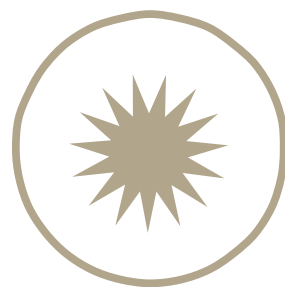


carte des boissons

baïa

cuisine conviviale

vins · champagnes · softs  
boissons chaudes



📍 155 Avenue de l'océan, Contis les Bains 40170 Saint Julien en Born  
☎ 05 58 49 77 79    📷 BAÏA-Contis

# LES VINS DE LA MAISON

12 cl / 75 cl

---

<b>Wild Rosé 2024 - Domaine Bancalis (IGP Pays d'Oc)</b>	<b>5 € / 25 €</b>
<b>Wild White 2023 - Domaine Bancalis (IGP Pays d'Oc)</b>	<b>5 € / 25 €</b>
<b>Wild Red 2023 - Domaine Bancalis (IGP Pays d'Oc)</b>	<b>5 € / 25 €</b>

# BULLES & CHAMPAGNES

12 cl / 75 cl

---

<b>Pétillant Naturel - Domaine Philémon (Vin de France)</b>	<b>32 €</b>
<b>Waz-K 2022 - Clos Troteligotte (Vin de France)</b>	<b>32 €</b>
<b>Breul Extra Brut (Champagne)</b>	<b>12 € / 55 €</b>
<b>Breul Rosé (Champagne)</b>	<b>59 €</b>
<b>Breul Prestige (Champagne)</b>	<b>59 €</b>
<b>Moussé, les vignes de mon villages (Champagne)</b>	<b>79 €</b>
<b>Gosset blanc de blanc (Champagne)</b>	<b>99 €</b>
<b>Pascal Agrapart - Terroir - Extra Brut Blanc de Blancs (Champagne)</b>	<b>79 €</b>
<b>Pascal Agrapart - Avizoise - Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru (Champagne)</b>	<b>79 €</b>

# LES VINS ROUGES

## SUD-OUEST

12 cl / 75 cl

---

<b>Zinzolin 2021 - Valérie Courrèges (Vin de France)</b>	<b>30 €</b>
<b>Koloss 2022 - Charles Ribert (AOP Madiran) Pet Nat Rosé</b>	<b>29 €</b>
<b>Ameztia 2021 - Domaine Ameztia (AOC Irouléguay)</b>	<b>40 €</b>
<b>Vent d'Ange 2010 - Château Raymond Tapon (AOC Saint-Émilion Grand Cru)</b>	<b>80 €</b>
<b>Pauillac 2020 - Château Pontet Canet (AOC Pauillac)</b>	<b>159 €</b>
<b>Saint-Julien 2017 - Château Léoville Las Cases (AOC Saint-Julien)</b>	<b>290 €</b>
<b>K-Nom 2022 - Clos Troteligotte (AOC Cahors)</b>	<b>29 €</b>
<b>Braucol 2023 - Domaine Philémon (AOC Gaillac)</b>	<b>29 €</b>
<b>Soutien Georges Gershwin 2015 - Nicole Tapon (AOC Saint Georges Saint-Émilion)</b>	<b>59 €</b>

## LOIRE

75 cl

---

Plein Nord 2023 – Domaine L'Austral (Vin de France)	35 €
Billes de Roche 2019 – Domaine Mélaric (AOC Saumur)	45 €
Clef de Sol 2023 – La Grange Tiphaine (AOC Touraine)	49 €
Château du Nozay 2023 – Cyril de BENOIST de GENTISSART (AOC Sancerre)	70 €

## LANGUEDOC - ROUSSILLON

75 cl

---

On S'en Fish 2021 – Domaine Gardiés (IGP Côtes Catalanes)	35 €
Wunjo 2023 – Domaine La Rune (Vin de France)	36 €
Crépuscule 2022 – Domaine Nova Solis (AOC Terrasses du Larzac)	42 €

## RHÔNE - PROVENCE

75 cl

---

Les Entrecoeurs 2022 – Domaine Mucyn (AOC Crozes Hermitage)	49 €
Le Chemin - Clos de l'Ours (AOP Côte de Provence)	59 €
C si Rapatel 2010 – Domaine Rapatel (Vin de France)	50 €
Fructus Voluptas 2021 – Domaine Jamet (AOC Côte Rôtie)	150 €

## BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

100 cl / 75 cl

---

Men in Bret 2023 – Bret Brothers (Vin de France)	35 €
Le Litre de Mon Moulin 2023 – Domaine Richard Rottiers (AOP Moulin à Vent) - Gers	35 €
Chemin des Croix 2022 – Domaine Olivier Giroux (AOP Morgon)	42 €
Lieu-dit Ch*mpagne 2023 – Domaine des Marrans (AOP Fleurie)	39 €
Les Vignes de Loza 2023 – Amandine Marchive (AOP Irancy)	45 €
Clos des Porrets 2020 – Henri Gouges (AOC Nuits-Saint-Georges 1er Cru)	180 €
Vieilles Vignes 2020 – Thomas Morey (AOC Chassagne-Montrachet)	85 €
Clos Marc 2020 – Sylvain Langoureau (AOC haute côte de brave)	59 €

## ALSACE

75 cl

---

SO5 P164 2021 – Laurent Barth (Pinot Noir, AOC Alsace)	55 €
--	------



# LES VINS BLANCS

## SUD-OUEST

75 cl

<b>Pop 2021</b> – Les Chais du Port de la Lune (Vin de France)	<b>32 €</b>
<b>Perlé Nature 2023</b> – Domaine Philémon (AOC Gaillac)	<b>29 €</b>
<b>Entras Blanc 2022</b> – Domaine Entras (IGP Côtes de Gascogne)	<b>29 €</b>
<b>K-Libre 2022</b> – Clos Troteligotte (Vin de France)	<b>35 €</b>
<b>Ameztia 2022</b> – Domaine Ameztia (AOC Irouléguay)	<b>45 €</b>
<b>Stratéus 2022</b> – Simon Ribert (AOC Pacherenc du Vic-Bilh sec)	<b>34 €</b>
<b>Comète 2023</b> – Clos Larrouyat (AOC Jurançon)	<b>69 €</b>
<b>Hippocampes 2019</b> – Nicole Tapon (Vin de France)	<b>59 €</b>
<b>Cuvée Julie 2022</b> – Clos Thou (Jurançon moelleux)	<b>44 €</b>

## LOIRE

75 cl

<b>Les Vignes du Bourg 2023</b> – Domaine Julien Braud (AOC Muscadet Sèvre et Maine)	<b>29 €</b>
<b>Octopus 2023</b> – Domaine L'Austral (AOC Saumur)	<b>35 €</b>
<b>Clef de Sol 2023</b> – La Grange Tiphaine (AOC Montlouis sur Loire)	<b>49 €</b>
<b>Le Clos 2022</b> – Domaine du Nozay (AOC Sancerre)	<b>80 €</b>

## LANGUEDOC - ROUSSILLON

75 cl

<b>Sélène 2021</b> – Domaine Nova Solis (IGP Saint Guilhem le Désert)	<b>45 €</b>
<b>Les Glacières 2021</b> – Domaine Gardiés (AOC Côtes du Roussillon)	<b>45 €</b>
<b>La Torreta 2023</b> – Domaine Gardiés (AOC Côtes du Roussillon)	<b>65 €</b>

## RHÔNE - PROVENCE

75 cl

<b>Milia 2021</b> – Clos de l'Ours (AOP Côtes de Provence)	<b>45 €</b>
<b>Les Carats 2021</b> – Domaine Mucyn (AOC Saint Joseph)	<b>49 €</b>
<b>Cuvée Nadège 2010</b> – Domaine Rapatel (Vin de France)	<b>49 €</b>
<b>Le Lointain 2019</b> – Myrko Tepus (IGP Côteaux du Verdon)	<b>59 €</b>



## BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

75 cl

---

Beaujolais Blanc 2023 – Domaine des Marrans (AOP Beaujolais)	39 €
Aligato 2023 – La Soufrandière (AOP Bourgogne)	55 €
Les Pierrottes 2023 – Clos des Rocs (AOP Pouilly-Fuissé)	55 €
En Vers Chânes 2023 – Clos des Rocs (AOP Mâcon-Fuissé)	45 €
En Charpoux 2023 – Clos des Rocs (AOP Mâcon-Loché)	39 €
Clos des Rocs Monopole 2021 – Clos des Rocs (AOP Pouilly-Loché)	59 €
Chablis 1er Cru Montmains 2023 – Domaine des Malandes (AOP Chablis 1er cru)	70 €
Meix Chavaux 2019 – François Mikulski (AOP Meursault)	180 €
Chassagne-Montrachet 2019 – Michel Niellon (AOP Chassagne-Montrachet)	105 €

## ALSACE

75 cl

---

Racines Métisses 2023 – Laurent Barth (AOC Alsace)	29 €
Pinot Gris 2020/2021 – Les Funambules (AOC Alsace) Assemblage	35 €
Reisling 2021 – Laurent Barth (AOC Alsace)	69 €

# ROSÉS & ORANGES

75 cl

### Rosés

---

L'Aube 2023 – Domaine Nova Solis (AOC Languedoc)	32 €
L'Accent 2024 – Clos de L'Ours (AOC Côtes de Provence)	40 €

### Oranges

Orange MétaliK 2023 – Valérie Courrèges (Vin de France, Provence)	29 €
Zenith 2022 – Les Funambules (AOC Alsace)	34 €



# BOISSONS

## SODAS

Coca / Coca Zéro 33 cl	4 €
Orangina 25 cl	4 €
Perrier 33 cl	4 €
Citronnade Bella Lula Bio 25 cl	4,5 €
Thé glacé pêche Meneau Bio 25 cl	4,5 €
Charitea Black Meneau Bio 33cl	4,5 €
Charitea Green Bio 33cl	4,5 €
Charitea Mate Bio 33cl	4,5 €
Lemonaïd citron vert Bio 33cl	4,5 €
Lemonaïd fruit de la passion Bio 33cl	4,5 €
Lemonaïd orange sanguine Bio 33cl	4,5 €
Hysope Tonic Bio 33cl	4,5 €
Hysope ginger beer Bio 33cl	4,5 €
Kombucha Romarin Gingembre Bio	6,5 €

## EAUX

Abatilles plate 75cl	6 €
Abatilles pétillante 75cl	6 €

## MOCKTAILS «SANS ALCOOL»

Virgin Mojito (nature/fraise/passion/framboise)	7 €
Sunset (grenadine, orange, framboise, ananas, citron)	7 €
kiwi mule (citron vert, Sirop de kiwi, ginger beer)	7 €
Rio (grenadine, orange, limonade)	7 €

## JUS

Pomme Meneau Bio 25 cl	4,5 €
Ananas Meneau Bio 25 cl	4,5 €
Tomate Meneau Bio 25 cl	4,5 €
Multifruit Meneau Bio 25 cl	4,5 €
Orange pressée 25 cl	5 €
Citron pressé 12 cl	5 €

## SIROPS MONIN

Menthe	2,5 €
Grenadine	2,5 €
Citron	2,5 €
Pêche	2,5 €
Kiwi	2,5 €
Diabolo	3,5 €
Limonade	2,5 €

## CAFÉS

Volt, torréfacteur engagé d'Hossegor Cafe Brésil - DO ENGENHO	
Espresso	2,5 €
Déca	2,5
Allongé	2,5 €
Noisette	2,5
Double Café	2,5
Latte	3,5 €
Capuccino	2,5 €
Café frappé	5 €
Thé/Infusion Palais des Thés	3,5 €
Irish coffee	10 €



# ALCOOLS

## COCKTAILS SIGNATURE

avec minimum 4cl d'alcool

<b>Ecume des bois</b> Gin Etsu, liqueur de pin, sirop d'algue maison	12 €
<b>Kiwi Kalash</b> Vodka, liqueur de melon, sirop de kiwi	12 €
<b>Tonka Sunrise</b> Rhum, liqueur de goyave, sureau, pamplemousse	12 €
<b>El Diablo</b> Tequila, liqueur de piment, fraise, basilic	12 €
<b>Bloody Gaga</b> Liqueur de tomate, gin, sirop de thym maison, tomate	12 €
<b>Tiramisu Martini</b> Vodka, liqueur de tiramisu, baileys, espresso	12 €

## COCKTAILS CLASSIQUES

avec minimum 4cl d'alcool

<b>Mojito</b> (classique, passion, fraise, framboise) 10 €	<b>Moscow mule</b> 10 €	<b>Tipunch</b> 10 €
<b>Caïpirinha</b> (classique, passion, fraise, framboise) 10 €	<b>Cosmo</b> 10 €	<b>whisky Sur</b> 10 €
<b>Spritz</b> (Aperol, Campari, Hugo +2€) 10 €	<b>Margarita</b> 10 €	<b>Old Fashion</b> 10 €
	<b>Bazil Smash</b> 10 €	<b>Negroni</b> 10 €

## BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Baïa Lager	3,5 €	7 €
Ginette bio Blonde	4 €	8 €
Ginette bio Blanche	4,5 €	9 €
Belharra Ipa	4,5 €	9 €
Belharra Ambrée	5 €	10 €

## BIÈRES BOUTEILLES

Belharra Blanche 33cl	6 €
Belharra Blonde 33cl	6 €
Belharra Ipa 33cl	6 €
Karmeliet Tripple 33cl	6 €
Desperados 33cl	6 €
Cidre Divona 33cl	8 €
Poiré Bélénos 33c	8 €
1664 Sans Alcool 33cll	6 €



## APÉRETIFS

Pastis 51/ Ricard 2 cl	3 €
Martini (blanc/rouge), Lillet (blanc/rosé), Campari, Suze, Menthe Pastille, Cabanel menthe/citron 6 cl	6 €
Kir Vin Blanc (mûre, cassis, pêche, framboise) 15 cl	6 €
Kir Royal 15 cl	10 €
Coupe de Prosecco 12 cl	6,5 €
Coupe de Champagne Breul 33cl	12 €

## GIN TO' avec minimum 4cl d'alcool

Classic Gin To' bio	6 €
Gaston Pink (Gin infusé fraise)	6 €
Tanqueray	6 €
Tanqueray Ten	6 €
Hendricks	6 €
Etsu (distillé à l'eau de mer)	6 €

## EAUX DE VIE, CRÈMES ET CALVAS

4cl

Poire, Liqueur de menthe, Manzana, Génépi De Michellot, Yuzu, tomate	6 €
Baileys, kahlua, Jagger Bomb, Rhum arrangé	6 €
Pisco La Queebranta, Baijiu	6 €

## TEQUILAS & MEZCAL

Jose Cuervo Gold	7 €
Vecindad Tequila Blanco	7 €
Madre Mezcal Espadin	9 €
Madre Mezcal Ensamble	10 €

## ARMAGNACS

4cl

Damblat VSOP	7 €
Damblat XO	9 €

## RHUMS

4cl

Saison Pale + Soft	7 €
Cuba libre	7 €
Longueteau	6 €
Belize 7 ans	12 €

## WHISKIES

4cl

Jack Daniel's	8 €
Jameson	8 €
Arlette Single Malt	9 €
Arlette Blended	10 €



# VINS AU VERRE

## ROUGES

<b>Wild Red 2023 - Domaine Bancalis (IGP Pays d'oc)</b> Souple et Boisé	<b>5 €</b>
<b>Koloss 2022 - Charles Ribert (AOP Madiran)</b> Peu tannique	<b>7 €</b>
<b>K-Nom 2022 - Clos troteligotte (AOC Cahors)</b> Léger, peu tannique	<b>7 €</b>
<b>Le Litre de Mon Moulin 2023 - Domaine Richard Rottier ( AOP Moulin à vent)</b> Léger, passe partout	<b>7 €</b>

## BLANCS

<b>Wild White 2023 - Domaine Bancalis (IGP Pays d'oc)</b> Sec, léger, fruité	<b>5 €</b>
<b>Les Vignes du Bourg 2023 - Domaine Julien Braud (AOC Muscadet)</b> Minéral, salin, note de citron	<b>7 €</b>
<b>K-Libre 2022 - Clos troteligotte (AOC Cahors)</b> Sec, note de fleur blanche	<b>7 €</b>
<b>Entras Blanc 2022 - Domaine Entras ( IGP Côte de gascogne)</b> Sec, note de fruits exotiques	<b>7 €</b>

## ROSÉS

<b>Wild Rosé 2024 - Domaine Bancalis (IGP Pays d'oc)</b> Légèrement fruité	<b>5 €</b>
<b>L' Aube - Domaine Nova Solis (AOC Languedoc)</b> Fruité	<b>7 €</b>