

ESKAERAK OSTATUAN

ORDUTEGIA : 13:00 - 22:00

10:00 - 22:00 asteburu eta bakantza garaian

EDARIAK

KAFE ETA EDARI BEROAK

ESPEZIALITATE KAFEA - AZERiA - Angelu

Espreso / Luzea	1,5€
Ebakia	1,8€
Espreso bikoitza	2,5€
Cappuccino	3,5€
Mocaccino	4€
Kafesne handia	4€

Txikori berezia - Chérico  1,4€
Kafeinarik gabe

GARAGAR MALT TXIGORTUA - GARAGAR - Itsasu

Zaporea : hur txigortua / 2,5€ 
ogi txigortua - kafeinarik gabe

SAO TOMÉKO TXOKOLATEA - M.TXOKOLA - Baiona

Txokolate esne handia	4€
Txokolate esne ttipia	3€

TE eta iNFUSiOAK - EUSKAREN - Senpere

Dute ontzia 3€

TE BELTZA

Kiggelaria (mertxika) / Earl Grey

TE BERDEA

Senpere 1609 (garrazkiekin) / Menta / Sencha

MOMENTUKO TEA**iNFUSiOAK**

Euskal berbena / Rooibos "Laminak" /
Zugarramurdi (arabisagar & andere-
mahatsarekin)

4,5€

CHAi LATTE

Te beltza, espeziak eta esnea 5€

Urrezko esnea

Kurkuma, jengibre, biperra, kardamomoa



Lait de vache ou avoine ?
Version glacée ?
sans supplément

Esne gehigarria : +0,5€

Espreso gehigarria : +1€



FRESKAGARRIAK

FRUITU ZUKUAKTokiko sagar zukua  3,5€

EZTiGAR - Donaitxi

Momentoko zukua 3,5€

Les Pressoirs du Pays Basque - Aiherra

**ZiROPAK **

2,5€

Menta, granadina, zitroina, mertxika

Meneau - Bordele

Momentuko ziropa

Les saveurs de Kristofine - Suhuskune

EDARI BiXiAKMOMENTUKO KOMBUCHA  5€

Datxa - Angelu

Jengibre bixia  4€

Gingeur - Biarritz

Garrazki bixiak 4€

Les Pressoirs du Pays Basque - Aiherra

Limonada / Euskola 3,5€

Egarri - Baiona

Ur bixia 3€

OCÉAN52 - Asturias

Diabolo 3€

Ziropa gehigarria 0,5€



Laborantza biologikotik heldu

BiSTRO
L'ATALANTE

3-5 Amiral Sala kaia
Baiona / 05 59 55 76 63

ESKAERAK OSTATUAN

ORDUTEGIA : 13:00 - 22:00

10:00 - 22:00 asteburu eta bakantza garaian

ALKOHOLAK

ARNOAK

CÉPAGES & FROMAGES (Baiona) eta
LE CELLIER DES DOCKS (Biarritz) hautaturik

ZURIAK

LEZAUN - 14%  3,5€ - 18€

Nafarroa

Grenache xuria: idorra, bixia, arina

QUINZE HOMMES - 12%  4,5€ - 24€

Muscadet

Melon de Bourgogne: gazia, minerala

TXAKOLINA - 12% 4,5€ - 24€

Orio

Hondarribi Zuri: bixia, zukua

JOY - 11,5% 4€ - 22€

Côtes de Gascogne

Gros Manseng: leuna, delikatu

MOMENTUKO ARNOA 4,5€ - 24€

BELTZAK

LEZAUN - 14%  3,5€ - 18€

Nafarroa

Tempranillo: indartsua

EROT'ASUNA - 13%  4,5€ - 24€

Bordatto - Jatsu

Marselan: gorputz handikoa, bizia

FLORES - 14,5%  4,5€ - 24€

Ribera Del Duero - Burgos

Tempranillo: tanikoa, indartsua

MOMENTUKO ARNOA 4,5€ - 24€

GORRIA

ikus ostatuan 4,5€ - 24€

GARAGARDOAK

TURRUSTAKOA

ZAZPi Horia 4,5% 12cl - 25cl - 47cl 2€ 3,5€ 6,5€

EGUZKi IPA 5,5% 2,5€ 4,5€ 8,5€

La brasserie du Pays Basque - Bardoze

Ziropa gehigarria 0,5€

BOTILAN

Zuria 5% - 33cl  5€

La Superbe - Angelu

GETARIA (alkoholik gabe) 33cl  4,5€

Balea - Aiherra

Momentuko garagardoa 44cl 8€

EUSKAL SAGARDOAK

SAGARDO IDORRA  4€ - 11€

SAGARDO GOXOA  4€ - 11€

EZTiGAR - Donaitxi

KOKTELAK eta beste

St-Espritz 7€

Aperol, txakoli, limonada, zitroina

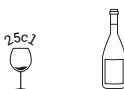
Hard kombucha (6°)  7€

AVA - Capbreton

ALKOHOL GEHIEGIKERIA OSASUNARENTZAT ARRISKUTSUA DA.



Laborantza biologikotik heldu



BISTRO
L'ATALANTE

3-5 Amiral Sala kaia
Baiona / 05 59 55 76 63

ESKAERAK OSTATUAN

ORDUTEGIA : 13:00 - 22:00

10:00 - 22:00 asteburu eta bakantza garaian

JATEKOA

PARTEKATZEKO

Egun osoan

Zerri gantxigorra Kintoa	8€
Euskal Herriko hainbat gasna (hainbat gasnek esne gordina dute)	13€
Etxeko Houmous eta barazki gordinak	7€
Zozizon xerrakatua	5€
Oliba berdeak	2,5€
Etxeko "Pop corn" espeziekin	2€

Ogi altxagarriarekin zerbitzatua

EGUNEKO PLATERAK eta PARTEKATZEKOAK

BARNEKO OSTATUAN IKUSGAI

Gure platerak sasoi ezberdinen arabera eta ekoizleen bilketen arabera aldatuak dira.

Erreserbarik ez dugu gehiago hartzen. Gomendatzen dizuegu zuen filma aitzin etortzea (1:30 aitzin guti gora behera)

Alergiarik baduzue, abisatu eta egokituko gara.

PASTIZAK

Etxekoak

COOKiE txokolatea M. TXOKOLA, sesamoa, eta lore gatza	3€
BROWNiE txokolatea M. TXOKOLA eta kakahuete gurina	3,5€
BiXKOTXA gasna xuria eta almendra txigortuekin	3,5€

Momentuko pastiza : ikus ostatuan

iZozKiAK

apiriletik urrira

4,5€ ontzia

Sorbetea
MiLiKa - Anhauze

**MAHAXUXA / MERTXiKA / ARABARBA /
PiKUA / MUGURDiA**

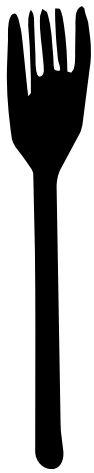
Izozki krema : ardi esnearekin egina
AHADi - Urepel

**TXOKOLATEA / KAMELO GURIN GAZiA / HURRA /
FiOR Di LATTE**



BiSTRO
L'ATALANTE

3-5 Amiral Sala kaia
Baiona / 05 59 55 76 63



GURE EKOIZLE ETA LABORARIAK

L'Atalantek laborantza biologiko bat segitzen duten bertako ekoizle eta artisauekin lan egiten du.

Emmaüs Baudonne etxaldea - Tarnos
(barazkiak)

Larreburua etxaldea- Bidarte
(barazkiak)

Lurrekin etxaldea - Hendaia
(barazkiak)

IPARLAB euskal laborarien taldea
(barazkiak, esnekiak, zerealak eta lekadunak)

Sur La Planche - Angelu eta Mugerre
(barazkiak)

**La Conserverie Municipale - Aziritze-
Gamere-Zihiga** (lekadunak)

Ezponda etxaldea - Donostiri
(gasna freskoak)

Urtetia etxaldea - Ahurti
(gasna biribila, mozzarella)

Epices Antre - Baiona (espeziak)

Belaun kooperatiba - Aldude
(xerrikiak, AOP Kintoa)

Nouste Ekilili - Gabadi
(ekilore olioak)

Miellerie du Soubestre - Lonçon
(eztia)

La Maison Montauzer - Baiona
(zozizona)

Zirriten Borda etxaldea - Irulegi
(ahuntz gasna)

Cabeilh etxaldea - Lasseubetat
(ahuntz gasna)

Etxegorria etxaldea - Lukuze
(arroltzeak)

Xemiania etxaldea - Behauze
(gari irina, polenta)

Eztigar - Donaixti
(sagardo ozpina)

**Bio Pays Landais kooperatiba - St
Geours de Maremne** (barazkiak,
fruituak, lekadunak, epizeria)

Kimua Biomonde - Lehuntze
(Bio epizeria)

Le Myceliste - Senpere
(Onddoak, gozagarriak)

Pasta Murati - Artiguelouve (pastak)

Vergers de Tailhac - Pessoulens
(intxaurrak)

Pitigona - Hiriburru (ogia)

Etikoa - Baiona (ogia)