PAVILLON BARTON

LAKE HOUSE

COMPTOIR BASQUE

La carte

Petit déj + déj

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE

PETIT DEJEUNER

du mardi au dimanche

Brioche tout chocolat	4.-
Formule Petit déjeuner : café / jus de fruits / Brioche	10.-

DEJEUNER

du mardi au vendredi

FORMULES

Plat du jour	26.-
Entrée / plat du jour	36.-

TAPAS

Olives	5.-
Assiette d'anchois fumés Maison Nardin Zumaia	14.-
Croquetas (la paire)	5.-
Gildas (la paire)	4,5.-
Assiette Jambon de cochon Kintoa (80gr)	25.-
Tomme de Brebis Ossau-Iraty (80gr)	12.-
Salade d'asperges vertes, fèves, ricotta, huile de laitue de mer	14.-
Salade de pommes de terre, piquillos, olives vertes et anchois, herbes fraîches	14.-
Salade d'artichauts, carpaccio de poulpe et jambon de Kintoa	18.-
Bocadillo de homard, caviar d'aubergine, piquillos, sofritto	29.-
Carpaccio de bar, huile d'olive et agrumes, salade de fenouil	26.-

BRAISE

Entrecôte parisienne maturée – *prix aux 100 gr*	16.-
Txuleta maturée – *prix aux 100 gr*	18.-
Encornet avec garniture au choix	32.-

Garniture :

Salade verte	7.-
Frites allumettes	7.-
Légumes du jour	7.-

DESSERTS

Torta de queso	8.-
Tarte aux fruits	8.-
Glace (parfums au choix)	6.-

Soir + week-end

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE

SOIR & WEEK-END

du mardi au dimanche

TAPAS

Olives	5.-
Assiette d'anchois fumés Maison Nardin Zumaia	14.-
Croquetas (la paire)	5.-
Gildas (la paire)	4,5.-
Assiette Jambon de cochon Kintoa (80gr)	25.-
Tomme de Brebis Ossau-Iraty (80gr)	12.-
Salade d'asperges vertes, fèves, ricotta, huile de laitue de mer	14.-
Salade de pommes de terre, piquillos, olives vertes et anchois, herbes fraîches	14.-
Salade d'artichauts, carpaccio de poulpe et jambon de Kintoa	18.-
Bocadillo de homard, caviar d'aubergine, piquillos, sofritto	29.-
Carpaccio de bar, huile d'olive et agrumes, salade de fenouil	26.-

BRAISE

Entrecôte parisienne maturée – *prix aux 100 gr*	16.-
Txuleta maturée – *prix aux 100 gr*	18.-
Encornet avec garniture au choix	32.-
Lotte aux agrumes et huile d'olive avec garniture au choix	34.-
Asperges blanches, graines torréfiées	28.-
Pièce de poisson à partager (selon arrivage)	**Prix sur demande**

Garniture :

Salade verte	7.-
Frites allumettes	7.-
Légumes du jour	7.-

DESSERTS

Torta de queso	8.-
Tarte aux fruits	8.-
Glace (parfums au choix)	6.-

20 25 COMPTOIR BASQUE

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE

Carte des boissons

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE

COSY LAKE HOUSE COSY LAKE

LES SOFTS

sélection sans alcool – Suisse

	33cl
Nébuleuse, La Diversion IPA - 0.0%	8.-
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	5.-
Urban, Super Maté Nature	7.-
Les Pétillantes - Limonades Citron ou pamplemousse	7.-
Urban Kombucha - Gingembre & menthe poivrée	7.-
Thé froid Assam aux agrumes	7.-
Ramseier - Schorle	5.-
Opaline - Jus de pomme, poire, tomate	6.-

LES EAUX

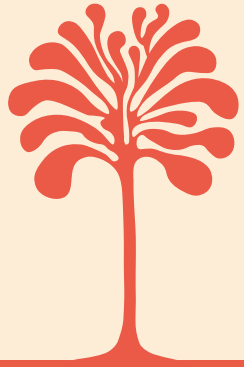
	3dl	7dl
BEWTR - eaux filtrées plate & pétillante		6.-
Sirop de grenadine	2,5.-	
Sirop de menthe	2,5.-	

NOS BIÈRES PRESSION

	3dl	5dl
Nébuleuse, ZEPP, Blonde - 4.7%	6.-	9.-
Meltingpote, La Cropette, IPA - 6.8%	7.-	11.-

LES BOISSONS CHAUDES

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



Les Cocktails

GIN TONIC 15.-
Gin, tonic, rondelle de citron vert

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

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

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

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

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

Carte des vins

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE

CARTE DES VINS

NOS COUPS DE COEUR BASQUES & SUISSES	6cl
Astobiza, Vermouth blanc demi-sec (Txakoli, Espagne)	8.-
Jssota, Vermouth rouge (Suisse)	8.-

SÉLECTIONS PÉTILLANTES	1dl	75cl
Domaine de la Colombe, Do Facto, PetNat 2024 (La Côte, Suisse)		49.-
Domaine de la Vigne Blanche, Brut de Cologny 2023 (Genève, Suisse)	12.-	81.-

SÉLECTIONS BLANCHES		
Domaine Grossot, Chablis 2020 (Bourgogne, France)	8.-	52.-
Weingut Cipolla, Fendant Herbsttag 2023 (Valais, Suisse)	8.-	50.-
Domaine de la Guérite, Aligoté 2023 (Genève, Suisse)		54.-
Carmin Larredya, Jurançon Sec, Part Davan 2022 (Sud-Ouest, France)	10.-	65.-
Astobiza, Txakoli de Alava 2023 (Pays basque, Espagne)		78.-
Arretxea, Irouléguy Hegoxuri 2020 (Sud-Ouest, France)		89.-

Pavillon Barton

SÉLECTIONS ROSÉS & ORANGE	1dl	75cl
Pierre Machelland, Côteaux d'Aix en Provence, Pastel 2023 (Provence, France)	7.-	48.-
Domaine de la Colombe, Rosé de Pinot Noir 2024 (La Côte, Suisse)		48.-
Domaine Henri Cruchon, Gewurztraminer Orange 2023 (La Côte, Suisse)	11.-	70.-

SÉLECTIONS ROUGES		
Domaine Roquemale, Grès de Montpellier 2020 (Languedoc, France)		45.-
Clos Puy Arnaud, Cuvée Bistrot 2020 (Vin de France, Bordeaux)		47.-
Novelle, Le Grand Clos, Empreinte Rouge (Genève, Suisse)	7.-	48.-
Combel La Serre, Cahors au Cerisier 2022 (Sud-Ouest, France)		50.-
Labranche-Laffont, TAN-NAT 2023 (Vin de France, Sud-Ouest)	8.-	52.-
Cave des Amandiers, Gamay de Fully 2022 (Valais, Suisse)		50.-
Olivier Riviere, Rioja Gabaxo 2020 (Rioja, Espagne)	9.-	56.-
Arretxea, Irouléguy Tradition 2020 (Sud-Ouest, France)		60.-
Cantina Huber Vini, Costera Riserva, Merlot di Malcantone 2022 (Tessin, Suisse)		140.-
Domaine de la Janasse, Chateauneuf-du-Pape Vieilles-Vigne 2020 (Vallée du Rhône, France)		195.-
Château Lynch-Bages, Pauillac, 5e Grand Cru Classé 2009 (Bordeaux, France)		410.-