



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	24.-
Entrée / plat du jour	34.-

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 de tomates anciennes, bonite, salicorne	16.-
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

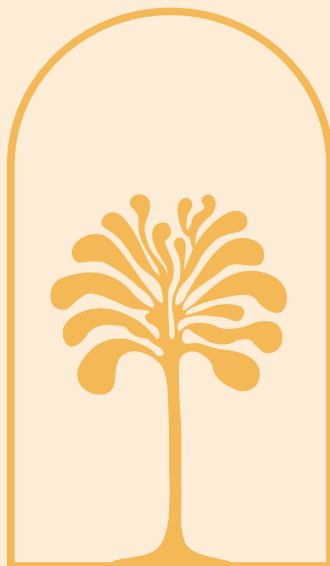
Entrecôte parisienne maturée – prix aux 100 gr	16.-
Txuleta maturée – prix aux 100 gr	18.-
Encornet avec garniture au choix	32.-

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 Ardi-Gasna de la fromagerie DE BLEU (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, soffritto	29.-
Carpaccio de bar, huile d'olive et agrumes, salade de fenouil	26.-

BRAISE

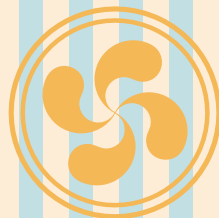
Entrecôte parisienne maturée – prix aux 100 gr	16.-
Txuleta maturée – prix aux 100 gr	18.-
Encornet avec garniture au choix	32.-
Lotte aux agrumes et huile d'olive avec garniture au choix	34.-
Artichauts poivrade, ajo blanco, algues	18.-
Pièce de poisson à partager (selon arrivage)	Prix sur demande

Garniture :

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

DESSERTS

Cheese Cake Basque	8.-
Tarte aux fruits	8.-
Glace (parfums au choix)	6.-



Carte des boissons

PAVILLON BARTON

COMPTOIR BASQUE



LES SOFTS

sélection sans alcool – Suisse

Nébuleuse, La Diversion IPA - 0.0%	8.-	33cl
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

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

NOS BIÈRES PRESSION

Nébuleuse, ZEPP, Blonde - 4.7%	6.-	9.-
Meltingpote, La Croquette, IPA - 6.8%	7.-	11.-

LES BOISSONS CHAUDES

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

APÉRITIFS/DIGESTIFS

	2cl	4cl
Henri Bardouin, Pastis grand cru	6.-	
Chartreuse Verte		15.-
Chartreuse Jaune		14.-



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

Astobiza, Vermouth blanc demi-sec (Txakoli, Espagne)	8.-	75cl
Jssota, Vermouth rouge (Suisse)	8.-	

Bordatto, Vin de pomme, Txalaparta (Pays Basque, France)	49.-
---	------

Bordatto, Cidre, Basajaun (Pays Basque, France)	35.-
--	------

SÉLECTIONS PÉTILLANTES

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

Domaine Bordatto, Pétillant naturel, Basa Bizi (Pays Basque, France)	42.-
---	------

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.-
--	------

Sébastien Riffault, Sancerre, Akmenine 2018 (Loire, France)	78.-
--	------

Les Bottes rouges, Arbois, Léon (Jura, France)	64.-
---	------

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, Gewurztra- miner Orange 2023 (La Côte, Suisse)	11.-	70.-
--	------	------

SÉLECTIONS ROUGES

Clos Puy Arnaud, Cuvée Bistrot 2020 (Vin de France, Bordeaux)	47.-
--	------

Novelle, Le Grand Clos, Empreinte Rouge (Genève, Suisse)	7.-	48.-
---	-----	------

Yannick Pelletier, L'Oiselet 2019 (Languedoc, France)	64.-
--	------

Fabien Jouvès, Haute Côt de fruit, 2021 (Cahors, France)	45.-
---	------

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.-
---	------

Domaine Derain, Le Ban, Saint Aubin, 2020 (bourgogne, France)	145.-
--	-------

Cantina Huber Vini, Costera Riserva, Merlot di Malcantone 2022 (Tessin, Suisse)	185.-
--	-------

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.-
---	-------