

# BĂLȚĂ



[@balmrestaurant](#)

Tous nos cocktails sont disponibles à partir de 18h

## COCKTAILS SIGNATURES €15 - 🍷 €12

### LIMA | 11 cl

Un cocktail exquis mêlant saveurs fruitées, notes acidulées et douceurs subtiles.

Pisco, Amaretto, Sirop rhubarbe, Jus de citron  
*Pisco, Amaretto, Rhubarb syrup, Lemon juice*

### CAPRI | 11 cl

Une invitation à explorer un univers de saveurs où fraîcheur, vivacité et harmonie se conjuguent dans un cocktail.

Gin, Cointreau, Jus de citron vert, Concombre frais, Menthe fraîche, Sprite  
*Gin, Cointreau, Lime juice, Fresh cucumber, Fresh mint, Sprite*

### VERACRUZ | 11 cl

Un mélange enivrant de saveurs mexicaines dans un équilibre parfait de plaisir gustatif.

Tequila, Cointreau, Jus de citron, Sirop d'agave  
*Tequila, Cointreau, Lemon juice, Agave syrup*

### VALENSOLE | 20 cl

Des notes herbacées, son zeste d'agrumes et sa touche effervescente pour une dégustation revigorante.

Gin, Sirop de thym, Jus de citron, Tonic  
*Gin, Thyme syrup, Lemon juice, Tonic*

### MONTREAL | 11 cl

Robustesse, fraîcheur et douceur pour une expérience sensorielle incomparable.

Rye whisky, chartreuse, Jus de citron, Sirop d'érable  
*Rye whisky, chartreuse, lemon juice, maple syrup*

### TRINIDAD | 20 cl

Un cocktail exotique mêlant passion et élégance dans des saveurs inattendues.

Havana, Grand Marnier, Sirop de canelle, Jus d'ananas, Jus de passion  
*Havana, Grand Marnier, Cinnamon syrup, Pineapple juice, Passion juice*

### KINGSTON | 20 cl

Des saveurs audacieuses et équilibrées vers un voyage sensoriel exotique et vibrant.

Rhum Jamaïcain, Sirop de miel, Jus de citron, Ginger beer  
*Jamaican rum, honey syrup, lemon juice, ginger beer*

## COCKTAILS CLASSIQUES €15 - 🍷 €12

## COCKTAILS SANS ALCOOL €10

### LOURMARIN | 20 cl

Martini floreale, Jus de pomme, Sirop de thym  
*Martini floreale, Apple juice, Thyme syrup*

### GRANADA | 20 cl

Purée de fruits rouge, sirop d'orgeat, Jus de cranberry, Menthe fraîche  
*Red fruit purée, Orgeat syrup, Cranberry juice, Fresh mint*

### PORTOFINO | 20cl

Martini vibrante - sirop de pêche - Jus de citron - Eau pétillante  
*Vibrant Martini - Peach syrup - Lemon juice - Sparkling water*

## DIGESTIFS | 4 cl

Cognac Hennessy €16  
Cointreau €10  
Grand Marnier €12  
Baileys €9  
Get27 €9  
Limoncello €5  
Italicus €12  
Saint Germain €12

## BIÈRES

### PRESSIONS

Clameur | 25 cl €6  
Clameur | 50 cl €10 - 🍷 €7  
Grimbergen | 25 cl €7  
Grimbergen | 50 cl €11 - 🍷 €8

### BOUTEILLES

Fidèle - Bière Locale | 33 cl €8 🌿  
Fidèle Blanche - Bière Locale | 33 cl €8 🌿  
Brooklyn Defender IPA | 33 cl €8  
San Miguel Fresca | 33 cl €7  
1664 0,0% Sans alcool | 33 cl €7

## EAUX MINÉRALES

Evian | 50 cl €3.5  
Evian | 100 cl €5  
Badoit | 50 cl €3.5  
Badoit | 100 cl €5  
Badoit Rouge | 33 cl €4.5

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry | 33 cl €5 - 🍷 €4  
Orangina, Fuze Tea Pêche, Schweppes, Sprite | 25 cl €5 - 🍷 €4  
Ginger Beer, Ginger Ale Fever Tree | 20 cl €6

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

## JUS DE FRUITS | 25 cl

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Cranberry, Poire, Banane €4

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé €2.5  
Double Expresso €3.5  
Capuccino, Chocolat chaud, Café Latte €4.5

Sélection de thés & infusions €3.5

### Thés Bio :

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

### Infusions :

*Verveine / Camomille*

## SPIRITUEUX

### 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€

## APÉRITIFS | 6 cl

Campari €8  
Martini €7  
Porto €8  
Pastis, Ricard €6



= Happy Hours

De 18h à 20h - From 6pm to 8pm

Prix nets TTC service compris. TVA 10% hors boissons alcoolisées 20%

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## SPRITZ BAR

À partir de 18h - From 6pm

### LE CLASSIQUE | €12

Apérol - Prosecco - Eau pétillante  
*Apérol, Prosecco, Soda Water*

### L'ACIDULÉ | €12

Limoncello - Prosecco - Eau pétillante  
*Limoncello, Prosecco, Soda Water*

### LE FLORAL | €12

Saint-Germain - Prosecco - Eau pétillante  
*Saint-Germain, Prosecco, Soda Water*

### LE ROSATO | €12

Martini Rosato - Prosecco - Sirop d'Hibiscus - Jus de citron  
*Martini Rosato - Prosecco - Hibiscus syrup - Lemon juice*

### LE LITCHI | €12

Soho - Prosecco - Sirop de Litchi - Jus de citron - Soda  
*Soho - Prosecco - Litchi syrup - Lemon juice - Soda*

# LOUNGE

## PLANCHES À PARTAGER

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€

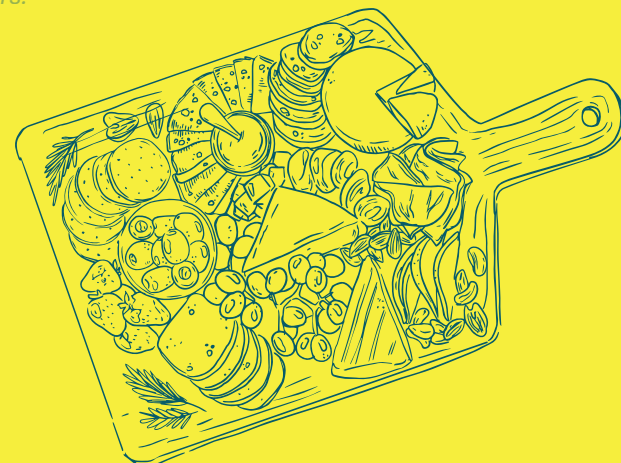
Assortiment de charcuterie, légumes croquants et pickles.

*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 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 - Rollier La Martinette **28€**

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

Côtes de Provence - Château Lamartinette **36€**

### PROVENCE | Magnum 150cl

Côtes de Provence - Rollier La Martinette **56€**

Côtes de Provence - Estoublon - Roseblood **59€**



= Happy Hours

De 18h à 20h - From 6pm to 8pm

Prix nets TTC service compris. TVA 10% hors boissons alcoolisées 20%

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## 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€**

### CIDRE | 75cl

Clos des Charmilles - Cuvée Léontine **25€**

## VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

### ROUGES | 15cl

Côtes de Provence - La Réserve d'Estoublon **6€ 7€**

Médoc - Château Le Monge **8€**

Côteaux Bourguignon - Cuvée « Les 2 Complices » **7€**

### BLANCS | 15cl

Chardonnay - Vin de Pays du Gard - Les Amandiers **6€ 7€**

Côtes de Provence - Roseblood **8€**

Côtes de Provence - La Réserve d'Estoublon **7€**

### ROSÉS | 15cl

Côtes de Provence - Rollier La Martinette **6€ 7€**

Côtes de Provence - Roseblood **8€**

### VINS EFFERVESCENTS | 12cl

Champagne - Irroy Extra Brut **15€**

Prosecco - Martini DOS **8€**

### VIN MOELLEUX | 12cl

Côte de Gascogne - Domaine Uby - UBY N°4 **7€**

