



CARTE . KARTA

**Baionako sagardotegia
Cidrerie - Bayonne**

**79 Avenue du Capitaine Resplandy
Resplandy Kaia, 79**

Tel. : 05 54 81 02 30

www.kupela.fr/sagardotegia

 @kupelasagardotegia_baiona

MENU CIDRERIE

SAGARDOTEGIKO MENUA

SAGARDOTEGI - 44€

CIDRE À VOLONTÉ	:	SAGARDOA NAHI BEZAINBAT
Txistorra	:	Txistorra
Omelette à la morue	:	Bakailo tortilla
Pavé de morue	:	Bakailo zatia
Côte de bœuf	:	Txuleta
Fromage de brebis	:	Ardi gasna
Noix	:	Intxaurreak



BASERRITAR - 40€

CIDRE À VOLONTÉ	:	SAGARDOA NAHI BEZAINBAT
Txistorra	:	Txistorra
Omelette à la morue	:	Bakailo tortilla
Côte de bœuf	:	Txuleta
Fromage de brebis	:	Ardi gasna
Noix	:	Intxaurreak



LANGILE - 35€

Le midi uniquement, en semaine
Eguerditan bakarrik, astegunetan

CIDRE À VOLONTÉ	:	SAGARDOA NAHI BEZAINBAT
Omelette à la morue	:	Bakailo tortilla
Côte de bœuf	:	Txuleta
Café	:	Kafea



SAGARDOTEGIA
BAIONA



SAGARDOTEGIA

BAIONA

ENTRÉES - SARTZEAK

Entrées du jour - 4€

Eguneko sartzeak

Croquettes de jambon - 8€

Xingar kroketak

Chorizo grillé au sagardo - 8€

Txorizoa sagardoan errea

Assiette de jambon cru ibérique - 15€

Xingar platera

PLATS - PLATERAK

Omelette à la morue, frites et salade - 15€

Bakailo tortilla, fritak eta entsalada

Tartine grillée Kupela, salade verte - 15€

Kupela ogi xerra, entsalada

Jambon Ibérique, fromage de brebis, sauce béchamel, piquillos, œuf au plat, pickles d'oignons

Poulet rôti Aldabia, frites et salade verte - 16€

Aldabia oilasko errea, fritak, entsalada

Txuleta de bœuf, frites, salade verte - 59€/kg

Txuleta, fritak eta entsalada

Plat combiné Txistorra ou Lomo - 15€

Txistorra edo Lomo plater konbinatua

Œuf au plat, piquillos, fromage de brebis, frites, salade verte

Plat combiné Morue (option végétal possible) - 16€

Bakailo plater konbinatua

Œuf au plat, piquillos, fromage de brebis, frites, salade verte

FORMULE DU MIDI

EGUERDIKO FORMULA

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

Sartzea/Platera/Deserta

18€

ENTRÉE/PLAT/

Sartzea/Platera

ou/edo

16€

PLAT/DESSERT

Platera/Deserta

PLAT DU JOUR

Eguneko platera

14€

*Le midi uniquement, hors samedi et dimanche
Eguerditan bakarrik, larunbatetan eta igandeetan izan ezik*

DESSERTS - DESERTAK

Desserts du jour - 4€

Eguneko desertak

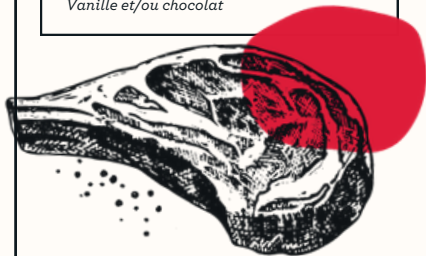
Café gourmand - 7€

Kafe gurmenda

Glace 2 boules - 4€

2 bolako izozkia

Vanille et/ou chocolat





SAGARDOTEGIA
BAIONA

À GRIGNOTER & PARTAGER

PIKATZEKO & PARTEKATZEKO

PATATAS BRAVAS “KUPELA” 9€

CROQUETTES x 7 8€

KROKETAK

Jambon ou Fromage

Xingar edo Gasna

HOUMOUS 8€

PÂTÉ AU PIMENT 8€

BIPERREZKO PATEA

CHORIZO GRILLÉ 8€

TXORIZO TXIGORTUA

PLANCHES À PARTAGER 15€

PARTEKATZEKO TAULAK

Jambon ou Fromage ou Mixte ou Charcuterie

Xingar edo Gasna edo Mixtoa edo Xerrikia

BOISSONS EDARIAK



BIÈRES LOCALES . BERTAKO GARAGARDOAK

Aiherra, Baxe-Nafarroa

<i>PRESSION . KAÑA</i>	25 cl	50 cl
Abarratia Blonde . Horia - Lager - 4°	3,50€	7€
Abarratia Blanche . Xuria - 4,5°	3,50€	7€
Abarratia Session IPA - 4,5°	4€	8€
Abarratia Ambrée . Gorrosta - 4,5°	4€	8€
<i>BOUTEILLE . BOTOILA</i>		33 cl
Balea Getaria BIO - SANS ALCOOL . ALKOHOLIK GABE		4,50€

CIDRES . SAGARDOAK

**Astigarraga, Gipuzkoa *Lekunberri, Nafarroa

<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° **		9€

APÉRITIFS . APERITIFAK

2 cl 4 cl

*Amurrio, Araba

Gin Tonic (London Dry Gin Ets.Lapurdi + Eusko Tonik)	8€
Whisky Single Malt Ets.Lapurdi *	5€
Rhum Vieux Ets.Lapurdi *	5€
Menda Ets.Lapurdi *	4€
Ricard	3€
Pastis basque . Euskal Pastisa Senpere, Lapurdi	3€
Salers - Gentiane d'Auvergne	4€
Martini Blanc	4€
Kir crème de cassis . kasis likorea - 14 cl	4€
Sangria maison . Etxeko sangria - 25 cl	4€

DIGESTIFS . LIKOREAK

4 cl

Patxaran Ets.Lapurdi Amurrio, Araba	4€
Menda Ets.Lapurdi Amurrio, Araba	4€
Manzana	4€
Baileys	4€
Armagnac Laballe Hors d'Âge	8€
Cognac VSOP	8€
Pampero Aniversario	8€
Poire Brana Ortzaize, Baxe-Nafarroa	9€
Irish Coffee	8€

SOFTS LOCAUX . BERTAKO ALKOHOLIK GABEKOAK

*Aiherra, Baxe Nafarroa **Astigarraga, Gipuzkoa

Jus de pomme Kupela . Sagar jusa **	3€
Jus Kiwi Pomme Orange Pressoir du Pays Basque jusa *	3€
Jus Pétillant Orange-Mandarine . Liranjá Mandarina jus aparduna *	3,50€
Jus Pétillant Pomme . Sagar jus aparduna *	3,50€
Citron-Yuzu pétillant . Limoi Yuzu jus aparduna *	3,50€
Euskola - Cola basque . Euskal Herriko kola *	3€
Euskola Sans Sucres . Azukrerik gabe *	3€
Eusko Limo - Limonade . Limonada *	3€
Eusko Tea - Thé glacé . Dute izoztua *	3€
Sirop à l'eau . Ziropak	2€

EAUX MINÉRALES . UR MINERALAK

33 cl 100 cl

Eau minérale . Ur minerala	6€
Eau minérale pétillante . Ur mineral aparduna	3,50€ 6€

BOISSONS CHAUDES . EDARI BEROAK

KAFE BELTZA, Baiona, Lapurdi

Café . Kafea	1,60€
Décafeiné . Deskafeinatua	1,60€
Noisette . Ebakia	1,70€
Café Crème . Kafesnea	1,90€
Thé . Dutea	2,50€
Irish Coffee	8€

VINS ARNOAK



ROUGE . BELTZA

verre . basoa 75 cl

Ama Lur Hegoa, Grenache BIO, D.O. Navarra	3,50€	18€
Viña Otano Crianza, Rioja	4€	20€
Viña Otano Reserva, Rioja		27€
Díaz Bayo 8 meses, Ribera Del Duero	4€	23€
Les Bories, Romain Duvernay, AOC Côtes du Rhône		26€
Ama Lur Iparra, AOC Irouleguy, HVE		29€
Marqués de Tomares Reserva, Rioja		37€
Marqués de Tomares Gran Reserva, Rioja		49€
L'Ourse Haut Nouchet, AOC Pessac-Leognan		39€
Château Ermitage de Bel-Air, AOC Pomerol		54€

ROSÉ . GORRIA

Ama Lur Hegoa, Grenache BIO, D.O. Navarra	3,50€	18€
---	-------	-----

BLANC . XURIA

Ama Lur Hegoa, Chardonnay BIO, D.O. Navarra	3,50€	18€
Txakoli Blai, D.O. Getariako Txakolina		22€
Domaine Laguille Gros Manseng, Moelleux	4,50€	22€
Ama Lur Iparra, AOC Irouleguy, HVE		29€

CHAMPAGNE . XANPAINA

G.H. Mumm		65€
-----------	--	-----