

PAVILLON BARTON



LAKE

HOUSE

COMPTOIR BASQUE

La carte

Petit déj + déj

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE



DEJEUNER

du lundi au vendredi

FORMULES

Plat du jour	24.-
Entrée / Plat du jour	34.-

TAPAS

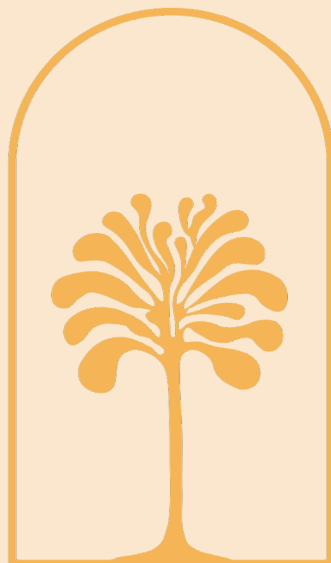
Olives	5.-
Assiette d'anchois fumés Maison Nardin Zumaia	16.-
Croquetas Jambon Ibérique (la paire)	5.-
Gildas (la paire)	5.-
Assiette Jambon Kintoa 36 mois (80gr)	25.-
Tomme de Brebis Ardi-Gasna de la fromagerie DE BLEU (80gr)	12.-
Salade d'asperge verte, ricotta, petit pois, huile de laitue de mer	16.-
Salade d'artichaut, carpaccio de poulpe et jambon kintoa	21.-
Salade de pdt, piquillos, olive vertes, anchois et herbes fraîches	15.-
Bocadillos de homard, caviar d'aubergine, piquillos soffrito	29.-
Crudo de Seriol, agrumes, salade de fenouil	25.-

BRAISE

Entrecôte parisienne maturée – <i>prix aux 100 gr</i>	16.-
Txuleta maturée – <i>prix aux 100 gr</i>	18.-
Encornet avec garniture au choix	32.-
Daurade aux agrumes avec garniture aux choix	34.-
Asperges blanches, crèmes de pois chiche	28.-
Garnitures :	
Salade verte	7.-
Frites allumettes	7.-
Légumes du jour	10.-

DESSERTS

Cheesecake Basque	10.-
Mousse chocolat, et cacahuètes caramélisées, huile d'olive	10.-
Granité, fraise et glace rubarbe	10.-
Glaces et Sorbets	4.-



Si vous êtes sujet(te) à des allergies ou intolérances, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Soir + week-end

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE

SOIR & WEEK-END

du lundi au dimanche

TAPAS

Olives	5.-
Assiette d'anchois fumés Maison Nardin Zumaia	14.-
Croquetas Jambon Ibérique (la paire)	5.-
Gildas (la paire)	5.-
Assiette Jambon Kintoa 36 mois (80gr)	25.-
Tomme de Brebis Ardi-Gasna de la fromagerie DE BLEU (80gr)	12.-
Salade d'asperge verte, ricotta, petit pois, huile de laitue de mer	16.-
Salade d'artichaut, carpaccio de poulpe et jambon kintoa	21.-
Salade de pdt, piquillos, olive vertes, anchois et herbes fraîches	15.-
Bocadillos de homard, caviar d'aubergine, piquillos soffrito	29.-
Crudo de Seriol, agrumes, salade de fenouil	25.-

BRAISE

Entrecôte parisienne maturée – prix aux 100 gr	16.-
Txuleta maturée – prix aux 100 gr	18.-
Encornet avec garniture au choix	32.-
Daurade aux agrumes avec garniture au choix	38.-
Asperges Blanches, crème de poids chiche	28.-
Garniture :	
Salade verte	7.-
Frites allumettes	7.-
Légumes du jour	10.-

DESSERTS

Cheesecake Basque	10.-
Mousse chocolat, et cachette caramélisées huile d'olive	10.-
Granité, fraise et glace rubarbe	10.-
Glaces et Sorbets	4.-



Si vous êtes sujet(te) à des allergies ou intolérances, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Carte des boissons

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE



LES SOFTS

sélection sans alcool

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	5.-
Urban Kombucha, thé vert / Gingembre	7.-
Infusâmes Assam / agrumes	7.-
Les Pétillantes – Limonades Citron ou Pamplemousse	7.-
Ramseier - Schorle	7.-
Opaline - Jus de pomme, poire, abricot	6.-

33cl

LES EAUX

Eaux filtrées plate & pétillante	6.-
Siróp	2,5.-

25dl 7dl

NOS BIÈRES

Docteur Gab's, Blonde – 4.7 %	6.-	9.-
Docteur Gab's, IPA – 6.8 %	7.-	11.-
Houleuse Gab's - 5% (Bouteille 33cl)	7.-	
Placebo Gab's - 0,0% (Bouteille 33cl)	8.-	

25dl 5dl

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso, ristretto, café	3.-
Cappuccino, latte	4.-
Double espresso	5.-
Thé / Infusion	5.-

APÉRITIFS/DIGESTIFS

2cl 4cl

Pastis 51	6.-
Chartreuse Verte / Jaune	14.-
Patxaran	9.-



Les Cocktails

GIN TONIC

Gin, tonic, rondelle de citron vert 15.-

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, citron vert, menthe fraîche 15.-

LONDON MULE

Gin, ginger beer, citron vert, menthe fraîche 15.-

NEGRONI

Gin, vermouth rouge, Campari, zeste d'orange 15.-

SPRITZ

Apérol, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange 13.-

SPRITZ BASQUE

Patxaran, vin mousseux, bitter, tranche d'orange 15.-

CYNAR SPRITZ

Cynar, Prosecco, Eau pétillante, Tranche de citron 15.-

VERMOUTH TONIC

Vermouth rouge ou blanc, Tonic, Olive 15.-

