

BÂLŃ



@balmrestaurant

BĂLȚ

BĂLȚ

VINS ROUGES | RED WINES

PROVENCE | 75cl

Côtes de Provence – La Réserve d'Estoublon **28€**

VALLÉE DU RHONE | 75cl

Côtes du Rhône – Chevalier Anthelme **26€**

Côtes du Rhône – Le Mas Saint Hugues **33€**

Vacqueyras – Vieux Clocher – Arnoux & Fils **40€**

Saint Joseph – Les Fagottes **46€**

Châteauneuf-du-Pape – ROC Epine  **69€**

Côte Rotie – Maison Guigal, Brune & Blonde **95€**

BORDEAUX | 75cl

Médoc – Château Le Monge **30€**

Côtes de Bordeaux – Château Paillet-Quancard **34€**

Puisseguin Saint-Emilion – Charmes de Bayens **36€**

Graves – Lamotte Robin **38€**

Pessac-Léognan – Château Lafont Menaut **54€**

BOURGOGNE | 75cl

Côteaux Bourguignon – Cuvée « Les 2 Complices » **32€**

Morgon – Domaine Gauthier « Grand Cras » **36€**

Beaujolais – Domaine Perol «Le Bien élevé»  **34€**

LOIRE | 75cl

Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine Mabileau **31€**

Saumur Champigny – La Croix Chaintres **34€**

LANGUEDOC ROUSSILLON | 75cl

Saint Chinian – Terroir de Gérard Bertrand 2017 **31€**

Pays d'Oc – Le Versant **27€**

ITALIE | 75cl

Valpolicella Classico – Santa Sofia **26€**

Sicile – Nero d'Avola – Luma **34€**

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

PROVENCE | 75cl

Côtes de Provence – AOP Harès **28€**

Côtes de Provence – Estoublon – Roseblood **32€**

DIGESTIFS | DIGESTIVE 4 cl

Cognac Hennessy **€16**

Cointreau **€10**

Grand Marnier **€12**

Baileys **€9**

Get27 **€9**

Limoncello **€8**

Italicus **€12**

Saint Germain **€12**

APÉRITIFS | 6 cl

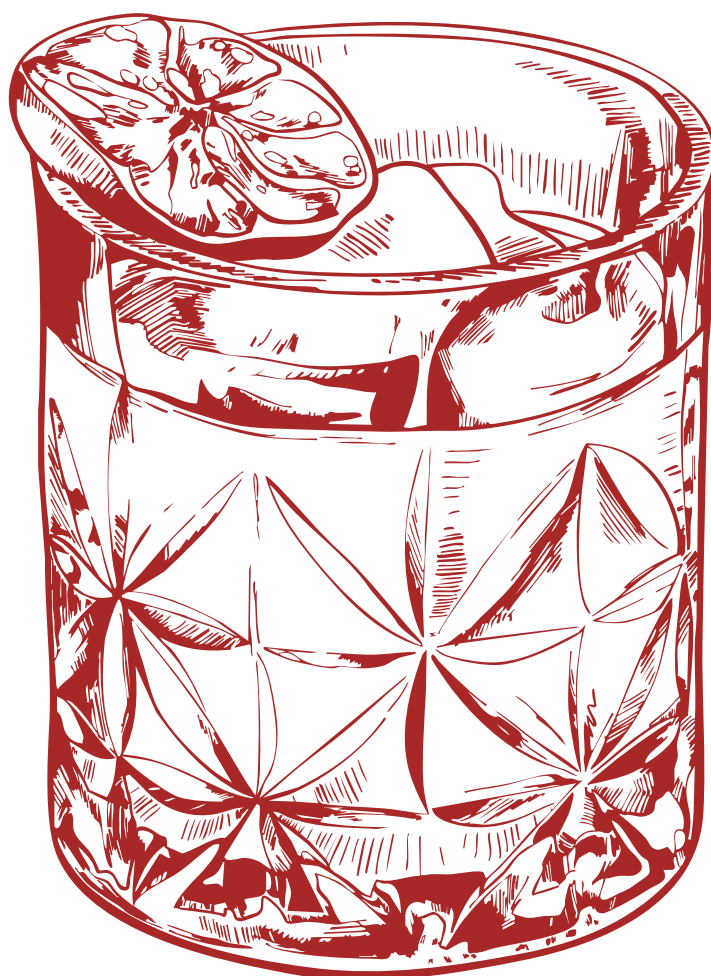
Campari **€8**

Martini **€7**

Porto **€8**

Pastis, Ricard **€6**

BIENVENUE À LA MAISON



PIRITUEUX | SPIRITS

S

VODKA | 4 cl

Ketel One €14

Absolut €12

Stoli €10

Grey Goose €15

WHISKY | 4 cl

Johnny Walker Black Label €14

Jack Daniels N°7 €12

Monkey Shoulder €13

Jameson €12

Glenfiddich Triple Oak €13

Lagavulin 16 ans €17

Nikka Barrel €16

Bulleit €13

TEQUILA | 4 cl

Tequila Cuervo Silver €10

Tequila Patron Silver €18

Mescal - La Herencia de Sanchez €12

GIN | 4 cl

Nikka Coffey €15

The Botanist €14

Hendrick's €13

Citadelle €12

Bombay Sapphire €12

Gordon's €10

RHUM & CACHAÇA | 4 cl

Bacardi Blanca €10

Bacardi Cuatro €12

Diplomatico €15

Havana 3 ans €10

Havana 7 ans ambré €12

Santa Teresa 1796 €16

Don Papa Baroko €15

Cachaça Leblon €12

Supplément pour un accompagnement

soda ou jus de fruits +2€

Supplement for a soda or fruit juice +2€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry
| 33 cl €6

Orangina, Fuze Tea Pêche, Schweppes, Sprite
| 25 cl €6

Ginger Beer, Ginger Ale Fever Tree | 20 cl €6

Limonades artisanales, Brasserie du Comté
Citron, Citron-Gingembre | 33 cl €6

JUS DE FRUITS | JUICES 25 cl

Orange, Pomme, Ananas, Tomate,
Pamplemousse, Cranberry €5

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso, café allongé €3.5

Double Expresso €5

Capuccino, Chocolat chaud, Flat white €5

Sélection de thés & infusions €4

Balmiato €8

Lait chaud, double espresso, Sirop de caramel

Hot milk, double espresso, caramel syrup

Thés Bio :

*Darjeeling / Noir Breakfast / Earl Grey Flower / Menthe
Verte / Fruits Rouges / Vert*

Infusions :

Verveine / Camomille

Supplément lait d'avoine, soja +1€

Supplément sirop cannelle, noisette, vanille +0.5€

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

Evian | 50 cl €4

Evian | 100 cl €6

Badoit | 50 cl €4

Badoit | 100 cl €6

Badoit Rouge | 33 cl €4.5

BIÈRES | BEERS

PRESSIONS | DRAFT

Clameur | 25 cl €6

Clameur | 50 cl €10

Grimbergen | 25 cl €7

Grimbergen | 50 cl €11

Bière du moment | 25 cl €8

Bière du moment | 50 cl €12

BOUTEILLES | BOTTLES

Fidèle - Bière Locale | 33 cl €8 🍷

Fidèle Blanche - Bière Locale | 33 cl €8 🍷

San Miguel Fresca | 33 cl €7

1664 0,0% Sans alcool | 33 cl €7

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Cranberry, Citron
Vodka, Cointreau, Cranberry, Lemon

PORN STAR MARTINI

Vodka, Liqueur de passion, Citron, Sirop vanille
Vodka, Passion fruit liqueur, Lemon, Vanilla syrup

COCKTAILS SANS ALCOOL €11 NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

L'EXOTIC

Un voyage tropical au caractère infusé

Jus de goyave ou de mangue, Demi-fruit de la passion,
Citron de menton, Sirop thé noir maison
*Guava or mango juice, Half passion fruit, Lemon of
Menton, Homemade black tea syrup*

REFLET D'ABRICOT

Un éclat fruité aux accents aromatiques

Jus abricot, Sirop lavande maison, Citron, Feuilles de basilic
*Apricot juice, Homemade lavender syrup, Lemon,
Basil leaves*

LOUNGE

PLANCHES À PARTAGER

SHARING PLATES

Disponible uniquement au lounge sur la terrasse
À partir de 18h - From 6pm

PLANCHE FROMAGE 29€

Assortiment de fromages affinés, légumes crus, crackers et
fleurs comestibles.

*A selection of mature cheeses, raw vegetables, crackers
and edible flowers*

PLANCHE CHARCUTERIE 29€

Assortiment de charcuteries, légumes croquants et pickles.
Assorted cold meats, crunchy vegetables and pickles

PLANCHE SUCRÉE | FRUITS 29€

Assortiments de fruits frais, madeleines, bonbons et fleurs
comestibles.

*Assortments of fresh fruit, madeleines, sweets and
edible flowers*



VINS BLANCS | WHITE WINES

PROVENCE | 75cl

Côtes de Provence - La Réserve d'Estoublon 28€

Côtes de Provence - Estoublon - Roseblood 36€

VALLÉE DU RHONE | 75cl

Côtes du Rhône - Saint-Gervais - Le Clan des Loups 29€

BOURGOGNE | 75cl

Bourgogne - Chardonnay - Domaine Fellot 35€

Saint-Véran - Maison Champy 59€

Chablis - Le Finage - La Chablisienne 52€

LOIRE | 75cl

Pouilly - Domaine Moreux 49€

Menetou Salon - La Farge 41€

LANGUEDOC ROUSSILLON | 75cl

Chardonnay - Vin de Pays du Gard - Les Amandiers 29€

EFFERVESCENTS | SPARKLING WINES

CHAMPAGNES | 75cl

Irroy Extra Brut 65€

Taittinger Brut 80€

Taittinger Rosé 95€

PROSECCO | 75cl

Martini D.O.C 35€

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

ROUGES | 15cl

Côtes de Provence - La Réserve d'Estoublon 8€

Médoc - Château Le Monge 9€

Côteaux Bourguignon - Cuvée « Les 2 Complices » 8€

BLANCS | 15cl

Chardonnay - Vin de Pays du Gard - Les Amandiers 8€

Côtes de Provence - Roseblood 9€

Côtes de Provence - La Réserve d'Estoublon 8€

ROSÉS | 15cl

Côtes de Provence - AOP Harès 8€

Côtes de Provence - Roseblood 9€

VINS EFFERVESCENTS | 12cl

Champagne - Irroy Extra Brut 15€

Prosecco - Martini DOS 8€

VIN MOELLEUX | 12cl

Côte de Gascogne - Domaine Uby - UBY N°4 8€

DISPONIBLE À
PARTIR DE 18H

AVAILABLE
FROM 6 P.M



COCKTAILS SIGNATURES €16

SIGNATURE COCKTAILS

LE PROVENÇAL

L'élégance et la douceur du Sud réunies dans un cocktail ensoleillé.

Gin, Citron de Menton, Sirop lavande maison, Crème de Cassis
Gin, Lemon of Menton, Lavender honey, Blackcurrant cream liqueur

BRISE FLORALE

Une bouffée de fraîcheur et de légèreté

Saint Germain, Purée framboise, Feuilles basilic, Citron de Menton

Saint Germain, Raspberry purée, Basil leaves, Lemon of Menton

ECLAT D'AGRUMES

Une évasion entre zeste et aromate

Vodka, Pamplemousse, Citron, Cordial de thym maison

Vodka, Grapefruit, Lemon, Homemade thyme cordial

PERLES DES TROPIQUES

Un voyage au cœur des îles

Rhum vieux, Miel, Citron vert

Aged Rum, Honey, Lime

EVASION

Un soupçon d'audace

Tequila, Liqueur passion, Sirop d'agave, Citron vert, Piment oiseau

Tequila, Passion fruit liqueur, Agave syrup, Lime, Bird's eye chili

COCKTAILS CLASSIQUES €15

CLASSIC COCKTAILS

Découvrez nos cocktails classiques, intemporels et irrésistibles !

SPRITZ CLASSIQUE

Liqueur, Prosecco, Perrier

Concentrated liqueur, Prosecco, Perrier

EXPRESSO MARTINI

Café, Vodka, Kahlua, Sirop sucre de canne

Coffee, Vodka, Kahlua, Cane sugar syrup

MOJITO

Rhum, Feuilles de menthe, Morceaux de citron, Cassonade, Top perrier

Rum, Mint leaves, Lemon pieces, Brown sugar, Top perrier

BALMINI

Crème de pêche, Prosecco

Peach cream, Prosecco