



BISTRO KANTXA

Le Bistro Kantxa vous propose une cuisine inspirée du terroir basco-landais, composée de nombreux produits que vous retrouvez également dans notre épicerie fine.

Le Bistro Kantxa, c'est plus qu'un restaurant, c'est d'abord un lieu de vie où on aime venir partager un moment de convivialité, autour de produits locaux et de bons vins sélectionnés par notre caviste.

La carte

L'histoire du Bistro **KANTXA**

À la suite de sa carrière de pilotari, (double médaillé d'or en coupe du monde de pelote à Main Nue 1997 et 2000), Christophe Dardé crée Pelote Passion en 2002, et se lance dans l'organisation de compétitions afin de participer à la démocratisation d'un sport trop souvent associé à de la tradition et peu reconnu. D'abord concentré sur le développement de sa discipline, la main nue, il organise ensuite des tournois où les meilleurs joueurs et joueuses dans toutes les disciplines de la pelote, viennent s'affronter.

Puis, toujours animé par le profond désir de faire découvrir son sport au plus grand nombre, il 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 à Cannes, en passant par la place du Capitole à Toulouse...

Très vite, l'idée d'associer un village gastronomique et culturel à ce fronton, fait son chemin.

Le 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'événement.

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 »** (notre 1er lieu de vie sédentaire) voit le jour, à Saint Vincent de Tyrosse (40) : une cuisine conçue avec des produits issus en majeure partie des circuits courts, des terroirs basques et landais, qui se retrouvent aussi dans l'épicerie fine.

Une ambiance conviviale dans laquelle chacun peut aussi apprécier et partager des formules autour de tapas, pintxos et planches « Frontons ».

Fort aujourd'hui d'un 2ème établissement, **Le Trinquet à Soorts-Hossegor**, Pelote Passion continue à se projeter et à innover.

D'autres Bistro Kantxa verront peut-être bientôt le jour...

C'est aussi en s'appuyant sur ces expériences de restauration que Pelote Passion décide en 2024 de proposer son expertise événementielle et de créer son service événementiel :

« Kantxa Traiteur ».

pelote-passion.fr



**La KANTXA,
c'est l'aire de jeu du
fronton, c'est aussi
un lieu de vie !
Là où tout se passe...**



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX ! @LE_BISTRO_KANTXA_EPICERIE



Boissons

SOFTS ET SODAS

Les locaux :

Euskola (cola basque) - 33 cl	4,00 €
Euskola zéro - 33 cl	4,00 €
Olatu Limonade - 25 cl	3,20 €
Avec sirop	3,40 €
Kaskad tonic - 20 cl	3,50 €
Ogeu plate/pétillante - 75 cl	6,00 €
Jus de fruits Olatu - 20 cl 	4,20 €
<i>(orange, ananas, tomate & piment, ACE, pomme)</i>	
Olatu Thé glacé pêche - 33cl	4,20 €
Olatu Lab Ginger Beer	4,50 €

Autres :

Perrier - 33 cl	3,80 €
Schweppes agrumes - 25 cl	3,80 €
Orangina - 25 cl	3,80 €
Sirop à l'eau - 3 cl	2,00 €

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Akerbeltz blonde	3,50 €	6,70 €
Arkerbeltz sirop	3,60 €	6,80 €
Panaché, monaco	3,50 €	6,70 €
Akerbeltz blanche	4,50 €	8,50 €
Akerbeltz IPA	4,80 €	9,00 €

BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLES 33 cl

Eguzki - La Brasserie du Pays Basque 	
<i>Ambrée, IPA, Blonde, Rosé, Blanche</i>	
	6,50 €
Sherlock - Brasserie Naturelle des Landes 	
<i>Blonde, Blanche, IPA, Triple, Ours, Stout</i>	
	6,80 €
<i>Sans alcool</i>	
	6,10 €
Desperados	5,80 €
Cidre Topa Brut 	6,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, allongé ou décaféiné	1,60 €
Café noisette	1,80 €
Double expresso	3,20 €
Café crème	3,50 €
Chocolat	3,50 €
Thé ou infusion Richard	3,00 €
Cappuccino, viennois.....	4,00 €

APÉRITIFS

Blanc cassis, mûre ou pêche)	4,00 €
Pétillant cassis, mûre ou pêche)	6,50 €
Sangria	5,00 €
Punch	6,00 €
Txé (mojito basque)	8,00 €
Gin tonic Kaskad	9,50 €
Gin tonic fruits rouges / Ginger Beer ...	11,00 €

VINS

- Découvrez notre sélection du moment
- Suggestions du caviste (voir en dernière page)
- Faites votre choix dans notre cave (+ droit de bouchon)

CHAMPAGNES 75 cl

Brut, Paul & Marie Bertrand	47,00 €
Rosé, Paul & Marie Bertrand	49,00 €
Blanc de Blanc, Franck Bonville	54,00 €

 **PRODUIT DISPONIBLE DANS NOTRE ÉPICERIE FINE**

Prix TTC Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



NOS PLANCHES ET FRONTONS

FRONTON KANTXA Salaisons de Bayonne - Maison Montauzer 📍

Jambon de Bayonne, chorizo, saucisson, pâté basque & ardi gasna (fromage de brebis Agour)
2/3 pers: 19 € 4/6 pers: 35 €

FRONTON BELLOTA Simon Martin – Salamanque 📍

Palette, chorizo, Lomo, Salchichon, gouttes de poivrons 📍
2/3 pers: 25 € 4/6 pers: 47 €

***FRONTON TERRE & MER**

Jambon de Bayonne, chorizo, fromage de brebis, chipirons, croquettes de morue, patatas bravas
3/4 pers: 27€

FRONTON DE FROMAGES Maison Agour 📍

Sélection de fromages Agour, confiture de cerises noires Loreztia 📍
2/3 pers: 19 € 4/6 pers: 35 €

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES Maison Montauzer **9 €**

Chorizo, saucisson, pâté basque, guindillas

PLANCHETTE DE SALAISONS BELLOTA Simon Martin – Salamanque **11 €**

Salchichon, chorizo, lomo, gouttes de poivrons

Entrées et tapas froids à partager ou pas ...

- Carpaccio de tomates du pays **9 €**
Réduction de vinaigre balsamique et sorbet piquillos
- Salade de chipirons aux herbes fraîches **12 €**
Courgettes croquantes et gouttes poivrons
- * Grand Chistera de pintxos du moment (12 pièces) **18 €**
- * Petit Chistera de pintxos du moment (6 pièces) **10 €**
- Saucisson Boneta (Béret Basque) « Maison Mayté » 📍 **6 €**
- Chiffonade de Bellota et gouttes de poivrons « Simon Martin- Salamanque » **13€**
- Chiffonade de Jambon de Bayonne « Maison Montauzer » **9 €**
- Tortilla de la Kantxa et Padrones **6 €**
- Bajo Duero (fromage de brebis Espagnol), confitures de cerises « Loreztia » 📍 **7 €**

***proposés uniquement les soirs et week-ends**

Entrées et tapas chauds à partager ou pas ...

- *Mini taloak - 3 pièces **8 €**
Ventrèche « Maison Montauzer » et fromage de brebis « Maison Agour »
- Chipirons à la plancha, jus au piment d'Espelette et Colombo **12 €**
- *Piquillos à la brandade de morue par 2 **6 €**
- *Croquettes de morue **6,50 €**
- *Croquettes de chorizo **6,50 €**
- *Croquettes de jambon de Bayonne **6,50 €**
- *Rabas et sauce Kantxa **8,50 €**
- *Coustons de porc Kintoa « Pierre Oteiza » **12 €**
Cuisson basse température
- *Cœurs de canards en persillade **8,50 €**
- *Patatas bravas **6 €**

Salades

- Landaise : Petite **13 €** - Grande **19€**
Gésiers et manchons de canard, magret séché, asperges et tomates confites :
- Vегgie : Petite **13€** - Grande **19€**
Burrata, asperges, tomates confites, gouttes de poivrons 🍷, vinaigre de cerise « Accoceberry » 🍷, croutons

Plats à la carte (sélection de l'été)

- Crémeux des Aldudes rôti « comme un camembert » au vin blanc **17 €**
Supplément salaisons « Maison Montauzer » + 3 €
- Tartare de thon acidulé et piquillos **22 €**
- Pavé de morue à la plancha **22 €**
Sauce Xipister et crumble de jambon de Bayonne
- Chipirons à la plancha **21 €**
Jus au piment d'Espelette et Colombo
- Merlu à la mode Espagnole **24 €**
- Burger Kantxa façon Landaise **19 €** version végé **18 €**
Effiloché de canard, confit d'oignons, fromage de brebis « Maison Agour » 🍷, ketchup « Loreztia » 🍷
- Combiné Kantxa **19 €** version végé **18 €**
Œuf frit, ventrèche « Maison Montauzer », lomo, fromage de brebis « Maison Agour » 🍷, piperade, frites, salade
- Côte de canard **24 €**
Tartare de tomates anciennes et citron confit
- Côte de bœuf (1,2 kg) – 2 pers, sauce au choix **62 €**
- Entrecôte à la plancha (350 g), sauce au choix **25 €**

Toutes nos viandes sont d'origine France et / ou UE

Garniture des plats au choix : frites maison / piperade maison / riz / salade

Sauce au choix : Poivre vert / beurre maître d'hôtel / barbecue

Desserts faits maison ou provenant de la production locale

- Assiette de 3 fromages « Maison Agour » 🍷 : **8 €**
- Panna cotta du moment **7 €**
- Tiramisu aux Spéculoos et caramel beurre salé : **7 €**
- Profiterole au chocolat : **8 €**
- Crème brûlée au Patxaran : **7 €**
- Fondant au chocolat cœur coulant à la framboise et glace : **8 €**
- Gâteau basque de la Maison Pariès 🍷 : **7 €**
- Glace 2 boules (parfums au choix) : **4,50 €**
- Chistera de mignardises : **8,50 €**
- Café gourmand : **9 €**

Formules

MENU DU JOUR

Du mardi au vendredi de 12h à 14h
avec café ou verre de vin ...

Entrée, plat OU plat, dessert **16 €**

Entrée, plat et dessert **18,50 €**

.... Au choix parmi

Entrées

Entrée du jour

OU Salade fraîcheur

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

MENU TTIKIA

(Enfant)

11 €

Pâté basque
OU saucisson

Lomo

OU Aiguillettes de poulet pané
Frites maison

Glace au choix

+ 1 sirop à l'eau

MENU GROUPE

+ de 10 pers

Demandez notre plaquette de formules
groupes, sur réservation !

PROFITEZ DE -10 %

sur toutes les commandes à emporter !

Frontons, tapas & carte

Du mardi au dimanche !



Digestifs

Patxaran, Egiazki (6 cl)	6,50 €
Menta, Egiazki (6 cl)	5,80 €
Manzana, Egiazki (6 cl)	5,80 €
Izarra, Jaune ou vert (4 cl)	6,00 €
Armagnac, Chiroulet (4cl)	7,00 €
Rhum vieux, Lapurdi (4 cl)	8,00 €
Gin, Lapurdi (4cl)	8,00 €
Eau de vie de poire, Brana (4 cl)	10,00 €
Eau de vie de prune, Brana (4 cl)	10,00 €
<i>Élevée en fût de chêne</i>	

Dans le cadre de nos démarches RSE  , nous privilégions les circuits courts, pour que notre clientèle retrouve les meilleurs produits dans leurs assiettes. Ainsi, nous tissons des collaborations avec des acteurs locaux et offrons une traçabilité maximale.

Profitez de tous ces produits que vous retrouvez également dans notre épicerie fine ! 

- Salaisons et conserves Montauzer - Bardos
- Charcuteries et conserves Oteiza aux Aldudes
- Salaisons et conserves Accoceberry à Espelette
 - Charcuteries Mayte à Saint Jean Le Vieux
 - Maison D'Artigues Foie gras à Pomarez
- Ferme La Barthote à Sainte Marie de Gosse
 - Fromages Agour à Hélette
- Gâteaux basques et confiseries Pariès à Sokoa
 - Piments Bipertégia à Espelette
- Miels et Confitures Loreztia à Lahonce
 - Bières Akerbeltz à Ascain
- Jus de fruits Olatu à Bayonne
- Digestifs Egiazki à Saint Pée sur Nivelle
- Eau de vie maison Brana à Saint Jean Pied de Port

Suggestions du caviste

Rouges :

Sud-Ouest

 Vin de France - Les 2 vaches rouges, Famille Laplace 24,00 €
AOP Irouleguy - Etxegaraya, Famille Hillau & Brana 29,00 €
 AOP Cahors - Les Polissons, Clos d'Audhuy 27,50 €

Bordeaux

AOP Montagne St Émilion - Château Grand Bert 28,00 €
AOP Graves - Château Pouyanne 25,00 €
AOP Haut-Médoc - Château Citran 42,00 €

Val de Loire

AOP Saumur Champigny - Domaine de Nerleux à rafraîchir 24,00 €
 IGP Val de Loire - Papy Alfred, Domaine Ampelidae 23,00 €

Côtes du Rhône

 AOP Ventoux - Les Gélinittes, Alain Jaume 23,00 €
 AOP Vacqueyras - Château Mazane, Alain Jaume 31,00 €

Languedoc-Roussillon

 AOP St Chinian - Tradition, Domaine Pin des Marguerites 23,50 €
 AOP Pic St Loup - Bonne pioche, Domaine Clavel 29,50 €

Étrangers

DOC Espagne, Rioja - Bozeto de Exopto, Bodega Exopto 27,00 €
DOC Argentine, Mendoza - Altosur, Finca Sopenia 27,00 €

Blancs :

Sud-Ouest

IGP Landes - Les pieds dans le sable, Domaine de la Pointe 23,50 €
AOP Irouleguy - Ilori, Les Jonquilles, Domaine Brana 29,50 €
<i>Doux</i> IGP Côtes de Gascogne - Soleil d'Automne, Domaine de Chiroulet 23,00 €
<i>Doux</i> Vin de France - La Poule aux œufs d'or, Famille Laplace 23,00 €

Bourgogne

AOP Petit-Chablis - Domaine Séguinot-Bordet 29,00 €

Val de Loire

AOP Côteaux du Giennois - Domaine Berthier 23,50 €
 IGP Val de Loire - Mme Alice, Domaine Ampelidae 23,00 €

Rosés :

IGP Côtes de Gascogne - Le Temps des Fleurs, Domaine de Chiroulet ... 22,00 €
Vin de France - Les 3 Petits Cochons Roses, Famille Laplace 22,50 €
AOP Irouleguy - Harri Gorri, Domaine Brana 27,50 €
IGP Vallée du Paradis - Domaine Haut-Gléon 29,00 €

Demandez notre carte des vins pour toutes les références.

