




**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 Jambon - Frites  
Glace ou Fromage + Jus de pomme

Lomo edo Txistorra edo Xingarra - 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 - 50€/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

\*Amurrio, Araba

|  | 2 cl | 4 cl |
|--|------|------|
| 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€ |