

L'Éch



Des Arcades

Le journal où il y a à Boire et à manger !



ÉDITION 24 JUILLET/OCTOBRE



ÉDITO AMUSE-GUEULES

Un peu d'histoire pour vous expliquer l'origine des arcades !

La ville de Bayonne était jusqu'au XVII^e siècle sillonnée d'eau et notre rue, la rue Port Neuf était donc un canal, ce qui explique son nom actuel.

Les rez-de-chaussée étaient à l'époque inhabités étant sous l'eau, ce qui explique les arcades qui sont en fait des pilotis.

Notre restaurant se trouve au cœur du centre historique de la ville entre la mairie et la cathédrale Sainte-Marie de Bayonne, sous les fameuses arcades de la rue Port Neuf.

Nous proposons une cuisine du marché à base de produits frais, locaux et de saison (bœuf AXURIA, maison du jambon, brebis AOP, légumes de producteurs du Pays Basque,...) ainsi que des mets classiques de la gastronomie basque (xipirons en persillade, axoa, piquillos farcis,...).

Le soir nous proposons une large variété de pintxos, tapas et cassolettes, qui s'accompagne tous les vendredis soir d'un concert !

L'AXOA SHOW

L'axoa (qui se prononce achoa) est un mets traditionnel de la région du Labourd au Pays Basque.

La recette ? Il n'y a pas vraiment de recette officielle mais les ingrédients principaux sont généralement de l'épaule de veau haché grossièrement et des poivrons cuits avec des oignons et du piment d'Espelette.

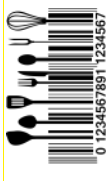
Pas d'inquiétude le piment d'Espelette est relevé mais pas piquant !*

Ce plat s'accompagne parfaitement d'un vin rouge avec du caractère comme d'un vin blanc type Irouléguay, afin de rester dans le local !

On egin!

*Notre axoa est fait maison par notre chef cuisinier, comme tous nos autres plats d'ailleurs !

CE JOURNAL N'EST PAS UNE FEUILLE DE CHOUX !!!



0 1234567891 1234567

COCKTAILS



Les Créations De notre Barman PÉPITO

Tropical Island 8.00€

"Triple Sec, Vodka, Curaçao, Sirop de fleur de sureau, Citron, Ginger Beer"

Vertigineux 8.00€

"Gin, Sirop de kiwi, Citron, Perrier"

Blue Bananas 8.00€

"Liqueur de Banane verte, Curaçao, Vodka, Citron, Jus d'ananas"

Sweet Litchi 8.00€

"Soho litchi, Purée de fraise, Sirop de rose, Citron, Perrier, Menthe fraîche"

Mystic 10.00€

"Cointreau, Vodka, Purée de fraise, Sirop de sureau, JNPR n°2, Citron vert, Perrier"

Chérie Coco 10.00€

"Rhum Havana Cuban Spiced, Malibu, Sirop de coco, Citron, Jus d'ananas"



Cocktail DU moment "voir suggestion au tableau"

LES CLASSIQUES

Mojito 8.00€

"Rhum Havana 3 ans, Citron vert, Cassonade, Perrier, Menthe fraîche"

Spritz 8.00€

"Apérol, Prosecco Extra Dry, Perrier, Orange séchée"

Moscow Mule 8.00€

"Vodka, Citron, Ginger beer"

Americano 8.00€

"Martini rouge, Campari, Nolly Prat, Gin, Orange séchée"

Bloody Mary 8.00€

"Vodka, Jus de tomate, Citron, Sel de céleri, Tabasco"

Mojito Basque 10.00€

"Izarra vert, Citron vert, Cassonade, Perrier, Menthe fraîche"

Spritz St Germain 10.00€

"Liqueur St Germain, Prosecco Extra Dry, Perrier"



Possibilité de réaliser tout autre cocktail (selon disponibilités)

BIÈRES

Quand la Bière est tirée il faut la Boire !



BOUTEILLE

Leffe 0.0%	5.00€
Tripel Karmeliet	6.00€
Belharra Blonde	6.00€
Belharra Ambrée	6.00€
Belharra Blanche	6.00€
Orval Trappiste	8.00€
Chouffe Cherry	6.00€

BUVONS LOCAL !!!



PRESSION

	Demi	Pinte
Belharra Uhaina	3.00€	6.00€
Belharra IPA	4.50€	9.00€
Chouffe	4.50€	9.00€

APÉRITIFS

Sangria Rouge	3.00€	Litre: 12.00€	Vodka 4 cl	6.00€
Martini Rouge/Blanc	4.00€		Téquila 4 cl	6.00€
Campari	4.00€		Ricard 4 cl	3.00€
Goxedari	5.00€		Suze 4 cl	3.00€
Kir	4.00€			
Kir royal	7.00€			

Il faut Préserver la Couche d'eau jaune !!!



SOFTS

Cacolac	3.00€	Fever Tree	
Coca Cola	3.50€	"Premium ginger ale / Ginger beer / Méditerranéen tonic water / Premium tonic water"	3.50€
Coca Cola 0	3.50€	Schweppes Agrumes	3.50€
Limonade	3.50€	Jus d'Orange / Pomme / Ananas /	
Perrier	3.50€	Tomate / Abricot / ACE / Banane / Raisin	3.00€
Orangina	3.50€	Ice Tea	3.00€
		Ogeu Pétillante / Plate 75 cl	4.50€



VIRGINS

COCKTAILS DE PÉPITO

Virgin Négroni "BTTR n°1, Jus de raisin, Perrier"	7.00€
Virgin Mystic "Purée de fraise, Sirop de sureau, JNPR n°2, Citron vert, Perrier"	7.00€
Virgin Vertigineux "Sirop de Kiwi, Citron, Perrier"	6.00€
Virgin Mango "Purée d'abricot, Nectar de mangue, Romarin frais"	7.00€
Virgin Chérie Coco "Sirop de coco, Citron, Jus d'ananas"	7.00€

SPIRITUEUX

RHUMS 4 CL

Havana 3 ans	6.00€
Havana Especial	7.00€
Don Papa	8.00€
Beach House	8.00€
Santa Teresa	9.00€
Zacapa	11.00€

WHISKYS 4 CL

Clan Campbell	6.00€
Jack Daniel's	7.00€
Balvenie	9.00€
Dalwhinnie	9.00€
Évadé	10.00€
Yamazakura	11.00€

GIN 4 CL

Beefeater	6.00€
Bombay	8.00€
Lapurdi GN	10.00€
Mare	10.00€
Sugaar	10.00€
Hendrick's	10.00€
Citadelle	10.00€

DIGESTIFS

ARMAGNAC 4 CL

4 ans	6.00€
9 ans	7.00€
15 ans	9.00€
20 ans	11.00€
25 ans	14.00€
Récolte 1976	26.00€

COGNAC 4 CL

ABK6	5.00€
Camus	6.00€
XO	9.00€

DIGESTIFS 4 CL

Get 27	4.00€
Get 31	4.00€
Bailey's	4.00€
Prune/Poire Brana	9.00€

DIGESTIFS 6 CL

Patxaran	4.00€
Patxaka	5.00€

L'alcool
Conserve ???!



COCKTAILS AU CAFÉ

Irish Coffee 8.00€
(Whiskey Jameson, Sucre, Café, Crème montée)

Variantes disponibles: Jamaican, Russian

White Russian 10.00€
(Vodka, Kahlua, Crème montée)

Black Russian 10.00€
(Vodka, Kahlua)

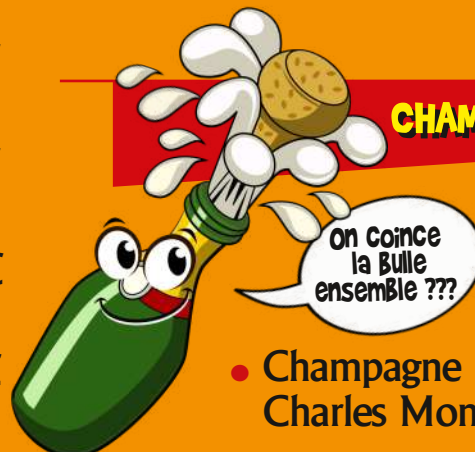
Expresso Martini 8.00€
(Vodka, Kahlua, Café, Sucre)

Screaming Orgasm 10.00€
(Vodka, Kahlua, Amaretto, Crème montée)

CRÉATIONS COCKTAILS AU CAFÉ

Baiona Coffee 8.00€
(Rhum Havana Especial, Liqueur de noisette, Liqueur de cacao, Café)

CHAMPAGNE



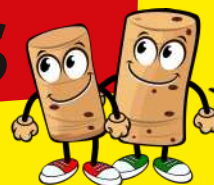
On coince
la Bulle
ensemble ???

• Champagne
Charles Montaine brut 60€

Je m'appelle Maurice !



CARTE DES VINS



Tu pousses le bouchon un peu trop loin Maurice !!!

LES ROUGES

	VERRE	25cl	50cl	BOUTEILLE
• IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut Tanin souple, fruit rouge	3.50€	7€	14€	20€
• DOP Somontano, Glárima de Sommos Structuré, fruité, légèrement boisé	4.00€	8€	16€	22€
• DOC Rioja, Fincas de Azabache Tanin facile et rond, fruit des bois, boisé	4.50€	9€	18€	25€
• AOC Graves, Château Ludeman les Cèdres Grave, souple, équilibré, fruit rouge, boisé	4.50€	9€	18€	25€
• AOC Côtes du Marmandais, "Confidentiel" Tanin soyeux et puissant, fruit noir	5.00€	10€	20€	27€
• DO Ribera del Duero, "Misiva" Tanique, boisé, légèrement épicé	5.00€	10€	20€	27€
• AOC Puisseguin St-Emilion, Charmes de Bayens Tanin gras et rond, charnu	5.50€	11€	22€	29€
• AOC Irouléguay, Mignaberry Charpenté, Fruit mûrs, légèrement boisé, local	5.50€	11€	22€	29€
• AOC Côteaux Bourguignons, "La Pépité" Léger, Fruité, Finesse	6.00€	12€	24€	32€
• AOC Madiran, Alain Brumont, "Torus" Tanique, puissant, fruits noirs, légèrement épicé	6.00€	12€	24€	32€
• AOC Côtes du Rhône, Famille Perrin Structuré, tanin souple et rond, fruité, épicé				34€
• AOC Languedoc, Pic St-Loup, Gérard Bertrand Dense et profond, fruit mûrs, notes de grillées				36€

LES BLANCS

• IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut Sec, légèrement fruité	3.50€	7€	14€	20€
• DOC Rioja, Azabache, "Perroflauta" Sec, légèrement minéral	3.50€	7€	14€	20€
• DO Txakolina, Bodega Aizpurua Sec, pétillant	4.00€	8€	16€	22€
• DOP Somontano, Glárima de Sommos Demi sec, légèrement sucré	4.00€	8€	16€	22€
• AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh, Alain Brumont Sec, fruité	4.00€	8€	16€	22€
• IGP Côtes de Gascogne, Maison Monluc Moelleux	4.50€	9€	18€	25€
• AOC Chablis, La Chablisienne Sec, Minéral				34€
• AOC Irouleguy, Domaine Brana, "Ilori" Sec, fruité, local				36€

LES ROSÉS

• IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut Sec	3.50€	7€	14€	20€
• AOC Irouleguy, "Argi" Sec, puissant	4.00€	8€	16€	22€
• AOC Côtes de Provence, St-Roch Les Vignes Sec, fruité	4.00€	8€	16€	22€

MENU DE PAYS

25.00€

LES ARCADES

Salade de piquillos farcis à la morue

OU

Assiette de jambon de Bayonne

Axoa de veau au piment d'Espelette

OU

Pavé de merlu en croûte de chorizo et parmesan

Gâteau Basque d'amatxi

OU

Assiette de fromage de brebis

Je suis vert,
son Prix
est aussi
doux
que moi !!!



À partir de

19H

TAPAS

PRING
PRING PRING



- 5 croquettes de jambon 6.00€
- 5 croquettes de chorizo 6.00€
- Rabas mayonnaise 8.00€
- Pimientos Del Padron 8.00€
- Friture d'anchois 10.00€
- Xipirons en persillade 10.00€
- Xistora au sagnarua 10.00€
- Camembert de vache rôti, miel et lard 10.00€
- Camembert de brebis rôti, miel et lard 12.00€



LA CARTE

Et PAF
la
carte !!!



A PARTAGER OU PAS (TĀULĀK)

- Pâté Basque au piment d'Espelette 6.00€
- Planche de Serrano Grande Réserve 10.00€
- Planche de jambon de Bayonne 12.00€
- Planche de jambon Ibérique 15.00€
- Planche mixte jambon Serrano et brebis 15.00€
- Planche de charcuterie de pays 19.00€
- Big planche de charcuterie et fromage 26.00€
- Planche de fromages affinés 12.00€

LES ENTRÉES (SĀRRERĀK)

- Œuf mimosa bayonnais et chips de jambon 6.50€
- Tempura de gambas et mayonnaise au wasabi 9.50€
- Tomates d'antan mozzarella di Bufala 9.50€
- Salade basco-césar 11.00€

LES PLATS (PLĀTER NĀGUSĪĀK)

- Xipirons à la crème d'Espelette 17.50€
- Tatin de canard confit et son crumble de noisette 17.50€
- Entrecôte de bœuf, frites maison 19.00€
- Burger pulled pork 16.00€
- Pavé de thon mi-cuit, wakamé orange 18.00€
- Côte de boeuf pour 2 personnes (minimum 1Kg) 49€/le Kg

LES DESSERTS (ĀZKENBURUKOĀK)

- Gâteau Basque d'amatxi 5.50€
- Crème brûlée au praliné 6.50€
- Tarte au citron meringuée 6.50€
- Brioche façon pain perdu, glace vanille 6.50€
- Assiette de fromage de brebis 6.50€
- Café ou chocolat liégeois 6.50€
- Glaces 1 boule 2.50€
- 2 boules 4.00€
- 3 boules 5.50€

Parfums : café, vanille, chocolat, fraise, cassis, citron, rhum raisin, pistache, caramel

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Café	1.30€
Déca	1.30€
Café allongé	1.50€
Double café	2.50€
Noisette	1.50€
Grand crème	3.50€
Cappucino	4.00€
Café viennois (Chantilly)	5.00€

L'humour
est comme
le café,
meilleur
très noir !!!



INFUSIONS

Verveine	3.50€
Thé vert de Chine (Sencha, bio)	3.50€
Thé noir Grand jardin (Darjeeling Margareth's Hope)	3.50€

À NOTER !

Ah que **JEUDI**
Cocou !!!



NOS HORAIRES

Lundi **FERMÉ**
Mardi 8h / 15h
Mercredi 8h / 22h30
Jeudi 8h / 22h30
Vendredi 8h / 22h30
Samedi 8h / 22h30
Dimanche 8h / 15h

AVIS

À NOTRE CHÈRE
CLIENTELLE,
TOUS LES VENDREDIS
SOIR CONCERT
AUX ARCADES
À PARTIR DE 19H

J'ai flashé
pour lui !!!



40, rue Port Neuf, 64100 Bayonne



05 59 59 33 66



sarl.les.arcades64@gmail.com



Les-Arcades-Bayonne



Les Arcades

ASSIMANS

AKURIA

BELHARRA

Compagnie Anglaise des Théés
• MAISON FONDÉE EN 1823 •

1910
L'ANTIQUAIRE
THÉES DE L'UNION FRANÇAISE

LAVAZZA

LE HELDER

LUCAS

M. PONT