FORMULE DÉJEUNER
du lundi au vendredi

Plat du jour & Café gourmand
(Plat du jour seul à 20€)

€25

ENTRÉES

CRUDO DE LOUP €14
Avocat - Pamplemousse - Huile piment chipotle
• (GF) •

BURRATA CRÉMEUSE €12
Salsa de citron jaune - Muesli sésame zeste
• (V) (GF) •

TARTARE DE TOMATE ARC-EN-CIEL €11
Gaspacho « Amarillo » - Stracciatella - Focaccia croustillante
• (V) •

OEUF MAYO « BALM » €13
Sriracha - Chair de tourteaux - Pain croustillant

PLATS

FAUX-FILET DE BOEUF ANGUS - 250G €26
Sauce « BALM pepper »
• (GF) •

ESCALOPE DE VEAU PANÉE CROUSTILLANTE €23
Marinée au paprika et citron confit - Ricotta fouettée - Pignon de pin

JOUE DE BOEUF €22
Laquée Teriyaki - Mijotée au bouillon thaï - Cacahuète
• (GF) •

POULET TIKKA MASALA €22
En brochette - Courgettes - Naan maison

PAVÉ DE THON GRILLÉ €20
Coulis de Green Zébra - Sauce vierge - Pain croustillant

CALAMAR €18
Citron confit - Grenade - Caviar d'aubergine grillée
• (GF) •

DOS DE SAUMON €20
Cuit sur la peau - Fraîcheur de mangue acidulée - Roquette
• (GF) •

PÂTES

TAGLIATELLES AU CITRON €19
Parmesan - Pecorino - Buratta - Éclats de pistache
• (V) •

CANNELLONIS À LA SICILIENNE €20
Boeuf - Oignon - Coulis de tomates - Gratiné au fromage

SALADES

NICE | LOS ANGELES €17
Poulet tendre - Bacon au miel - Cheddar - Avocat - Cacahuète - Oignon croustillant

NICE | BANGKOK €17
Mesclun - Saumon mariné thaï - Avocat - Mangue - Huile de sésame - Grenade
• (GF) •

NICE | HANOÏ €17
Bo-bun - Vermicelle de riz - Légumes croquants - Vinaigrette thaï - Nems croustillants aux légumes - Cacahuète
• (V) (VEG) •

NICE | RIO €17
Mesclun - Papaye - Tomate cerise - Coeur de palmier - Avocat - Oignon rouge - Coriandre - Vinaigrette miel passion
• (V) (VEG) (GF) •

ACCOMPAGNEMENTS €5

POMME PURÉE
Muscade
• (V) (GF) •

MAÏS GRILLÉ
Beurre demi-sel
• (V) (GF) •

LÉGUMES VAPEUR AU FIL DES SAISONS
Légumes de saison
• (V) (GF) (VEG) •

FRITES BALM
Frites maison en deux cuissons
• (V) (VEG) (GF) •

RIZ VAPEUR
Amande toastée
• (V) (VEG) (GF) •

SNACKING

CHEESEBURGER | VEGGIE BURGER €19
Frites BALM - Mesclun

AVOCADO TOAST €19
Saumon fumé - Avocat épicé - Oeuf coulant - Mesclun

CROQUE BRIOCHE €17
Jambon - Crème de Tartufata - Emmental - Mesclun

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL €21
Câpre - Cornichon - Oignon - Persil - Tabasco - Frites BALM
• (GF) •

TAPAS

NEMS AUX LÉGUMES €7
Sucrine - Menthe fraîche - Sauce thaï
• (V) (VEG) •

RICOTTA FOUETTÉE €7
Pignon de pin - Menthe fraîche - Focaccia
• (V) (VEG) (GF) •

POULPES MARINÉS €7
Citron vert - Huile d'olive - Grenade - Herbes fraîches
• (GF) •

GAMBAS CROUSTILLANTES €7
Sauce aigre douce à la mangue

POULET PANÉ €7
Cornflakes - Sauce Sriracha

GUACAMOLE €7
Tortillas croquantes
• (V) (VEG) (GF) •

DESSERTS

MILLE-FEUILLE €10
Crème vanille - Fraise fraîche - Coulis de rhubarbe

PAVLOVA €9
Glace abricot et myrtille - Meringue - Crémeux fleur d'oranger - Amande toastée
• (GF) •

BELLE MOUSSE AU CHOCOLAT €12
Chantilly - Nougatine
• (GF) •

SABLÉ BRETON PÊCHE LAVANDE €12
Mousse pêche - Glace lavande

CARPACCIO D'ANANAS €10
Fruits rouges - Granité citron menthe
• (VEG) (GF) •

CAFE TRÈS GOURMAND €9

MENU ENFANT €12
NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ
FRITES OU RIZ OU LÉGUMES
GLACE OU COMPOTE À BOIRE
BOISSONS :
SIROP OU SOFT

Prix nets en euros TTC, service compris TVA 10% Hors boissons alcoolisées 20%
Liste des allergènes disponible sur demande

Fast & Fresh : Servi en moins de 15 min
Service en continu : De 12h à 22h30
V Végétarien
VEG Vegan
GF Sans gluten
Contient des fruits à coque