

BĂLȚĂ

## ENTRÉES

### LA CHÂTAIGNE €9 🍷

• (V) (GF) •

En velouté - potimarron rôti - champignons - capuccino d'amande

### LA BURRATA DE CHÈVRE €13 ☀️ 🍷

• (V) (GF) •

Figues - coing - sirop d'érable

### LE SAUMON €12

• (GF) •

En gravelax - betterave au Zaatar - mangue - coriandre - grenade

### L'ŒUF €10

En cocotte sur son foin - mouillettes - beurre truffé

### LE VITELLO TONNATO €11 ☀️ 🍷

« Gremolata » d'agrumes - câpres - cebette

## TERRE, MER & PASTA

### L'ENTRECÔTE DE BŒUF - 300G €21

• (GF) •

300g - échalotte confite - Béarnaise maison

### LE VEAU €17

En milanaise croustillante - confiture de tomate épicée

### L'AGNEAU €17 🍷

En shawarma - houmous - harissa - pickles d'oignons rouges

### LE CALAMAR €15

• (GF) •

Grillé - beurre citron vert - aubergine brûlée - coriandre fraîche - noisette

### LA SAINT JACQUES €18

• (GF) •

Snackée - carotte - citronnelle - Enoki - caviar de saumon

### BAR €16

• (GF) •

Sur la peau - lentilles beluga - bacon croustillant - émulsion fumée

### LES PÂTES €17 🍷

• (V) •

papardelle - parmesan - crème de truffe

### RISOTTO €19

• (GF) •

Encre de seiche - gambas - chorizo

## SALADES

### NICE / LOS ANGELES €15 ☀️ 🍷

Poulet tendre - bacon - cheddar - avocat - cacahuètes

### NICE / BANGKOK €15 ☀️ 🍷

• (GF) •

Saumon mariné soja - mesclun - mangue - avocat - huile de sésame - grenade

### NICE / NEW DELHI €15 ☀️ 🍷

• (V) (VEG) •

Boulgour - curry - mangue - coriandre - sésame - miel - gingembre

## ACCOMPAGNEMENTS €5

### FRITES BALM

Frites maison en deux cuissons

### PURÉE MAISON

Pulpe de pommes de terre au beurre  
Truffée supplément €5

### LÉGUMES VAPEUR

Légumes de saison

### MESCLUN DE SALADES

Mélange d'herbes fraîches

### BOULGOUR NOISETTES

Boulgour & noisettes torréfiées

### POLENTA CRÉMEUSE



## FORMULE DÉJEUNER

du lundi au vendredi

Plat du jour & Café gourmand



€25

## TAPAS

### LA BURRATA DE CHÈVRE €13 ☀️ 🍷

• (V) (GF) •

Figues - coing - sirop d'érable

### CREVETTES CROUSTILLANTES - 4 PIÈCES €6 ☀️

Chili sauce

### CHORIZO POÊLÉ €6 ☀️

• (GF) •

### HOUMOUS - HUILE DE SÉSAME GRILLÉ €6 ☀️ 🍷

• (V) (VEG) •

Pain pita

### FRITES BALM €5 ☀️

• (V) (VEG) (GF) •

### TRIO DE GOURMANDISES SUCRÉES €7 ☀️

• (V) •

## SNACKING

### CROQUE-BRIOCHE €15 ☀️

Jambon - crème fraîche - comté - frites BALM - mesclun de salades

### BAGEL SAUMON €15 ☀️

Cream cheese - frites BALM - mesclun de salades

### CHEESEBURGER €17 ☀️

Bacon - cheddar - oignon - frites BALM - mesclun de salades

## DESSERTS

### LA PAVLOVA €7 ☀️

• (V) (GF) •

Meringue - marron confit - glace cassis - crème de marron

### LA BRIOCHE PERDUE €7

• (V) •

Noix de pécan - sirop d'érable - glace pécan

### LE FINANCIER €7 🍷 ☀️

• (V) •

Fleur d'oranger - poire - agrumes - cardamome

### LA BELLE MOUSSE CHOCOLAT €9 🍷 ☀️

• (V) (GF) •

Seul ou à partager - choucou croquant

### SALADE DE FRUITS EXOTIQUES €7 ☀️

• (V) (VEG) (GF) •

Fruits coupés & sirop

### LE CAFÉ & GOURMANDISES €9 🍷

• (V) •

Prix nets en euros TTC,  
service compris TVA 10%  
Hors boissons alcoolisées



**Fast & Fresh** : Servi en moins de 15 min



**Service en continu** : De 12h à 22h30



Végétarien



Vegan



Sans gluten

**Viande bovine d'origine française ou d'Argentine**