

BĂLŢĂ

APÉRITIFS

QUART D'HEURE SPRITZ 15

APEROL SPRITZ

Aperol - Prosecco - Eau gazeuse

HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau - Prosecco - Eau gazeuse

SARTI SPRITZ

Sarti - Orange sanguine - Maracuja - Mangue

INSTANTS FRAÎCHEUR

BURRATA CRÉMEUSE 12

Tomate ancienne - Framboise - Menthe - Crumble au pavot bleu

TIRADITO DE SAUMON 14

Lait de coco - Citron vert - Piment doux - Mangue - Grenade - Coriandre - Gingembre

AUBERGINE "NASU DENGAKU" 11

Laquée au miso - Sésame blanc - Oignon cébette - Yaourt grec - Herbe fraîche

GASPACHO VERT AU JALAPEÑO ET CRABE 13

Concombre - Tomate verte - Avocat - Piment jalapeño doux - Chair de tourteau - Coriandre - Crème de paprika

SALADES VOYAGEUSES

NICE | MARRAKECH 18

Falafels croustillants - Taboulé oriental de quinoa - Houmous au cumin - Tomate - Concombre - Persil - Menthe - Sauce sésame au miel

NICE | ATHÈNES 18

Halloumi grillé - Tomate ancienne - Concombre - Olive - Câpre - Oignon rouge - Pastèque - Huile d'olive

NICE | HANOÏ 18

Vermicelles de riz - Sauté de bœuf au soja & citronnelle - Nems aux légumes - Laitue - Concombre - Carotte - Cacahuète - Sauce nuoc-mâm

NICE | LOS-ANGELES 18

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

FORMULE DÉJEUNER 27.50

DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT DU JOUR & CAFÉ GOURMAND

Plat du jour seul à 22

LES PLATS SIGNATURES

KEFTA DE BŒUF 19

Brochettes de viande - Féta - Menthe - Coriandre - Sauce yaourt, citron, aneth - Houmous

PLUMA IBÉRIQUE | 180G 25

Laqué aigre-doux de balsamique - Grenade - Mousseline de patates douces aux épices

POULET KARAAGE 21

Sauce sucrée au citron jaune - Gingembre

BAVETTE DE BŒUF | 200G 26

Sauce chimichurri - Mesclun niçois

PAVÉ DE SAUMON 20

Laqué au miso blanc sucré & citron yuzu - Aubergine grillée

FILET DE MAIGRE CUIT SUR LA PEAU 23

Sauce vierge exotique

CARI DE CALAMAR À LA MAURICIENNE 19

Oignon - Ail - Tomate - Coriandre

LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 21

Crème au parmesan - Brisure de truffe

GRATIN D'AUBERGINE À LA PARMIGIANA 18

Gratin d'aubergine - Sauce tomate - Fromage - Basilic

ACCOMPAGNEMENTS 6

RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO ET CITRONNELLE

ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES

Gingembre - Citron vert

QUINOA ROUGE ET BLANC

Façon taboulé oriental

FRITES BLM ÉPICÉES

LÉGUMES D'ÉTÉ RÔTIS

VINS AU VERRE À DÉCOUVRIR

«DOMAINE CHÂTEAU STE ROSELINE» - LA PERLE 8.5

IGP Méditerranée - Léger et fruité

CHARDONNAY - «DOMAINE GRAND CALCAIRE» 11

AOP *Petit Chablis* - Minéral - Élégant - Désaltérant

SAUVIGNON BLANC - «DOMAINE CHARLES PIERRE» 11

AOP *Sancerre* - Vif - Croquant - Aromatique

CABERNET | MERLOT - «DOMAINE CHÂTEAU VILLOTTE» 8.5

Bordeaux Supérieur - Rond - Gourmand

GRENACHE | CINSAULT | SYRAH - MURMURE ROSÉ 10

AOP *Côtes de Provence* - Floral - Élégant - Acidulé

GAMAY - «DOMAINE LES CAPRÉOLES» 10

AOP *Régnié* - Léger - Frais - Fruité

SÉLECTION BALM

CHEESEBURGER BALM 21

Sauce burger - Cheddar - Steak - Bacon - Oignon confit - Tomate - Frites BALM
- Mesclun

VEGGIE BURGER 21

Sauce burger - Cheddar - Steak végétal - Oignon confit - Tomate - Frites BALM
- Mesclun

SHRIMP ROLL BRIOCHÉ 19

Crevettes roses - Mayonnaise citronnée au tabasco vert - Radis « Red meat »
- Pain brioché toasté au beurre

AVOCADO TOAST 20

Saumon fumé - Guacamole épicé - Oeuf poché - Mesclun

PLAISIRS SUCRÉS

SÉLECTION DE FROMAGES 10

Confiture et mesclun

PAVLOVA EXOTIQUE 12

Meringue croquante - Chantilly vanille - Sorbet mangue - Passion & kiwi frais
- Coulis exotique

MOCHIS ET NAGE DE FRAISES 12

Duo de mochis - Nage de fraises fraîches - Menthe

CARPACCIO D'ANANAS 10

Ananas infusé au rhum - Sorbet coco artisanal

LE TOUT CHOCOLAT | 10MIN 11

Moelleux au chocolat noir - Cœur coulant caramel-cacahuète - Glace vanille
- Éclats de cacahuètes salées

TIRAMISU PISTACHE ET ABRICOT 11

Biscuit au sirop cardamome - Mascarpone - Abricot frais - Brisures de pistaches
caramélisées

CAFÉ & GOURMANDISES 10

Boisson chaude - Accompagnée de trois petits desserts gourmands

SUNSET COCKTAILS 17

FROZEN SUMMER MARGHARITA

Cointreau - Tequila - Sirop de sucre - Purée passion

FROZEN MARGHARITA

Tequila - Cointreau - Jus de citron vert

MOJITO

Rhum Havana 3 - Jus de citron vert - Sucre - Eau gazeuse - Feuilles de menthe - Citron vert

COSMOPOLITAN

Vodka Zubrowka - Cointreau - Jus de cranberry - Jus de citron vert

ESPRESSO MARTINI

Vodka Zubrowka - Liqueur de café - Café expresso

SUNSET MOCKTAILS 14

CECI N'EST PAS UN GIN TONIC

JNPR n°1 - Tonic

TROPICAL FRESH

Jus d'ananas & d'orange - Sirop de grenadine - Jus de citron vert

BERRY FIZZ

Jus de cranberry - Purée de fruits rouges - Sirop de sucre

FLOREALE SPRITZ

Martini Floreale - Camomille - Tonic

CECI N'EST PAS UN PALOMA

JNPR n°3 - Jus de pamplemousse - Sirop de sucre - Jus de citron - Eau gazeuse

AFTER DINNER

COGNAC HENESSY 16

COINTREAU 10

GRAND MARNIER 12

GET 27 10

EAU DE VIE DE POIRE 10

LIMONCELLO 10

BAILEY'S 10

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS INCLUS

15

FILET DE POULET CROUSTILLANT OU STEAK HACHÉ

FRITES OU LÉGUMES RÔTIS

BOULE DE GLACE VANILLE OU CHOCOLAT

SIROP OU SOFT

BÂLM

2 RUE COSTES ET BELLONTE
hello@balm-restaurant.com | 04 12 04 17 44