



BAR À VIN - COCKTAILS

Mardi au Dimanche
17h00 - 00h00

Cuisine ouverte
18h00 - 23h00

GRIGNOTAGES

	SIMPLE	DOUBLE
<u>FROMAGES</u>		
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA BASCO BÉARNAISE	10	18
CAMEMBERT RÔTI AU BACON NOISETTES, MIEL-CITRON PORTUGAIS	14	-
CANELÉS DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL	10	18
<u>TERRE</u>		
OEUF PARFAIT, CRÉMEUX FAÇON CARBONARA ET CRUMBLE PARMESAN	10	-
ÉCHO-CROQUE JAMBON TRUFFÉ MOZZARELLA ET EMMENTAL	14	-
BURRATA - HUILE D'OLIVE PORTUGAISE BRIOCHE RÔTIE	14	-
ROSACE DE CHARCUTERIE ITALIENNE À LA TRUFFE BLANCHE ET PARMESAN	14	25
JAMBON IBÉRIQUE EN FINES TRANCHES	20	-
TARTINE DE FOIE GRAS DE CANARD CAMEL D'ORANGE ET NOISETTES	16	25
TATAKI DE FILET DE BOEUF AUBRAC ELIXIR DE POMMES	16	-
CROQUETAS DE CHORIZO (6 PIÈCES)	12	22
DOUBLE MINI BURGER AU BOUDIN BASQUE COMPOTÉE DE POMMES ET MOZZARELLA	12	-
<u>MER</u>		
CALAMARS À LA PLANCHA AU CHORIZO, POMMES DE TERRE GRENAILLES	10	18
SAUMON ECOSSAIS FUMÉ MAISON CRÈME AUX OEUF DE HARENGS FUMÉS	12	20
RAVIOLES D'ÉCREVISSES CRÈME COCO ET ANANAS	12	20
CARPACCIO DE THON ROUGE CRÉMEUX POIVRON ROUGE VINAIGRETTE SÉSAME, WASA-BILLE	14	25

PLATS

LE BURGER ANGUS
CHEDDAR FUMÉ, MOZZARELLA, SAUCE MAISON
MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, SALADE 20

FILET DE BOEUF AUBRAC
PATATES DOUCES AU SÉSAME ET LÉGUMES
FUMET DE MORILLES 25

DOUCEURS

LA DAME BLANCHE DE L'ECHO
DESTRUCTURÉE À L'ASSIETTE 9

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE
REVISITÉE, SORBET AUX 5 HERBES 10

LE VOYAGEUR
ASSORTIMENT DE GOURMANDISES
VENUES D'EN BAS 12

MOELLEUX AU CHOCOLAT SUISSE
CHANTILLY CAMEL, POIRES POCHEES 7