



BAR À VIN - COCKTAILS

MARDI AU SAMEDI

17h00 - 00h00

Cuisine ouverte

18h00 - 23h00

## GRIGNOTAGES

### FROMAGES

	SIMPLE	DOUBLE
TRILOGIE DE FROMAGES DE LA BASCO BÉARNAISE, CONFITURE CORSE	12	20
SAINT MARCELIN ROTI AU MIEL CITRON FRUITS SECS	12	-

### TERRE

BOUDIN NOIR DU PAYS BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE - 90G	11	-
PÂTÉ DE COCHON BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE - 90G	11	-
ÉCHO-CROQUE JAMBON, CHÈVRE MIEL	14	-
ROSACE DE CHARCUTERIE ITALIENNE À LA TRUFFE BLANCHE ET PARMESAN	14	25
JAMBON DU PAYS BASQUE EN FINES TRANCHES	16	28
GYOZA (6 PIECES) POULET CURRY, SAUCE PONZU AU GINGEMBRE	14	20
CARPACCIO DE BOEUF ANGUS AU VIEUX PARMESAN, VINAIGRE DE FRAMBOISE	16	-
CROQUETAS DE CHORIZO (6 PIÈCES)	12	22
LA BRUSCHETTA, AIL, HUILE FUMÉE JAMBON DE BAYONNE, TOMATES ROQUETTE ET BALSAMIQUE	14	-

### MER

CREVETTES EN BEIGNETS (6 PIÈCES) PETALES DE MAÏS, SAUCE CHORIZO	13	21
SAUMON ECOSSAIS FUMÉ MAISON PERLES DE CITRON, MASCAPONE CITRON	12	20
ENCORNETS AU CHORIZO, RIZ SAUTES AU SOJA	14	24

### LES ASSORTIMENTS

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES CHORIZO, SAUCISSON, JAMBON DE BAYONNE	20
LA GRANDE PLANCHE DE L'ECHO ASSORTIMENT TERRE-MER	40

### LES VIANDES

LE BURGER - STEAK ANGUS CHEDDAR FUMÉ, MOZZARELLA, SAUCE MAISON FRITES ET SALADE	20
FILET DE BOEUF AUBRAC FRITES ET SALADE FUMET DE MORILLES	28
ASSIETTE DE FRITES SEULE	8
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE	10

### DOUCEURS

COUPE DE SORBETS MANGUE-PASSION ET ABRICOT CRUMBLES AGRUMES	7
MOELLEUX AU CHOCOLAT SUISSE CHANTILLY CARAMEL	7
LA DAME BLANCHE DE L'ECHO DESTRUCTURÉE À L'ASSIETTE	9
LE NUAGE À LA VANILLE BOURBON	10
LE VOYAGEUR ASSORTIMENT DE GOURMANDISES VENUES D'EN BAS	13



## BAR À VIN - COCKTAILS

### SPRITZ BORDELAIS

Crémant de Bordeaux  
Les Cordeliers de Saint-Emilion

**LIQUEUR DE SUREAU** 9,50 €  
Joseph Cartron

**LIQUEUR D'ORANGE** 10,00 €  
Apérol

**LIQUEUR DE BERGAMOTTE** 12,00 €  
Joseph Cartron

### SANS ALCOOL

**BORA-BORA** 6,50 €  
Ananas - Passion - Citron vert - Fruits rouge

**THÉ GLACÉ MAISON** 7,50 €  
Infusion au thé noir - Citron - Sirop de Pêche  
Feuille de menthe

**SPARKLING ROSES** 8,00 €  
Sirop à la rose - Citron vert - Limonade Pétales de rose



**EXPRESSO MARTINI** 12,00 €  
Vodka Ketel one - Liqueur de café - Café Nespresso

**ZACAPA DAÏQUIRI** 12,00 €  
Ron Zacapa 23 ans - Sucre de Canne - Jus de Citron vert - Glace pilée

**LONDON MULE** 12,00 €  
Gin Citadelle - Citron vert - Ginger beer - Concombre

**PORNSTAR MARTINI** 14,00 €  
Vodka Ketel one infusé à la vanille - Liqueur de passion à l'armagnac  
Citron vert - Nectar de Maracujà - Shot de Crémant de Bordeaux

**NUCLEAR DAÏQUIRI** 14,00 €  
Chartreuse verte - Rhum blanc trois rivières - Citron vert Sucre de canne - Piment  
d'Espelette



BAR À VIN - COCKTAILS



## CREATIONS



### L'ECHO CITRONADE ♥

12,00 €

Limoncello - Gin Citadelle - Sirop de thym maison - Feuilles de Menthe -  
Limonade - Glace pilée

### LA ROUTE DU T ♥

12,00 €

Rhum Agricole J.M de Martinique XO - Liqueur de thé noir fumé - Apérol

### HENDRICK'S ROSE TONIC

14,00 €

Gin Hendrick's Flora Adora - Tonic - Limonade - Feuilles de menthe -  
Concombre Pétales de rose.

### BASQUE MELON GIN

14,00 €

Gin Brana au piment d'espelette - Liqueur de melon - Citron vert -  
French Tonic - Piment d'espelette - Glace pilée

### RONCE AMBRÉE

14,00 €

Cognac Hennessy - Liqueur Chambord - Martini rouge - Suze - Sirop de  
thym maison | Type Américano

### DIABLE VERT

14,00 €

Rhum blanc Agricole - Liqueur de Coco - Curaçao bleu - Vanille -  
Gingembre - Ananas





# COCKTAIL DINATOIRE

A partir de  
10 Personnes

## Apéritif

Diable Vert - Rhum, Coco, Ananas, Curaçao, Vanille, Gingembre

ou

Bora-Bora - Ananas, Passion, Citron, Sirop Fruits rouges

ou

Gin Tonic Pamplemousse

ou

Bière pression Brasserie Effet Papillon

---

## Salve n°1

Assortiment de Fromages

et

Assortiment de Charcuteries

et

Saumon fumé maison, crème aux oeufs de Harengs

---

## Salve n°2

Crevettes en Beignet au Maïs, fumet de crustacés

et

Echo-Croque, Jambon, Chèvre Miel

et

Croquetas Chorizo du Pays-Basque

---

## Salve n°3

Assortiments de Gourmandises  
de notre Pâtissier

**MENU 3 SALVES : 35,00€**

**Forfait Apéritif : 6,00€**

**Forfait vins (1 bouteille/3pers) : 8,00€**

