


# 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 &amp; 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
Eguzki blonde .....	3,50 €	6,70 €
Eguzki sirop .....	3,60 €	6,80 €
Panaché, monaco .....	3,50 €	6,70 €
Eguzki blanche .....	4,50 €	8,50 €
Eguzki IPA .....	4,80 €	9,00 €

## BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLES

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 €
Txe (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.

*Retrouvez nos pintxos  
dès le vendredi soir  
jusqu'au dimanche !*



2019

## **NOS PLANCHES ET FRONTONS**

### **FRONTON KANTXA**

Jambon Serrano "Gran Reserva", chorizo, saucisson et pâté basque de la Maison Montauzer & Ardi Gasna (fromage de brebis Maison Agour)

**2/3 pers: 19 € 4/6 pers: 35 €**

### **FRONTON BELLOTA**

Palette ibérique, chorizo, lomo, salchichón, gouttes de poivrons 📍, ardi gasna

**2/3 pers: 25 € 4/6 pers: 47 €**

### **FRONTON TERRE & MER**

Jambon Serrano "Gran Reserva", chorizo, Ardi Gasna, chipirons, croquettes de morue, patatas bravas

**3/4 pers: 29 €**

### **FRONTON DE FROMAGES Maison Agour 📍**

Sélection de fromages Agour et confiture de cerise noire Loreztia 📍

**2/3 pers: 19 € 4/6 pers: 35 €**

### **PLANCHETTE DE CHARCUTERIES Maison Montauzer 📍 9 €**

Chorizo, saucisson, pâté basque, guindillas

### **PLANCHETTE DE SALAISONS BELLOTA 11 €**

Salchichon, chorizo, lomo, gouttes de poivrons

## *Entrées et tapas, à partager ou pas ...*

- Saucisson Boneta (Béret Basque) « Maison Mayté » **6 €**
- Chiffonnade de Bellota et gouttes de poivrons 📍 **13,00 €**
- Chiffonnade de jambon Serrano "Gran Reserva" **9,00 €**
- Tortilla de la Kantxa et Padrones **6 €**
- Assiette d'Ardi Gasna et confiture de cerise noire « Loreztia » 📍 **7 €**
- Cassolette de chorizo au cidre basque et moutarde à l'ancienne "Bipertegia" 📍 **7 €**
- Chipirons à la plancha, jus au piment d'Espelette et Colombo **12 €**
- \* - Mini taloa - 3 pièces **8 €** Xistorra et Ardi Gasna « Maison Agour »
- \* - Croquettes de jambon de Bayonne OU chorizo OU morue **6,50 €**
- \* - Rabas et sauce Kantxa **8,50 €**
- \* - Cœurs de canard en persillade, vinaigre de framboise **9 €**
- \* - Patatas bravas **6 €**
- \* - Chistera de pintxos du moment : petit 6 pièces **10 €** | grand 12 pièces **18 €**
- \* - Œuf cuisson parfaite, gaspacho d'asperges de pays et chorizo croustillant **7 €**

\*proposés uniquement les soirs et week-ends

📍 PRODUIT DISPONIBLE DANS NOTRE ÉPICERIE FINE

## Salades

- Landaise : Petite **13 €** - Grande **19€**

*Césiers et manchons de canard, magret séché, asperges et tomates confites*

- Veggie : Petite **13€** - Grande **18€**

*Œuf poché, foccacia aux olives, légumes verts et asperges du pays, huile de sésame grillé*

- Uhaïna : Petite **14€** - Grande **20€**

*Poulpes et encornets grillés, piquillos et cébettes, gouttes de poivrons et vinaigrette acidulée*

## Plats à la carte

- Souris d'agneau en basse température laquée au vinaigre balsamique et miel Loreztia **24 €**

- Crémeux des Aldudes rôti « comme un camembert » au vin blanc **18 €**

*Supplément salaisons « Maison Montauzer » + 3 €*

- Chipirons à la plancha **21 €**

*Jus au piment d'Espelette et Colombo*

- Merlu à la mode Espagnole **24 €**

- Pavé de morue en croûte d'ail noir et huile de ciboulette **23 €**

- Burger Kantxa façon Landaise **19 €** version végété **18 €**

*Effiloché de canard, confit d'oignons rouges, fromage de brebis « Maison Agour » , ketchup de piquillos*

- Combiné de la Kantxa **19 €** version végété **18 €**

*Œuf frit, ventrèche « Maison Montauzer », lomo, Ardi Gasna « Maison Agour », piperade, frites, salade*

- Entrecôte à la plancha (300 g), sauce au choix **25 €**

- Côte de bœuf (1,2 kg) – 2 pers, sauce au choix **62 €**

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

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


**Sauce au choix :** Poivre vert / beurre maître d'hôtel / bleu des basques

## 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 €**

- Crème brûlée à la Menta de chez Egiazki  **7 €**

- Fondant au chocolat noir cœur coulant cerise et glace brebis-cerise **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 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 et légumes printanniers

OU assiette de salaisons

### Plats

Plat du jour

OU Lomo

OU manchons de canard confits

Frites et salade

### Desserts

Dessert du jour

OU Assiette de fromage

OU Panna cotta du moment

## TTIKIA COMBINE

(Enfant)

11 €

Lomo ou poulet pané  
Frites, piperade, fromage de brebis  
&  
Boule de glace

## 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 !



**KANTXA**  
traiteur

**La gastronomie du Sud-Ouest**  
l'énergie de vos réceptions


WWW.PELOTE-PASSION.FR @PELOTE.PASSION

KANTXATRAITEUR@PELOTE-PASSION.FR - 05 58 77 97 14

# 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/pétilante - 75 cl .....	6,00 €
Jus de fruits Olatu - 20 cl  .....	4,20 €
<i>(orange, ananas, tomate &amp; 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
Eguzki blonde .....	3,50 €	6,70 €
Eguzki sirop .....	3,60 €	6,80 €
Panaché, monaco .....	3,50 €	6,70 €
Eguzki blanche .....	4,50 €	8,50 €
Eguzki IPA .....	4,80 €	9,00 €

## BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLES

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 €
Pétilant cassis, mûre ou pêche) .....	6,50 €
Sangria .....	5,00 €
Punch .....	6,00 €
Txe (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.

Ré retrouvez nos pintxos  
du vendredi soir au  
dimanche ! 

  
2019



## NOS PLANCHES ET FRONTONS

### FRONTON KANTXA

Jambon Serrano "Gran Reserva", chorizo, saucisson et pâté basque de la Maison Montauzer & Ardi Gasna (fromage de brebis Maison Agour)

**2/3 pers: 19 € 4/6 pers: 35 €**

### FRONTON BELLOTA

Palette ibérique, chorizo, lomo, salchichón, gouttes de poivrons , ardi gasna

**2/3 pers: 25 € 4/6 pers: 47 €**

### FRONTON TERRE & MER

Jambon Serrano "Gran Reserva", chorizo, Ardi Gasna, chipirons, croquettes de morue, patatas bravas

**3/4 pers: 29 €**

### FRONTON DE FROMAGES Maison Agour

Sélection de fromages Agour et confiture de cerise noire Loreztia 

**2/3 pers: 19 € 4/6 pers: 35 €**

### PLANCHETTE DE CHARCUTERIES Maison Montauzer 9 €

Chorizo, saucisson, pâté basque, guindillas

### PLANCHETTE DE SALAISONS BELLOTA 11 €

Salchichon, chorizo, lomo, gouttes de poivrons


## Entrées et tapas, à partager ou pas ...

- Saucisson Boneta (Béret Basque) « Maison Mayté »  6 €
- Chiffonnade de Bellota et gouttes de poivrons  13,00 €
- Chiffonnade de jambon Serrano "Gran Reserva" 9,00 €
- Tortilla de la Kantxa et Padrones 6 €
- Assiette d'Ardi Gasna et confiture de cerise noire « Loreztia »  7 €
- Cassolette de chorizo au cidre basque et moutarde à l'ancienne "Bipertegia"  7 €
- Chipirons à la plancha, jus au piment d'Espelette et Colombo 12 €
- Mini taloa - 3 pièces 8 € Xistorra et Ardi Gasna « Maison Agour »
- Croquettes de jambon de Bayonne OU chorizo OU morue 6,50 €
- Rabas et sauce Kantxa 8,50 €
- Cœurs de canard en persillade, vinaigre de framboise 9 €
- Patatas bravas 6 €
- Chistera de pintxos du moment : petit 6 pièces 10 € | grand 12 pièces 18 €
- Œuf cuisson parfaite, gaspacho d'asperges de pays et chorizo croustillant 7 €



# 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

# NOS VINS DU MOMENT

## LES ROUGES

	Verre 12 cl	Bt 75 cl
<b>IGP Côtes de Gascogne - Terroir Gascon, Domaine Chiroulet</b> <i>Tanins souples, la finale est gourmande et équilibrée</i>	4,00€	18,00€
<b>AOP Saint Nicolas De Bourgueil - Estelle, Domaine Cognard</b> <i>Joli volume, tanins enrobés, finale poivrée</i>	5,00€	19,50€
<b>DOC Ribeira del Duero - La Planta, Bodegas Arzuaga Navarro</b> <i>Élégant, discrètement boisé, aux arômes de fruits rouges</i>	5,00€	22,50€
<b>Vin de la semaine</b> Retrouvez le sur notre ardoise !		

## LES BLANCS

<b>AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes</b> <i>Bouche équilibrée, fraîche et croquante</i>	4,50€	21,00€
<b>AOP Alsace - Muscat, Domaine Hering</b> <i>Rond et élégant</i>	4,00€	20,00€
<b>VDF Sud-Ouest - Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin</b> <i>Jolies notes de fruits exotiques <i>Doux</i></i>	4,00€	19,00€
<b>Vin de la semaine</b> Retrouvez le sur notre ardoise !		

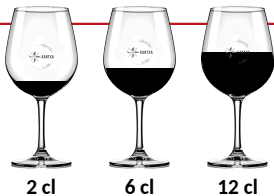
## LE ROSÉ

<b>IGP Méditerranée - Domaine Figuière</b> <i>Bouche veloutée, notes d'agrumes et de kumquat, légère touche épicée</i>	4,50 €	17,00€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

*Et toujours, notre coup de ♥ du Bistro*

<b>AOP Bordeaux Altitude - Rouge, blanc ou rosé</b>	4,00 €	20,00€
-----------------------------------------------------	--------	--------

# ESCAPADE BORDELAISE AVEC ENOMATIC



## VINS ROUGES

- AOP Graves - Château Pouyanne
- AOP Montagne Saint-Émilion - Château Grand Bert
- AOP Saint-Émilion Grand-Cru - La Chapelle Lescours *Second Vin du Château Lévêché*
- AOP Pessac-Léognan - Château Rochemorin
- AOP Saint-Julien - Les Fiefs de Lagrange *Second vin du Château de Lagrange*

## VINS BLANCS

- AOP Bergerac - Cuvée Originel, Vignoble des Verdots
- AOP Bergerac - Les Tours de Verdots, Vignoble des Verdots

## VIN ROUGE léger servi frais ...

- AOP Clairet de Bordeaux - Château Grand Tuillac

## VOYAGEZ DANS LE SUD-EST AVEC ENOMATIC



### VINS ROUGES

AOP Saint-Chinian - Tradition, Domaine Pin des Marguerites

*Tanins souples, notes de petits fruits noirs*

AOP Pic Saint Loup - Bonne pioche, Domaine Clavel  
*Bouche équilibrée et gourmande*

AOP Terrasses du Larzac - Réserve, Clos Rivieral  
*Texture veloutée, belle densité, tanins précis.*

AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes

*Fruité noir intense, ample et tonique.*

IGP Méditerranée - Figuière

*Belle tension, touche suave, longue finale épicée*

### VINS BLANCS

AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes

*Belle minéralité, fruits délicats, bouche texturée et élégante*

IGP Méditerranée - Figuière

*Texture soyeuse, bouche croquante, finale savoureuse.*

### VIN ROSÉ

IGP Méditerranée - Figuière

*Vif puis généreux, finale fraîche aux zestes de mandarine.*

## VOYAGEZ DANS LE SUD-EST AVEC ENOMATIC



### VINS ROUGES

AOP Saint-Chinian - Tradition, Domaine Pin des Marguerites

*Tanins souples, notes de petits fruits noirs*

AOP Pic Saint Loup - Bonne pioche, Domaine Clavel  
*Bouche équilibrée et gourmande*

AOP Terrasses du Larzac - Réserve, Clos Rivieral  
*Texture veloutée, belle densité, tanins précis.*

AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes

*Fruité noir intense, ample et tonique.*

IGP Méditerranée - Figuière

*Belle tension, touche suave, longue finale épicée*

### VINS BLANCS

AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes

*Belle minéralité, fruits délicats, bouche texturée et élégante*

IGP Méditerranée - Figuière

*Texture soyeuse, bouche croquante, finale savoureuse.*

### VIN ROSÉ

IGP Méditerranée - Figuière

*Vif puis généreux, finale fraîche aux zestes de mandarine.*

# VOYAGEZ DANS LE SUD-EST AVEC ENOMATIC

## VINS ROUGES

- AOP Saint-Chinian - Tradition, Domaine Pin des Marguerites  
*Tanins souples, notes de petits fruits noirs*
- AOP Pic Saint Loup - Bonne pioche, Domaine Clavel  
*Bouche équilibrée et gourmande*
- AOP Terrasses du Larzac - Réserve, Clos Rivieral  
*Texture veloutée, belle densité, tanins précis.*
- AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes  
*Fruité noir intense, ample et tonique.*
- IGP Méditerranée - Figuière  
*Belle tension, touche suave, longue finale épicée*

## VINS BLANCS

- AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes  
*Belle minéralité, fruits délicats, bouche texturée et élégante*
- IGP Méditerranée - Figuière  
*Texture soyeuse, bouche croquante, finale savoureuse.*

## VIN ROSÉ

- IGP Méditerranée - Figuière  
*Vif puis généreux, finale fraîche aux zestes de mandarine.*

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

# VOYAGEZ DANS LE SUD-EST AVEC ENOMATIC

## VINS ROUGES

- AOP Saint-Chinian - Tradition, Domaine Pin des Marguerites  
*Tanins souples, notes de petits fruits noirs*
- AOP Pic Saint Loup - Bonne pioche, Domaine Clavel  
*Bouche équilibrée et gourmande*
- AOP Terrasses du Larzac - Réserve, Clos Rivieral  
*Texture veloutée, belle densité, tanins précis.*
- AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes  
*Fruité noir intense, ample et tonique.*
- IGP Méditerranée - Figuière  
*Belle tension, touche suave, longue finale épicée*

## VINS BLANCS

- AOP Côtes du Roussillon - Essencial, Domaine des Schistes  
*Belle minéralité, fruits délicats, bouche texturée et élégante*
- IGP Méditerranée - Figuière  
*Texture soyeuse, bouche croquante, finale savoureuse.*

## VIN ROSÉ

- IGP Méditerranée - Figuière  
*Vif puis généreux, finale fraîche aux zestes de mandarine.*

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

# Formules groupe

à partir de 10 personnes

Menu 1

- *Pala* -



25 €

*Entrée*

Tarte fine chèvre & épinards

*Plat*

Aiguillettes de canard, frites maison

*Ou*

Poisson du marché, mousseline de patates douces

*Dessert*

Panacotta & coulis de fruits rouges

Menu 1

- *Xare* -



30 €

*Entrée*

Œuf cuisson parfaite & crème de champignons

*Plat*

Demi magret de canard, sauce poivre, pommes de terre  
grenailles

*Ou*

Merlu à l'espagnole & risotto snacké

*Dessert*

Brownie chocolat/cacahuètes & crème anglaise à la pistache

Menu 3

- *Grand Chistera* -



35 €

*Entrée*

Œuf cuisson parfaite & crème de champignons

*Plat*

Demi magret de canard, sauce poivre, pommes de terre  
grenailles

*Ou*

Merlu à l'espagnole & risotto snacké

*Dessert*

Brownie chocolat/cacahuètes & crème anglaise à la pistache

# Formules groupe

à partir de 10 personnes

Menu 1

- *Frontoia* - 25 €

**Fronton Kantxa**

Maison Montauzer

Jambon de Bayonne, saucisson, chorizo, pâté basque et  
fromage de brebis

Rabas

Croquettes de Bayonne & brebis

Tortilla

Cœurs de canards

Patatas bravas

Chistera de mignardises

Menu 1

- *Trinketa* - 35 €

**Fronton Bellota**

Simon Martin – Salamanque

Palette, chorizo, lomo, salchichon

Pintxos du moment

Rabas

Chipirons à la plancha

Tortilla

Cœurs de canards

Patatas bravas

Xistorra et piments padrones

Fronton Fromages

Sélection de fromage, Maison Agour

Chistera de mignardises