



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
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

	33 cl
Eguzki - La Brasserie du Pays Basque	
Ambrée, IPA, Blonde, Rosé, Blanche	6,50 €
Sherlock - Brasserie Naturelle des Landes	
Blonde, Blanche, IPA, Triple, Ours, Stout	6,80 €
Sans alcool	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 jeudi 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 IBÉRIQUE

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 jambon Ibérique et gouttes de poivrons 🍷 **13,00 €**
- Chiffonnade de jambon Serrano "Gran Reserva" **9,00 €**
- Tortilla de la Kantxa **5 €**
- Assiette d'Ardi Gasna et confiture de cerise noire « Loreztia » 🍷 **7 €**
- Cassolette de chorizo au cidre basque et Padrón **8 €**
- 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 €**
- Duo d'encornets à la plancha et persillade **10 €**
- Carpaccio de courgettes, pesto et glace poivrons au piment d'Espelette **7 €**
- Friture d'éperlan et aioli **8 €**
- Gaspacho de tomates, Burratina et foccaccia aux olives
- Chistera de pintxos du moment : petit 6 pièces **10 €** | grand 12 pièces **18 €**

Salades

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

Gésiers et manchons de canard, magret séché, asperges et tomates confites

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

Légumes d'été confits, pesto de basilic et Burratina

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

Duo d'encornets grillés, piquillos et cébettes, gouttes de poivrons et vinaigrette acidulée

Plats à la carte

- T-bone de porc (~400g) et caviar d'aubergine grillées **24 €**

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

Supplément salaisons « Maison Montauzer » + 3 €

- Tartare de thon **22 €**

Lait de coco, citron vert, piquillos et salicorne

- 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 Sangria **7 €**

- Crémeux chocolat noir, choux au piment d'Espelette et glace cacahuètes **8 €**

- Gâteau basque de la Maison Pariès  **7 €**

- Vacherin aux fruits du moment, sirop léger à la verveine **7 €**

- Glace 2 boules (parfums au choix) **4,50 €**

- Dame blanche ou chocolat liégeois **7 €**

- Chistera de mignardises **8,50 €**

- Café gourmand **9 €**

Les tarifs affichés sont TTC service compris

 PRODUIT DISPONIBLE DANS NOTRE ÉPICERIE FINE

Formules

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



KANTXA

traiteur

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

WWW.PELOTE-PASSION.FR / KANTXA-TRAITEUR   @KANTXA_TRAITEUR
KANTXATRAITEUR@PELOTE-PASSION.FR - 05 58 77 97 14



SCÉNOGRAPHIE IMMERSIVE

Décors de maisons basques



LA PELOTE BASQUE

VERSION MOBILE



WWW.PELOTE-PASSION.FR   @PELOTE.PASSION
CONTACT@PELOTE-PASSION.FR - 05 58 77 97 14