



SAGARDOTEGIA
BAIONA

CARTE . KARTA

Baionako sagardotegia
Cidrerie - Bayonne

79 Avenue du Capitaine Resplandy
Resplandy Kaia, 79

 [@kupela_sagardotegia_baiona](https://www.instagram.com/kupela_sagardotegia_baiona)

Tel. : 05 54 81 02 30



MENU CIDRERIE SAGARDOTEGI MENUA

(Vendredi soir - Samedi midi & soir - Dimanche midi)

(Ostiral gauetan - Larunbat eguerdi ta gauetan - Igande eguerditan)

SAGARDOTEGI - 42€

Cidre à volonté	Sagardoa nahi bezainbat
Txistorra	Txistorra
Omelette à la morue	Bakailo tortilla
Pavé de morue	Bakailo zatia
Côte de boeuf	Txuleta
Fromage de brebis et coing	Ardi gasna ta irasagarra
Noix	Intxaurrek



BASERRITAR - 38€

Menu Sagardotegi
sans le pavé de morue

Sagardotegi menua
bakailorik gabe

ARRANTZALE - 30€

Menu Sagardotegi
sans la côte de boeuf

Sagardotegi menua
txuletarik gabe

MENU TXIKI - 11€

Lomo ou Txistorra ou Morue - Frites
Glace ou Fromage + Jus de pomme

Lomo edo Txistorra edo Bakailoa - Patata fritak
Izozkia edo Gasna + Sagar jusa



MENU DE LA SEMAINE ASTEKO MENUA

(Du mardi au vendredi 12h-14h asteartetik ostiralera)

FORMULE DU MIDI . EGUERDIKO FORMULA

Entrée/Plat ou Plat/Dessert
Hasiera/Platera edo Platera/Deserta

16€

Entrée/Plat/Dessert
Hasiera/Platera/ Deserta

18€

ASSIETTE COMBINÉE . PLATER KONBINATUA - 15€

3 Assiettes combinées aux choix + café compris
3 plater konbinatu hautagai + kafea barne

SALADE DE LA SEMAINE . ASTEKO ENSALADA - 14€

TXULETA - 55€/KG

Côte de boeuf, frites maison et salade
Txuleta, etxeko fritak eta ensalada

ASSIETTE DE JAMBON . XINGAR PLATERA - 13€

Assiette de jambon à partager
Partekatzeko xingar platera

BOISSONS . EDARIAK

BIÈRES LOCALES . BERTAKO GARAGARDOAK

Aiherra, Baxe-Nafarroa

<i>PRESSION . KAÑA</i>	25 cl	50 cl
Abarratia Blonde . Horia - Lager - 5°	3€	6€
Abarratia Blanche . Xuria - 4,5°	3€	6€
Abarratia Session IPA - 4,5°	3,50€	7€
Abarratia Triple - 7,5°	4€	8€

BOUTEILLE . BOTOILA

		33 cl
Balea Ternua Blonde . Horia BIO - 5°		4,50€
Balea Pasaia Blanche . Xuria BIO - 4,5°		4,50€
Balea Elkano IPA BIO - 6°		5€

CIDRES . SAGARDOAK

<i>PRESSION . TURRUSTA</i>	25 cl	50 cl
Cidre demi-sec Kupela . Sagardo apardun goxoa - 4°	3€	6€
<i>BOUTEILLE . BOTILA</i>	33 cl	75 cl
Cidre brut Kupela . Sagardo apardun idorra - 6°	4€	
Vin de pomme Kupela . Moko Sagardoa - 6°		8€

APÉRITIFS . APERITIFAK

	2 cl	4 cl
*Amurrio, Araba		
London Dry Gin Ets.Lapurdi *		5€
Gin Tonic (London Dry Gin Ets.Lapurdi + Kaskaad Tonic)		8€
Blended Whisky Ets.Lapurdi *		5€
Rhum Vieux Ets.Lapurdi *		5€
Menda Ets.Lapurdi *		4€
Ricard	3€	
Pastis basque . Euskal Pastisa Senpere, Lapurdi	3€	
Suze		4€

DIGESTIFS . LIKOREAK

	4 cl
Patxaran Ets.Lapurdi Amurrio, Araba	4€
Menda Ets.Lapurdi Amurrio, Araba	4€
Manzana Fourteaga Senpere, Lapurdi	4€
Armagnac Laballe Hors d'Age	8€
Cognac VSOP	8€
Pampero Aniversario	8€
Poire Brana Ortzaize, Baxe-Nafarroa	9€

SOFTS LOCAUX . BERTAKO ALKOHOLIK GABEKOAK

*Aiherra, Baxe Nafarroa

Jus de pomme Kupela Sagar jusa	3€
Jus de fruits Pressoir du Pays Basque fruitu jusak *	
Jus Kiwi Pomme Orange . Kiwi Sagar Liranjia jusa	3€
Jus Pétillant Orange-Mandarine . Liranjia Mandarina jus aparduna	3,50€
Jus Pétillant Pomme . Sagar jus aparduna	3,50€
Euskola - Cola basque . Euskal Herriko kola *	3€
Euskola Sans sucres . Azukrerik gabe *	3€
Limonade . Limonada *	3€
Thé glacé pêche BIO Arima . Mertzikazko dute izoztua *	3,50€
Sirop à l'eau . Ziropak	2€

EAUX MINÉRALES . UR MINERALAK

INSALUS - Lizartza, Gipuzkoa	27,5 cl	100 cl
Eau minérale . Ur minerala		5€
Eau minérale pétillante . Ur mineral aparduna	3,50€	5€

BOISSONS CHAUDES . EDARI BEROAK

KAFE BELTZA, Baiona, Lapurdi

Café . Kafea	1,50€
Décafeiné . Deskafeinatua	1,50€
Noisette . Ebakia	1,60€
Café Crème . Kafesnea	1,90€
Thé . Dutea	2,50€

VINS . ARNOAK

ROUGE . BELTZA

	<i>verre . basoa</i>	<i>75 cl</i>
Amalur Hegoa Grenache BIO, D.O Navarra	3,50€	17€
Vina Otano Crianza, Rioja	4€	19€
Vina Otano Reserva Rioja		26€
Amalur Iparra Domaine Brana, AOC Irouleguy HVE		29€
Diaz Bayo 8 meses, Ribera Del Duero	4€	22€
Marques de Tomares Crianza, Rioja		22€
Marques de Tomares Reserva, Rioja		34€
Réserve Perrin, AOC Côtes du Rhône		24€
L'Ourse Haut Nouchet, AOC Pessac Leognan		38€
Château Ermitage de Bel-Air, AOC Pomerol		48€

ROSÉ . GORRIA

Amalur Hegoa Grenache BIO, D.O Navarra	3,50€	17€
--	-------	-----

BLANC . XURIA

Amalur Chardonnay BIO, D.O. Navarra	3,50€	17€
Txakoli Blai, D.O. Getariako Txakolina		21€
Pyrène, Grains Dorés		19€

CHAMPAGNE . XANPAINA

Moët & Chandon		65€
G.H. Mumm		80€