Filet mignon ibérique sauce au poivre, croquette, salade et frites ^{1/3/5/6/9}	13,60 €
N°8 Saumon à la crème de légumes, pince de crabe, salade et frites ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	14,90 €
N°9 Txiurons à la plancha, croquette de morue, salade et frites ^{1/2/3/4/5/6/7}	14,50 €
N°10 Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon", croquette, piquillos, salade et frites ^{1/3/5/6}	13,50 €
N°11 Côte de boeuf (500 g), croquette, salade, poivrons et frites ^{1/3/5/6}	21,00 €
N°12 Tendron de boeuf, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6}	12,90 €

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 Maison ^{2/4/5/7}	9,40 €
Paëlla spéciale Xabi (2 pers. / 30 min.) ^{2/4/7}	39,00 €



POISSONS

Chipirons à la plancha ^{4/7}	13,00 €
Lotte au four sauce Xabi ^{4/7}	14,00 €
Morue pil-pil ^{4/8/10}	13,00 €
Morue vizcaina ⁴	13,00 €
Merlu à la plancha ⁴	12,20 €
Saumon à la plancha, crème de légumes ^{4/6}	13,30 €
Sole meunière ^{4/6}	15,00 €
Soupe de poissons ^{2/4/7}	10,00 €
Gambas à la plancha ²	12,90 €
Thon piperade et frites ⁴	12,90 €
Sardines grillées avec laitue et frites ^{1/4/5}	10,00 €

Parrillada de Poissons (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/7} 49,00 €

Lotte, merlu, langoustines, crevettes, moules, chipirons plancha, sauce à l'ail accompagné de riz ou frites.

Zarzuela de Poissons (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/6/7} 49,00 €

Lotte, merlu, langoustines, crevettes, chipirons plancha, sauce americaine accompagné de riz ou frites.

VIANDES

Steak grillé, poivrons et frites ^{1/6}	12,50 €
Faux filet grillé, poivrons et frites ¹	12,50 €
Faux filet, sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/6}	13,50 €
Tendron de boeuf, poivrons et frites ^{1/5/6}	11,90 €
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700g environ) ¹	38 €/kg
Tournedos grillé, poivrons et frites ¹	15,50 €
Tournedos sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/6}	16,50 €
Tournedos aux cèpes et frites ¹	17,50 €
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹	14,40 €
Magret avec compote de pomme ¹	13,20 €
Blancs de dinde, poivrons et frites ¹	11,70 €
Lomo, poivrons et frites ¹	12,00 €
Jambon braisé spéc. "La Maison du Jambon", poivrons, purée et frites ^{1/6}	11,60 €
Jarret désossé ¹	12,70 €
Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre ^{1/6}	11,70 €
Cochon ibérique au four spéc. "La Maison du Jambon" avec purée de pommes de terres et salade ^{5/6}	13,90 €
Joues ibériques, sauce au vin ¹	13,90 €

Supplément sauce 1,50 €

Roquefort ⁶, Poivre ⁶, Barbecue ⁹

Supplément de portion de cèpes frais 9,50 €

Supplément de 1/2 portion de cèpes frais 5,50 €

DESSERTS

Crêpe au Nutella ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Brownie avec crème de yaourt ou chocolat blanc ^{1/3/6/8}	6,00 €
Fondant au chocolat avec glace turrón ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Crème catalane ^{1/3/6}	5,00 €
Riz au lait ⁶	5,00 €
Pain perdu de brioche caramélisée avec glace vanille ^{1/3/6/8}	5,00 €
Gâteau basque ^{1/3/6/8/9}	6,00 €
Profiteroles ^{1/3/6/8}	6,00 €
Tarte whisky ^{1/3/6}	6,00 €
Tiramisu ^{1/3/6/8}	6,00 €
Mousse au chocolat ^{6/8}	6,00 €
Flan caramel ^{3/6}	5,00 €
Lait caillé maison ⁶	6,00 €
Fromage brebis ⁶	6,00 €
Poires «Belle Hélène» (glace vanille, poires et chocolat chaud) ^{6/8}	6,00 €
Fraises chantilly (en saison) ⁶	6,00 €
Pêche melba (glace vanille, pêche et chantilly) ^{5/6/3}	6,00 €
Colonel (glace citron et vodka) ^{1/5/6}	6,00 €
Crème de yaourt maison aux fruits de bois ^{1/6/9}	5,00 €
Grande glace 3 boules ^{6/8/9}	6,60 €
Glace 2 boules ^{6/8/9}	4,50 €
Glace 1 boule ^{6/8/9}	3,00 €

CAFÉS SPÉCIAUX

Irlandais Café, whisky, chantilly ⁶	6,00 €
Écossais Café, whisky, glace vanille ^{6/8}	6,00 €
Jamaïcain Café, liqueur café, chantilly ^{6/9}	6,00 €
Salvatore Café, liqueur de noisette, crème vanille, cannelle ^{1/6/8}	6,00 €
Capuccino Café, chantilly ^{6/9}	3,00 €
Blanc et Noir Café, glace vanille et chantilly ^{1/6/8/9}	4,00 €
Carajillo Café, liqueur flambée ⁶	4,00 €
Café Xabi (froid) Café, Baileys ^{5/6}	6,00 €

COUPES



Café Liégeois ^{3/6/8} 6,60 €

Crème glacée à la vanille et 2 boules de café..



Banana Split ^{3/6/8} 6,60 €

Crème glacée à la vanille, chocolat et fraise accompagnée banane et crème fouettée.



Coupe Xabi ^{3/6/8} 6,60 €

La combinaison classique de chocolat et pistache.



Dame Blanche ^{3/6/8} ... 6,60 €

La combinaison parfaite avec la crème glacée vanille et chocolat chaud.



Chocolat Liégeois ^{3/6/8} 6,60 €

Délicieux glacée de chocolat.



Sorbet ^{3/6/8} 6,60 €

Rafraîchissant sorbet citron, framboise et mandarine.

SAVEURS



Vanille



Chocolat



Fraise



Nougat



Sorbet citron



Pistache



Café



Sorbet mandarine



Sorbet framboise

1 Boule de glace et chantilly ^{3/6/8}	3,00 €
2 Boule de glace et chantilly ^{3/6/8}	4,50 €

MENU XABI



SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

Beignets variés ^{1/2/3/4/6/7}

Croquettes maison (axoa et piment d'Espelette) ^{1/3/6}

Salade de chèvre chaud ^{5/6/8}

Salade tiède de gambas avec vinaigrette au poulpe ^{2/4/7}

Salade de piquillos et jambon de canard ^{1/5/8}

Jambon **Euskal Txerri** "Maskarada"

(Produit exclusif disponible dans les boucheries BIOK)

Foie mi-cuit avec jambon ibérique et sa toste ^{1/5/8}

Gambas à la plancha ^{2/5}

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

Coquille St. Jaques (farcies aux poissons et fruits de mer) ^{1/2/4/6/7/9}

Omelette aux cèpes ³

PLAT PRINCIPAL

Faux filet grillé ¹

Cochon ibérique au four spéc. "La Maison du Jambon" avec purée de pommes de terres et salade ^{1/5/6/9}

Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹

Magret de canard avec sa compote de pomme ^{1/6}

Tournedos de boeuf, poivrons et frites ^{1 (+2€)}

Lotte au four sauce à l'ail et palourdes ^{2/4/7}

Txipirons à la plancha ^{2/4/7}

Merlu à la plancha et sauce de cèpes ^{4/7/9}

Morue pil-pil ^{4/8/10}

Saumon à la plancha, crème de légumes ^{4/6/9}

Sole meunière ^{4/6}

DESSERT

Dessert au choix

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

*Le vin à consommer sur la table

29,90 €

MENU

21,90€

ENTRÉES

Salade Xabi ^{4/5/6}

Laitue, tomate, jambon blanc, fromage, asperge, thon, maïs, olives, oignon

Salade César ^{1/3/5/6/8/9}Salade de chèvre chaud ^{1/5/6/8}Salade de gésiers ^{1/5/8} **(+2 €)**Artichauts avec sauce fine au jambon ^{1/6}Assiette charcuterie ^{1/6}Jambon de Truie spéc. "La Maison du Jambon" ^{1/8}Crêpe farcie de fruits de mer ^{1/2/3/4/5/6/7}Feuilleté d'asperges ^{1/3/6}Beignets de crevette ^{1/2/3/4/6/7}Croquettes de jambon ^{1/3/6}Poivrons farcis à la morue ^{2/3/4/6/7}Soupe de poissons ^{1/2/4/7}Sardines grillées (6u) ^{4/5}

PLAT PRINCIPAL

Paëlla maison ^{2/4/7}Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹ **(+2 €)**Blanc de dinde, poivrons et frites ¹Boulettes de viande en sauce ^{1/3/6}Jambon braisé spécialité "La Maison du Jambon" ^{1/6/9}Joue ibérique au vin rouge et frites ¹Jarret desossé sauce Porto ¹Filet mignon ibérique sauce Roquefort ^{1/6}Tendron de boeuf, poivrons et frites ^{1/5/6}Steak, poivrons et frites ^{1/3/6}Spaguetti Bolognaise ^{1/3/6} 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}Filet de colin, piperade et frites ^{1/3/4/5}Merlu grillé ⁴Chipirons ^{2/4/7} **(+2 €)**Thon piperade et frites ^{1/4}Sardines grillées avec laitue et frites ^{1/4/5}

DESSERT

Mousse au chocolat ^{1/3/5/6/8}Crème catalane ^{1/3/6}Riz au lait ⁶Flan caramel ^{3/6}Crème de yaourt ^{1/6}Profiteroles ^{1/3/6/8}Tiramisu ^{1/3/5/6/8}Gâteau basque ^{1/3/6/8}Poires «Belle Hélène» ^{1/6/8}Fromage brebis ^{1/6}Lait caillé maison ⁶Glace 2 boules ^{3/6/8}Pain ^{1/5/6}, 1/2 de vin ⁵ et eau compris

MENU

15,90€

**Sauf week end et périodes
de vacances scolaires.*

ENTRÉES

Asperges deux sauces ^{3/5}
 Beignets de calamars ^{1/2/3/4/6/7}
 Soupe de poissons ^{1/2/4/5/6/7}
 Salade composé ^{3/4/5}
 Laitue, tomate, asperges, thon, maïs, olives, oignon
 Croquettes de jambon ^{1/3/6}

PLAT PRINCIPAL

Filet de colin, piperade et frites ^{1/3/4/5}
 Paëlla ^{2/4/7}
 Lomo, poivrons et frites ¹
 Steak haché, poivrons et frites ¹
 Boulettes de viande en sauce ^{1/3/6}
 Côte de porc échine, sauce au poivre et frites ^{1/6}

DESSERT

Flan caramel ^{3/6}
 Profiteroles ^{1/3/6/8}
 Riz au lait ⁶
 Crème catalane ^{3/6}
 Mousse au chocolat ^{3/6}
 Glace 2 boules ^{3/6/8}
 Crème de yaourt maison aux fruits de bois ⁶

Pain ^{1/5/6}, ¼ de vin ⁵ et eau comprisMENU
ENFANT

11,00 €

PLAT PRINCIPAL

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6} ou carbonara ^{1/3/6}
 Hamburger, fromage et fritess ^{1/6}
 Steak haché et frites ^{1/3}
 Boulettes de viande et frites ⁶
 Fingers de poulet et frites ^{1/3}

DESSERT

Crêpe Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}
 Riz au lait ⁶
 Glace 1 boule ^{3/6}
 Flan caramel ^{3/6}
 Crème de yaourt maison aux fruits de bois ⁶

Pain ^{1/5/6} et une boisson ⁵ compris

VIN ROUGE ⁵

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 €
Homenaje	9,00 €
Marqués Valdecate Réserve	9,00 €
Campanas Tempranillo	12,00 €
Iroulegui	20,00 €

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 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

Pagos de Quintana Chêne	22,00 €
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 ⁵

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 €

RIOJA

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

PÉTILLANT

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

VIN BLANC ⁵

Pichet de vin ¼ l	1,50 €
Pichet de vin ½ l	2,80 €
Vin de la maison	COUPE 1,50 € / 8,00 €
Marqués de Cáceres	13,50 €
Azpilicueta	18,00 €
Four Lines (Rueda)	COUPE 1,80 € / 12,00 €
Villanueva (Albariño)	31,00 €
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 €