

COMMANDE AU COMPTOIR
HORAIRES : 13H - 22H
10H - 22H le week-end et vacances scolaires

À BOIRE

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ - AZERÏA - Anglet

Expresso / Allongé	1,5€
Noisette	1,8€
Double Expresso	2,5€
Cappuccino	3,5€
Mocaccino	4€
Grand crème	4€

Chicorée de spécialité - Chérico  1,4€
Sans caféine

MALT D'ORGE TORRÉFIÉ - GARAGAR - Itxassou

Arôme noisettes torréfiées /  2,5€
pain grillé - sans caféine

CHOCOLAT SAO TOMÉ - M.TXOKOLA - Bayonne

Grand chocolat chaud 4,5€
Petit chocolat chaud 3€

THÉS & INFUSIONS - EUSKAREN - St Pée sur Nivelle

THÉS NOIRS La théière 3€

Kiggelaria (pêche) / Earl Grey

THÉS VERTS

Senpere 1609 (agrumes) / Menthe / Sencha

THÉ DU MOMENT

INFUSIONS

Verveine du Pays Basque / Rooibos "Laminak" /
Zugarramurdi (pamplemousse & groseille)

CHAI LATTE 4,5€

Thé noir, épices & lait

Lait d'or 5€

Curcuma, gingembre, poivre, cardamome



Lait de vache ou avoine ?
Version glacée ?
sans supplément

Extra lait : +0,5€
Extra expresso : +1€



SOFTS & RAFRAÎCHISSEMENTS

JUS DE FRUITS

Jus de pommes locales  3,5€

EZTiGAR - St-Just-Ibarre

Jus du moment 3,5€

Les Pressoirs du Pays Basque - Ayherre

SIROPS

2,5€

Menthe, grenadine, citron, pêche

Meneau - Bordeaux

Sirops du moment

Les saveurs de Kristofine - Suhescun

BOISSONS PÉTILLANTES

KOMBUCHA DU MOMENT  5€

Datxa - Anglet

Pétillant gingembre  4€

Gingeur - Biarritz

Pétillant aux agrumes 4€

Les Pressoirs du Pays Basque - Ayherre

Limonade / Euskola 3,5€

Egarri - Bayonne

Eau pétillante 3€

OCÉAN52 - Asturias

Diabolo 3€

Supplément sirop 0,5€



Issu de l'agriculture biologique.

BISTRO
L'ATALANTE

3-5 quai Amiral Sala
Bayonne / 05 59 55 76 63

COMMANDE AU COMPTOIR

HORAIRE : 13H - 22H

10H - 22H le week-end et vacances scolaires

À BOIRE

ViNS

Sélectionnés par CÉPAGES & FROMAGES (Bayonne)
et LE CELLIER DES DOCKS (Biarritz)

BLANCS

LEZAUN - 13,5%  3,5€ - 18€

Navarre

Grenache blanc: sec, acidulé, léger

QUINZE HOMMES - 12%  4,5€ - 24€

Muscadet

Melon de Bourgogne: salin, minéral

TXAKOLINA - 12% 4,5€ - 24€

Orio

Hondarribi Zuri: pétillant, sec, vif

JOY - 11,5% 4€ - 22€

Côtes de Gascogne

Gros Manseng: moelleux, délicat

ViN DU MOMENT

4,5€ - 24€

ROUGES

LEZAUN - 14%  3,5€ - 18€

Navarre

Tempranillo: dense et expressif

EROT'ASUNA - 13%  4,5€ - 24€

Bordatto - Jatsou

Marselan: corps et épicé

FLORES - 14,5%  4,5€ - 24€

Ribera Del Duero - Burgos

Tempranillo: tanique et puissant

ViN DU MOMENT

4,5€ - 24€

ROSÉ

Voir comptoir

4,5€ - 24€

APÉRITIFS

LES BIÈRES PRESSION

12cl - 25cl - 47cl

ZAZPi Blonde 4,5% 2€ 3,5€ 6,5€

EGUZKi IPA 5,5% 2,5€ 4,5€ 8,5€

La brasserie du Pays Basque - Bardos

Supplément sirop

0,5€

LES BIÈRES ARTISANALES

Blanche 5% - 33cl  5€

La Superbe - Anglet

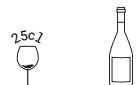
GETARiA (sans alcool) 33cl  4,5€

Balea - Ayherre

Bièrre du moment 44cl 8€

LES CIDRES BASQUES

SAGARNO iDORRA 



4€ - 11€

«Vin de pommes»

Cidre demi-sec 

4€ - 11€

EZTiGAR - St Just Ibarre

COCKTAIL et autres

St-Espritz

7€

Aperol, txakoli, limonade, citron

Hard kombucha (6°)

7€

AVA - Capbreton



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



Issu de l'agriculture biologique.

BISTRO
L'ATALANTE

3-5 quai Amiral Sala
Bayonne / 05 59 55 76 63

COMMANDE AU COMPTOIR

HORAIRE : 13H - 22H

10H - 22H le week-end et vacances scolaires

À MANGER

LES GRIGNOTAGES

Toute la journée

Terrine fraîche de Porc Kintoa	8€
Fromages fermiers du Pays Basque (présence de lait cru)	13€
Houmous maison & crudités	7€
Saucisson tranché	5€
Pop corn maison aux épices	3€
Olives vertes	2,5€

Servi avec du pain de campagne au levain

LES PÂTISSERIES

Faites maison

COOKiE chocolat M. TXOKOLA, sésame, et fleur de sel	3€
BROWNiE chocolat M. TXOKOLA et beurre de cacahuètes	3,5€
CAKE fromage blanc fermier et amandes torréfiées	3,5€

Pâtisseries du moment : voir comptoir

LE PLAT DU JOUR

& LES PETITES FAÏMS

INSCRITS SUR LE TABLEAU INTÉRIEUR

Fraîche et engagée, notre cuisine s'adapte aux saisons, aux récoltes des paysans et varient selon nos inspirations.

Nous ne prenons plus de réservations et vous recommandons de venir 1h30 avant le début de votre film.

Merci de nous prévenir en cas d'allergies.

LES GLACES

d'avril à octobre

Sorbets du verger MiLiKa - AnhauX	4,5€ le pot
--------------------------------------	-------------

MÛRE / PÊCHE / RHUBARBE / FIGUE / FRAMBOISE

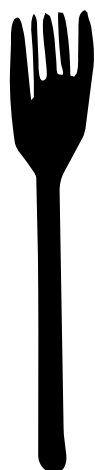
Crème glacée au lait de brebis
AHADi - Urepel

**CHOCOLAT / NOISETTE / Caramel BEURRE SALÉ /
FLEUR DE LAIT**



BiSTRO
L'ATALANTE

3-5 quai Amiral Sala
Bayonne / 05 59 55 76 63



LES PRODUCTEURS ET ARTISANS DANS L'ASSIETTE



Le Bistro de l'Atalante priorise l'approvisionnement en direct des paysans et artisans du territoire, inscrits dans une démarche d'agriculture biologique.

Ferme Emmaüs Baudonne - Tarnos
(légumes)

Ferme Zirriten Borda - Irouleguy
(fromage de chèvre)

Ferme Larreburua - Bidart
(légumes)

Ferme Cabeilh - Lasseubetat
(fromage de chèvre)

Ferme Lurrekin - Hendaye
(légumes)

Ferme Etxegorria - Luxe-Sumberraute
(oeufs)

Sur La Planche - Anglet & Mouguerre
(légumes)

Ferme Xemiania - Beguios
(farine blé, polenta)

Collectif de paysans basques IPARLAB
(légumes, crèmerie, céréales & légumineuses)

Eztigar - St Just Ibarre
(vinaigre de cidre)

La Conserverie Municipale - Aïcirits-Camou-Suhast (légumineuses)

Coop Bio Pays Landais - St Geours de Marenne (légumes, fruits, légumineuses, épicerie)

Ferme Ezponda - St Esteben
(breuil, crottin frais, tomme)

Kimua Biomonde - Lahonce
(produits d'épicerie bio)

Ferme Urtetia - Urt
(tomme, mozzarella, ricotta)

Le Myceliste - St Pée sur Nivelle
(Champignons et condiments)

Epices Antre - Bayonne (épices)

Pasta Murati - Artiguelouve
(pâtes)

Coopérative Belaun - Les Aldudes
(terrines de porc AOP Kintoa)

Vergers de Tailhac - Pessoulens
(noix)

Nouste Ekilili - Gabat
(huile Tournesol)

Pitigona - St Pierre d'Irube
(pain au levain)

Miellerie du Soubestre - Lonçon
(miel)

Etikoa - Bayonne St Esprit
(pain au levain)

La Maison Montauzer - Bayonne
(saucisson)