



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 :

- Veggie : 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 végété **18 €**

Effiloché de canard, confit d'oignons, fromage de brebis « Maison Agour » 🍷, ketchup « Loreztia » 🍷

- Combiné Kantxa **19 €** version végété **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

FORMULE MIDI

Du lundi 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

Salade fraîcheur

OU salaisons "Maison Montauzer"

Plats

Lomo

OU manchons de canard confits

Frites et salade

Desserts

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 lundi au dimanche !