

## ENTRÉES

### OEUFS MIMOSA €11

Tataki de thon - Sucrine croquante - Pain croustillant

### TARTE FINE €12

Courge rôtie au miel - Saint-Marcellin et pomme - Noisettes toastées - Jeunes pousses

• (V) •

### VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT €11

Crème de coco - Poulet - Croûton - Bacon

### MILLE FEUILLE DE BRICK €13

Tomme de l'arrière-pays comme une mousse - Truffe noire

• (V) •

## PLATS

### ENTRECÔTE DE BOEUF D'ARGENTINE - 250G €26

Béarnaise maison - Mesclun

• (GF) •

### POULET KARAAGE CROUSTILLANT €19

Mariné thaï - Aigre doux de citron - Grenade - Cajou

• (GF) •

### BELLE SOURIS D'AGNEAU €23

Braisée au jus - Confit d'oignon doux

### BLANQUETTE DE VEAU €21

Carottes - Petits oignons - Champignons

### DORADE DE LA BAIE DE CANNES €22

Crème de lentilles corail - Lard fumé - Émulsion safranée

### DOS DE SAUMON €19

Cuit sur la peau - Pleurotes snackées - Émulsion thaï - Crumble au sésame

### CALAMAR GRILLÉ €17

Moutabal à la coriandre - Beurre aux agrumes

• (GF) •

## PÂTES

### GNOCCHI AUX GAMBAS €21

Fabrication artisanale - Gambas snackées - Émulsion d'une bisque à l'estragon

### LASAGNE VÉGÉTARIENNE €19

Potiron - Ricotta - Épinard - Gratiné à l'emmental

• (V) •

## SALADES

### NICE | LOS ANGELES €16

Poulet tendre - Bacon au miel - Cheddar - Avocat - Cacahuète - Oignon croustillant

### NICE | BANGKOK €16

Saumon mariné thaï - Avocat - Mangue - Huile de sésame - Grenade - Mesclun

• (GF) •

### NICE | CUSCO €16

Quinoa - Herbes fraîches - Mangue - Avocat - Oignon rouge - Maïs - Feta - Cacahuètes - Vinaigrette au miel

• (V) •

## ACCOMPAGNEMENTS €5

### ECRASÉ DE PATATE DOUCE

Épices - Beurre noisette

• (V) (GF) •

### POMME DE TERRE AU FOUR

Fromage frais aux herbes

• (V) •

### LÉGUMES VAPEUR AU FIL DES SAISONS

Légumes de saison

• (V) (VEG) (GF) •

### FRITES BALM

Frites maison en deux cuissons

• (V) (VEG) (GF) •

### RIZ THAÏ

• (V) (VEG) (GF) •



## FORMULE DÉJEUNER

du lundi au vendredi

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



€25

## SNACKING

### CROQUE-BRIOCHE €17

Jambon - Crème de Tartufata - Emmental - Mesclun

### CHEESEBURGER €19

Bacon - Cheddar - Oignon - Frites BALM - Mesclun

### VEGGIE BURGER €19

Steak végétal - Cheddar - Oignon - Frites BALM - Mesclun

• (V) •

### AVOCADO TOAST €18

Saumon fumé - Avocat épicé - Oeuf coulant - Mesclun

## TAPAS

### GAMBAS CROUSTILLANTES €6

Sauce aigre-douce

### HOUMOUS NOIR €6

Pois chiche - Pâte de sésame noire - Pain pita

• (V) (VEG) •

### POULET CROUSTILLANT €6

Crème wasabi - Citron

### GYOSA AUX LÉGUMES €6

Sauce teriyaki

• (V) (VEG) •

### GUACAMOLE ET TACOS €6

## DESSERTS

### PROFITEROLES CRAQUANTES €12

Crème vanille - Sauce chocolat - Brisure de nougatine

• (V) •

### CRUMBLE POMME-POIRE CARAMÉLISÉES €11

Épices douces - Crumble au flocon d'avoine

• (V) (VEG) •

### BELLE CRÈME BRÛLÉE à partager ou pas ! €12

Caramélisée à la cassonade - Feuilleté croustillant

• (V) •

### NOTRE BRIOCHE PERDUE €10

Sirup d'érable - Noisette - Glace caramel - Noix de pécan

• (V) •

### SOUPE DE FRUITS FRAIS €11

Eau de fruits acidulée au poivre long

• (V) (VEG) •

### CAFÉ TRÈS GOURMAND €9



## MENU ENFANT €12

### NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ

### FRITES OU RIZ OU LÉGUMES

### GLACE VANILLE OU CHOCOLAT OU COMPOTE À 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



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



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



Végétarien



Vegan



Sans gluten



Contient des fruits à coque