

BĂLȚĂ



@balmrestaurant

Une sélection de cocktails classiques (15€) est disponible sur demande. N'hésitez pas à commander votre cocktail préféré à notre équipe.

Tous nos cocktails sont disponibles à partir de 18h.

COCKTAILS SIGNATURES €15 - 🍸€12

Cocktail de la Semaine | 11 cl

Rapprochez-vous de votre serveur pour découvrir notre cocktail signature de la semaine.

Ask our waiter to discover the cocktail of the week

Nice 2.0 | 12 cl

Un mariage en Provence.

Vodka infusée aux herbes de Provence, Jus De Tomate Clarifié, Ecume De Buratta, Sirop De Basilic Maison
Vodka infused with Provence herbs, clarified tomato juice, mozzarella water, homemade basil syrup

Positano | 14 cl

Un jardin de fleurs en Méditerranée.

Gin Infusé Aux Fleurs De Pois Papillon, Jus De Pamplemousse, Italicus, Martini Vibrante, Martini Floreale, Sirop De Jasmin
Gin Infuse With Butterfly Pea Flower, Grapefruit Juice, Martini Vibrante, Martini Floreale, Jasmine Syrup

Caracas | 18 cl

Une piña colada épicée et subtile.

Rhum Blanc, Purée De Coco, Jus d'Ananas, Rhum Ambré
White Rum, Coconut Puree, Pineapple Juice, Amber Rum

Tulum | 10 cl

Âmes sensibles s'abstenir... La Margarita très « hot ».

Tequila Infusée au Piment, Purée d'Ananas, Cointreau, Jus De Citron Vert, Sirop d'Agave
Spicy Tequila, Pineapple Puree, Cointreau, Lime Juice, Agave Syrup

Malaga | 13cl

Quand douceur et fraîcheur sont à l'unisson.

Rhum Blanc, Jus De Pastèque Maison, Espuma De Melon, Sirop De Basilic Maison, Jus De Citron
White Rum, Homemade Watermelon Juice, Melon Foam, Homemade Basil Syrup, Lemon Juice

Marrakech | 10 cl

Doux et fruité, léger comme un nuage.

Gin, Shrub De Grenade Maison, Mousse Fleur D'Oranger, Sirop De Jasmin, Menthe Fraîche
Gin, Homemade Pomegranate Shrub, Orange Blossom Mousse, Jasmine Syrup, Fresh Mint

Tokyo | 16cl

Des notes exotiques et acidulées au pays du soleil levant...

Saké Infusé Au Litchi, Purée De Yuzy, Litchi Frais, Ginger Ale
Sake Infused With Lychee, Yuzu Puree, Fresh Lychee, Ginger Ale

DIGESTIFS | 6 cl

Nos Liqueurs Maison €6

Cognac Hennessy €16

Cointreau €10

Grand Marnier €12

Baileys €9

Get27 €9

Limoncello €5

Italicus €12

Saint Germain €12

BIÈRES

PRESSION

Clameur | 25 cl €6

Clameur | 50 cl €10 - 🍻 €7

Grimbergen | 25 cl €7

Grimbergen | 50 cl €11 - 🍻 €8

BOUTEILLES

Fidèle Blonde – Bière Locale Bio | 33 cl €8

Fidèle Blanche – Bière Locale Bio | 33 cl €8

Brooklyn Defender IPA | 33 cl €8

San Miguel Fresca | 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 €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 | 6 cl

Ketel One €14

Absolut €12

Zubrowka «Biala» €10

Grey Goose €15

WHISKY | 6 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 | 6 cl

Tequila Cuervo Silver €10

Tequila Patron XO Café €20

Tequila Patron Silver €18

GIN | 6 cl

Nikka Coffey €15

The Botanist €14

Hendrick's €13

Citadelle €12

Bombay Sapphire €12

Gordon's €10

RHUM & CACHAÇA | 6 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 Leblond €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 sauf le jeudi** - Excluding thursdays
De 17h à 19h - From 5pm to 7pm

Prix nets TTC service compris. TVA 10% hors boissons alcoolisées 20%
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS SANS ALCOOL €10

Jaipur | 14 cl

Jus De Passion Infusé Au Curry, Citron, Vanille, Ginger Beer
Spicy Passion Fruit Juice, Lemon, Vanilla, Ginger Beer

Sydney | 14 cl

Jus de Cranberry Infusé à l'Hibiscus, Purée De Framboise, Jus De Citron, Eau Gazeuse
Cranberry Juice Infused With Hibiscus, Raspberry Puree, Lemon Juice, Sparkling Water

Virgin Malaga | 14 cl

Jus De Pastèque, Jus De Citron, Jus De Basilic Maison
Watermelon Juice, Lemon, Homemade Basil Juice

SPRITZ BAR

À partir de 18h - From 6pm

Le classique | €12

Apérol - Prosecco - Eau pétillante
Aperol, Prosecco, Sparkling Water

L'acidulé | €12

Limoncello - Prosecco - Eau pétillante
Limoncello, Prosecco, Sparkling Water

L'herbacé | €12

Chartreuse - Sirop de Fleur de Sureau - Prosecco - Eau Pétillante
Chartreuse, Elderflower syrup, Prosecco, Sparkling Water

Le floral | €12

Liqueur de Violette - Sirop d'Hibiscus - Prosecco - Eau Pétillante
Violet Liqueur, Hibiscus Syrup, Prosecco, Sparkling Water

Le doux | €12

Italicus - Prosecco - Eau Pétillante
Italicus, Prosecco, Sparkling Water

L'élégant | Sans Alcool €10

Martini Vibrante - Jus De Pomme - Eau Pétillante
Martini Vibrante, Apple Juice, Sparkling Water

 = **Happy Hours sauf le jeudi** - Excluding thursdays
De 17h à 19h - From 5pm to 7pm

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 ROUGES | RED WINES

PROVENCE | 75cl

Côtes de Provence – La Réserve d'Estoublon **28€**
Côtes de Provence – Château Vingtinières **32€**

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€**
Bourgogne – Hautes-Côtes de Nuits – Dame Huguette **43€**
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€**

 = **Happy Hours sauf le jeudi** - Excluding thursdays
De 17h à 19h - From 5pm to 7pm

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€**

BORDEAUX | 75cl

Sauternes – Lafleur Mallet **59€**

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

Vicomte de Montmury Blanc de Blancs **75€**
Taittinger Brut **80€**
Taittinger Rosé **95€**
Irroy Extra Brut **65€**

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€**

