

BĂLŢ

ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE - 125G €11 ☀️ 🍷

Fraise - tomate multicolore - poivre sauvage de Madagascar - avocat - basilic marseillais

• (V) (GF) •

CARPACCIO DE COEUR DE SAUMON €12 🍷

Yahourt à la mangue - gingembre - grenade - citron vert

• (GF) •

CEVICHE DE DAURADE €13 🍷

Eau de maracuja acidulée - avocat - concombre - oignon rouge - coriandre - baie d'Ethiopie - crémeux passion

• (GF) •

BOEUF DE SAVOIE €12

Pastèque - melon - boeuf séché de Savoie - brocciu glacé

PLATS

NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF D'ARGENTINE - 250G €25

Beurre Maitre d'hôtel - échalotte fondante

• (GF) •

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU €19

Stracciatella à la truffe - tomate séchée - pignon - roquette - parmesan

• (GF) •

FAUX FILET DE VEAU €24

Cuit à basse température - confit de légumes - parmesan - jus corsé

• (GF) •

BROCHETTE DE POULET MARINÉ AU CITRON CONFIT €18

Fromage frais - coriandre - cumin

• (GF) •

DOS DE SAUMON LAQUÉ AIGRE DOUX €19 🍷

Eryngii - aubergine grillée - noisette

CALAMAR GRILLE €17

Moutabal à la coriandre - beurre aux agrumes

• (GF) •

DOS DE CABILLAUD RÔTI €20

Confit d'abricot au miel et sumac

• (GF) •

PATES

LINGUINE À L'ITALIENNE €15

Burrata - tomate cerise - basilic

• (V) •

LASAGNES GRATINÉES AUX LÉGUMES €17

Aubergine - tomate - ricotta - parmesan - épinard

• (V) •

SALADES

NICE | LOS ANGELES €16 ☀️ 🍷 🍷

Poulet tendre - bacon au miel - cheddar - avocat - cacahuète - oignon croustillant

NICE | MADRAS €16 ☀️ 🍷

Quinoa - pois chiches - courgette croquante - raisin blond - vinaigrette miel curry - menthe

• (V) •

NICE | HANOÏ €16 ☀️ 🍷 🍷

Bo bun - vermicelles de riz - légumes croquants - vinaigrette thaï - nems croustillants aux légumes - cacahuètes

• (V) •

NICE | CORFOU €16 ☀️ 🍷

Mesclun - avocat - saumon cuit mariné - pastèque - concombre - feta - radis - oignon rouge - vinaigrette grenade

ACCOMPAGNEMENTS €5

POMME DE TERRE GRENAILLE

Rôties à l'ail doux

• (V) (VEG) (GF) •

BOULGOUR MOELLEUX

Au citron confit

• (V) (VEG) •

LÉGUMES VAPEUR AU FIL DES SAISONS

Légumes de saison

• (V) (VEG) (GF) •

FRITES BALM

Frites maison en deux cuissons

• (V) (VEG) •

RIZ NOIR ÉPICÉ CHIMICHURRI

Persil, ail, origan, coriandre, sel et piment

• (V) (VEG) (GF) •



FORMULE DÉJEUNER

du lundi au vendredi

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

€25

SNACKING

BAGEL AU SAUMON FUMÉ €17 ☀️ 🍷

Creamcheese aux herbes - guacamole - frites BALM - mesclun de salades

CHEESEBURGER €19 ☀️ 🍷

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

VEGGIE BURGER €19 ☀️ 🍷

Steak végétal - cheddar - oignon - frites BALM - mesclun de salades

• (V) •

TAPAS

CREVETTES CROUSTILLANTES - 4 PIÈCES €6 ☀️

Chili sauce

HOUMOUS €6 ☀️

Pois chiche - Pain pita

• (V) (VEG) •

POULET CROUSTILLANT €6 ☀️

Crème wasabi - citron

GYOSAS CROUSTILLANTS €6 ☀️

Aux légumes - sauce teriyaki

• (V) (VEG) •

CAVIAR D'AUBERGINE €6 ☀️

Pain pita

• (V) •

DESSERTS

PAVLOVA LITCHI, ROSE & FRAMBOISE €9

Meringue - sorbet litchi - glace rose - crémeux mascarpone - framboise

• (GF) (V) •

GROS CHOUX CROUSTILLANT CRÉMEUX PISTACHE ET FRAISE €10

Fraise fraîche - crème fouettée pistache - nougatine - sorbet fraise

• (V) •

CHEESE-CAKE FONDANT AU CHOCOLAT €10 ☀️

Glace chocolat Guanaja

• (V) •

MOCHIS GLACÉS AU FIL DU MOMENT €9

Trois mochis aux parfums originaux - crème fouettée - fruits frais

• (V) (GF) •

EXPLOSION DE FRUITS €9

Fruits de saison

• (V) (GF) (VEG) •

CAFE GOURMAND €9

MENU ENFANT €12

NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHE

FRITES OU RIZ OU LEGUMES

GLACE VANILLE OU CHOCOLAT OU COMPOTE A BOIRE

BOISSONS :

SIROP OU EVIAN 50CL



Prix nets en euros TTC,
service compris TVA 10%
Hors boissons alcoolisées 20%

Liste des allergènes disponible
sur demande

V
VEG
GF
🍷

Fast & Fresh : Servi en moins de 15 min

Service en continu : De 12h à 22h30

Végétarien

Vegan

Sans gluten

Contient des fruits à coque