KUPELA

SAGARDOTEGIA

BAIONA

# 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 | Intxaurrak |



### 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 | Intxaurrak |



### 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 |

KU PE LA
SAGARDOTEGIA
BAIONA

KUPELA

SAGARDOTEGIA

BAIONA

## FORMULE DU MIDI
*EGUERDIKO FORMULA*

**ENTRÉE/PLAT/DESSERT**
Sartzea/Platera/Deserta
**18€**

**ENTRÉE/PLAT/**
Sartzea/Platera
*ou/edo*
**PLAT/DESSERT**
Platera/Deserta
**16€**

**PLAT DU JOUR**
Eguneko platera
**14€**

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

## 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*

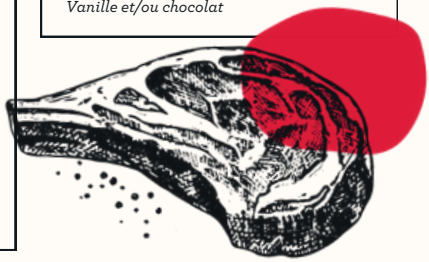
**Plat combiné Morue (option végé possible) - 16€**
Bakailo plater konbinatua
*Œuf au plat, piquillos, fromage de brebis, frites, salade verte*

## DESSERTS - *DESERTAK*

**Desserts du jour - 4€**
Eguneko desertak

**Café gourmand - 7€**
Kafe gurmenta

**Glace 2 boules - 4€**
2 bolako izozkia
*Vanille et/ou chocolat*



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

KUPELA
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

KUPELA
SAGARDOTEGIA
BAIONA

## BIÈRES LOCALES . BERTAKO GARAGARDOAK

Aiherra, Baxe-Nafarroa

| *PRESSION . KAÑA* | *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€ |

| *BOUTEILLE . BOTOILA* | *33 cl* |
|---|---|
| Balea Getaria BIO - SANS ALCOOL . ALKOHOLIK GABE | 4,50€ |

## CIDRES . SAGARDOAK

**Astigarraga, Gipuzkoa *Lekunberri, Nafarroa

| *PRESSION . TURRUSTA* | *25 cl* | *50 cl* |
|---|---|---|
| Cidre demi-sec Kupela . Sagardo apardun goxoa - 4° * | 3€ | 6€ |

| *BOUTEILLE . BOTILA* | *33 cl* | *75 cl* |
|---|---|---|
| Cidre brut Kupela . Sagardo apardun idorra - 6° * | 4€ | |
| Vin de pomme Kupela . Moko Sagardoa - 6° ** | | 9€ |

KUPELA
SAGARDOTEGIA
BAIONA

## 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€ |

KUPELA
SAGARDOTEGIA
BAIONA

## 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 . Liranja 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

KUPELA
SAGARDOTEGIA
BAIONA

| 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€ |