

Les tapas du midi

Chiffonnade de jambon de Bayonne, <i>Maison Montauzer</i>	8,50 €
Chiffonnade de Pata Negra	11,50 €
Chipirons à la plancha	11,50 €
Tortilla du Chef	5,00 €

Nos planches "Frontons"

En direct de nos producteurs partenaires

FRONTON KANTXA	2/3 pers: 19 €
Jambon de Bayonne, chorizo, saucisson, pâté basque (<i>Maison Montauzer</i>), ardi gasna (fromage de brebis <i>Aramits</i>)	4/6 pers: 35 €
FRONTON DE PATA NEGRA	2/3 pers: 25 €
Paleta, chorizo, lomo, salchichon, fromage Bajo Duero	4/6 pers: 42 €
FRONTON TERRE & MER	3/4 pers: 26€
Jambon de Bayonne, chorizo, fromage de brebis, chipirons, croquettes de morue, patatas bravas	
FRONTON DE FROMAGES	2/3 pers: 19 €
Sélection de fromages du pays d'Aramits	4/6 pers: 35 €

Les formules du midi

Du mardi au vendredi
avec café ou verre de vin

Retrouvez nos SUGGESTIONS DU JOUR sur l'ardoise !

Entrée, plat OU plat, dessert **15,50€**

Entrée, plat et dessert **18€**

.... Au choix parmi

Entrées :

Entrée du jour OU Garbure OU salaisons "Maison Montauzer"

Plats :

Plat du jour OU Lomo OU manchons de canard confits

Desserts :

Dessert du jour OU Assiette de fromage OU Panna cotta du moment

Un peu d'histoire...

L'ORIGINE DU BISTRO KANTXA PAR PELOTE PASSION

Après avoir organisé des événements avec les meilleurs joueurs et joueuses de toutes les disciplines de la pelote basque, Christophe Dardy, animé par le profond désir de faire découvrir son sport au plus grand nombre, décide de le faire voyager. En 2009, le fronton mobile voit le jour: une infrastructure unique au monde qui va démocratiser un sport authentique en le présentant partout en France: du Stade de France à la Croisette de Cannes en passant par le Capitole à Toulouse.

Très vite, l'idée d'associer un village gastronomique et culturel à ce fronton fait son chemin. Notre concept "Le Pays Basque chez vous" était né ! Pelote Passion poursuit encore sa mission en inventant en 2016 un décor, afin d'habiller cette place basque ainsi constituée. L'illusion est totale et permet d'exporter l'animation partout, sur tout type d'évènement.

L'envie de proposer ce "lieu de vie" sur un endroit fixe va jaillir comme une évidence, encouragée par les nombreux clients rencontrés dans toute la France. C'est donc en 2019 que le Bistro Kantxa et son épicerie fine voient le jour, ici à Saint-Vincent-de-Tyrosse: une cuisine conçue à partir de bons produits des terroirs basques et landais que vous retrouvez également dans notre épicerie fine. Une ambiance conviviale dans laquelle vous pouvez aussi apprécier nos planches "frontons", nos tapas & pintxos accompagnés d'une large sélection de vins, issus de notre cave. Notre plaisir, c'est aussi de vous en donner ! Alors ! Bon appétit...