



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.

OUVERTURE 7j/7 l'été - jusqu'au 30 août

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 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





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 ... TAPAS CHAUDS UNIQUEMENT LE SOIR ET WEEK-END*

- 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 €**
- Chipirons à la plancha, jus au piment d'Espelette et Colombo **12 € ***
- Mini taloa - 3 pièces *Xistorra et Ardi Gasna* « Maison Agour » **8 € ***
- 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 € ***
- Chipirons frits et mayonnaise à l'ail noir **10 €**
- Croque jambon Serrano et fromage de brebis, béchamel truffé **12 € ***
- Velouté de butternut, chèvre frais aux herbes et crumble de châtaignes **9 €**
- 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€**

Poireaux, pommes de terre & patates douces, vinaigrette à l'ancienne, pois chiches grillés et toast de brebis chaud

Plats à la carte

- Pavé de veau, sauce aigre douce piquillos **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 €**
- Daube d'encornets, légumes du moment **22 €**

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

Effiloché de canard, piquillos confits, fromage de brebis « Maison Agour », ketchup de potimarron

- Combiné de la Kantxa **19 €** version végé **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 praliné **7 €**
- Crémeux chocolat noir, poire, chantilly et glace marron glacé **8 €**
- Gâteau basque de la Maison Pariès 🍷 **7 €**
- Nougat glacé, coulis exotique et citron vert **8 €**
- 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

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 Velouté de butternut

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



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