

BĂLȚĂ

## ENTRÉES

**LA BURRATA – 125G €11 / 250G €18** ☀️ 🍴

• (V) (GF) •

Citron – roquette – pignon – pousse de souci

**L'ŒUF €14**

• (V) (GF) •

Cuit à 63°C – asperge verte – truffe fraîche – émulsion truffe

**LES TOMATES €11** 🍴

• (V) (GF) •

En arc en ciel – avocat – straciatella

**LE CEVICHE DE LOUP €13** 🍴

• (GF) •

Eau de coco épicée – mangue – coriande fraîche

## PLATS

**L'ENTRECÔTE DE BŒUF – 300G €22**

• (GF) •

300g – échalote confite – Béarnaise maison

**LE VEAU €18**

• (GF) •

Poitrine fondante – marinée 24h – cuite durant 4h – laquée à la sauce barbecue

**LE POULET €15**

• (GF) •

Tendre filet mariné citron – coriandre – fromage frais au cumin

**LE TARTARE DE BOEUF €16** 🍴

• (GF) •

«Au couteau» – assaisonné – traditionnel, comme au bistrot !

**LE CALAMAR €17**

• (GF) •

Caviar d'aubergines brûlées – beurre coriandre et citron

**LE SAUMON €17**

• (GF) •

Snacké thaï – miel – soja – citronnelle – gingembre – cacahuète

**LE CABILLAUD €18**

• (GF) •

Nori – mange-tout – bouillon miso – riz noir croustillant

## PATES & GNOCCHI

**LES GNOCCHI €14** 🍴

• (V) •

Pesto de basilic – parmesan – tomates confites

**LINGUINE €17** 🍴

• (V) •

Crème de truffe – parmesan

## SALADES

**NICE/LOS ANGELES €16** ☀️ 🍴

Poulet tendre – bacon – cheddar – avocat – cacahuète

**NICE/BANGKOK €16** ☀️ 🍴

• (GF) •

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

**NICE/KALAMATA €14** ☀️ 🍴

• (V) (VEG) •

Boullgour – feta – tomate – olive – poivron – concombre – miel – aneth

**NICE/OSLO €16** ☀️ 🍴

Saumon fumé – sucrine – pomme – cranberries – sauce yahourt au citron

## ACCOMPAGNEMENTS €5

**FRITES BALM**

Frites maison en deux cuissons

**PURÉE DE PATATES DOUCES**

Épices légères

**LÉGUMES VAPEUR**

Légumes de saison

**MESCLUN DE SALADES**

Mélange d'herbes fraîches

**POMMES GRENAILLES**

Rôties au romarin

**ÉPI DE MAIS GRILLÉ**

Doré au beurre



## FORMULE DÉJEUNER

du lundi au vendredi

**Plat du jour & Café gourmand**

(Plat du jour seul à 20€)



€25

## TAPAS

**FALAFEL €6** ☀️

• (VEG) •

Yahourt grec au citron

**CREVETTES CROUSTILLANTES – 4 PIÈCES €6** ☀️

Chili sauce

**CHORIZO POÊLÉ €6** ☀️

• (GF) •

**HOUMOUS – HUILE DE SÉSAME GRILLÉ €6** ☀️

• (V) (VEG) •

Pain pita

**FOCACCIA €5** ☀️

• (V) (VEG) •

Huile d'olive – fleur de sel

**FRITES BALM €5** ☀️

• (V) (VEG) (GF) •

**POULET CROUSTILLANT €6** ☀️

Crème wasabi

**LES GYOSA CROUSTILLANTS €6** ☀️

• (V) •

Aux légumes – sauce teriyaki

**TRIO DE GOURMANDISES SUCRÉES €6** ☀️

• (V) •

## SNACKING

**CROQUE-BRIOCHE €15** ☀️

Jambon – crème fraîche – emmental français – frites BALM – mesclun de salades

**CHEESEBURGER €18** ☀️

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

## DESSERTS

**LA PAVLOVA €8** 🍴

• (V) (GF) •

Meringue – pêche – verveine

**LES FRUITS ROUGES €8** 🍴

• (V) (GF) •

Crème vanille – feuilleté caramélisé

**LE CHOUX AU CRAQUELIN €8**

• (V) •

Caramel au beurre salé – sauce chocolat – noisette

**SALADE DE FRUITS FRAIS €7** ☀️ 🍴

• (V) (VEG) (GF) •

Fruits frais de saison

**LE CAFÉ & SES GOURMANDISES €9** 🍴

• (V) •

## GLACES ET SORBETS

**Créez votre propre dessert en choisissant 2 parfums de glace et/ou sorbet + 1 topping + 1 coulis + crème chantilly €8** ☀️

• (V) •

Glaces : vanille – chocolat – café – caramel beurre salé – noix de coco

Sorbets : fraise – cassis – mangue – citron – pêche

Toppings : spéculoos – cookies – daim – noix de coco

Coulis : chocolat – caramel – fruits rouges

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