

BĂLȚĂ

BIENVENUE À LA MAISON



QUART D'HEURE SPRITZ 15

SPRITZ TIME

Aperol Spritz

Aperol - Prosecco - Eau gazeuse

Campari Spritz

Campari - Prosecco - Eau gazeuse

Hugo Spritz

Liqueur de fleur de sureau - Prosecco - Eau gazeuse

Limoncello Spritz

Limoncello - Prosecco - Eau gazeuse

Italicus Spritz

Italicus - Prosecco - Eau gazeuse

Sarti Spritz

Sarti - Orange sanguine - Maracuja - Mangue - Prosecco - Eau gazeuse

Fiero Spritz

Martini Fiero - Orange - Prosecco - Eau gazeuse

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 et citron vert

Caipirinha

Cachaça - Jus de citron vert - Sucre

Daiquiri

Rhum Havana 3 - Jus de citron vert - Sirop de sucre

Piña Colada

Rhum Havana 3 - Jus d'ananas - Crème de coco

Cosmopolitan

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

Moscow Mule

Vodka Zubrowka - Jus de citron vert - Ginger beer

Espresso Martini

Vodka Zubrowka - Liqueur de café - Café expresso

Old Fashioned

Bulleit bourbon – Sirop de sucre – Angostura bitter

Negroni

Gin Hendrick's – Campari – Vermouth rouge

Porn Star Martini

Vodka Zubrowka – Liqueur de fruit de la passion – Purée de passion – Sirop de vanille – Jus de citron vert – Prosecco

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

Ceci n'est pas un Negroni

VRMH n°1 – JNPR n°1 – BTTR n°1

Berry Fizz

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

Ceci n'est pas un Paloma

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

Ceci n'est pas un Spritz

SPRZ n°1 – Tonic

Floreaale Spritz

Martini Floreaale – Camomille – Tonic

Vibrante Spritz

Martini Vibrante | Notes florales, douces et amères – Tonic

TAPAS

DES PETITS PLAISIRS À PARTAGER 6

HOUMOUS AU CUMIN

Pains pita grillés

FALAFELS

Sauce Tahini – Citron

PANISSES DE NICE AU SEL ÉPICÉ

NEMS DE LÉGUMES CROUSTILLANTS

Sauce aigre douce

BROCHETTES D'HALLOUMI GRILLÉ

Miel – Zaatar

RAFRAÎCHISSEMENTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero | 33 cl 6.20

Orangina, Fuze Tea Pêche, Schweppes, Sprite, Fanta orange, Limonade | 25 cl 6.20

Diabolo | 25 cl 6.50

Fever Tree : Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Water | 20 cl 7

Red Bull | 25cl 7

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Fraise, Abricot, Pamplemousse | 25cl 6.20

Fruits pressés : Orange, Citron, Pamplemousse | 20cl 7.50

CAFÉS & THÉS

Expresso 3.65

Café Noisette 3.75

Café allongé 3.85

Double Expresso, Café crème 5.10

Cappuccino 5.6

Chocolat chaud, Flat white, Café latte, Café frappé, Latte frappé 7

Matcha latte, Cappuccino Soja | Amande 7

Sélection de thés & infusions 6

*Thés Kusmi : Earl Grey | Thé Vert Menthe | 4 fruits rouges | Noir anastasia
Thé vert | English breakfast*

Infusions : Verveine - Menthe | Camomille

BIÈRES | BEERS

PRESSIONS | DRAFT

Tuborg 4.6% | 25 cl 6

Tuborg 4.6% | 50 cl 11

Bière sirop | 25 cl 6.5

Bière sirop | 50 cl 11

Grimbergen Blonde 6.7% | 25 cl 7

Grimbergen Blonde 6.7% | 50 cl 11

IPA La Sentinelle (Brassée à Mouans Sartoux) 5.5% | 25 cl 8

IPA La Sentinelle (Brassée à Mouans Sartoux) 5.5% | 50 cl 12

BOUTEILLES | BOTTLES

Corona | 33 cl 8.5

Carlsberg | 33 cl 8.5

La Sentinelle Blanche | 33 cl 8.5

Heineken 0° | 33 cl 8.5

EAUX MINÉRALES

Evian | 50 cl 5.50

Evian | 100 cl 7.20

Badoit | 50 cl 5.50

Badoit | 100 cl 7.20

Perrier | 33 cl 6.20

APÉRITIFS

Pastis | 2 cl 7

Ricard | 2 cl 7

Martini Rouge et Blanc | 5 cl 8

Campari | 4 cl 8

Porto Rouge Rozes | 5 cl 8

Porto Blanc Rozes | 5 cl 8

Suze | 4 cl 8

SPIRITUEUX

VODKA | 4 cl

Zubrowka 11

Absolut 12

Grey Goose 15

WHISKIES | 4 cl

Toki Suntory 16

Jack Daniels Old N°7 13

Monkey Shoulder 13

Bulleit Rye 14

Bulleit Bourbon 14

J&B 11

Benriach Original 18

Bushmills 16 ans 25



TEQUILA | 4 cl

El Jimador Blanco 11

Patron Silver 18

Patron Reposado 20

Mezcal Del Maguey Vida 15

GIN | 4 cl

Beefeter 11

Bombay Sapphire 14

Hendrick's 15

Hendrick's Another 15

Gin 44° 16

RHUM | 4 cl

Havana 3 ans 11

Havana 7 ans 13

Diplomatico 15

Don Papa 16

Burgal 1888 20

Pyrat XO 25

DIGESTIFS | 4 cl

Cognac Henessy 16

Cointreau 10

Grand Marnier 12

44° Nuit 20

Get 27 10

Chartreuse Verte 10

Amaretto 10

Eau de vie de Poire 10

Kaluha 10

Limoncello 10

Bailey's 10



BALM

RESTAURANT



VINS ROSÉS

	15cl	75cl
«Domaine Château Ste Roseline» - La Perle IGP Méditerranée <i>Léger - Fruité</i>	8.5	38
GRENACHE CINSAULT SYRAH - Murmure AOP Côtes de Provence <i>Floral - Élégant - Acidulé</i>	9.5	42
«Domaine Château Ste Roseline» - Lampe de méduse — AOP Côte de Provence <i>Élégant - Floral</i>		48

VINS BLANCS

CHARDONNAY «Domaine Grand Calcaire» AOP Petit Chablis <i>Minéral - Élégant - Désalterant</i>	11	61
CHARDONNAY «Domaine Chartron & Trebuchet» AOP Rully 1er Cru <i>Raffiné - Rond</i>	—	90
ROLLE «Domaine Château Ste Roseline» - La Perle IGP Méditerranée <i>Frais - Floral</i>	8.5	38
GRENACHE NOIR «Domaine Secret de Lunès» Vin de France <i>Gourmand - Velouté</i>	9.5	44
SAUVIGNON BLANC «Domaine Charles Pierre» AOP Sancerre <i>Vif - Croquant - Aromatique</i>	11	59

VINS ROUGES

CABERNET MERLOT «Domaine Château Villotte»	8.5	42
Bordeaux Supérieur <i>Rond - Gourmand</i>		
CABERNET MERLOT «Domaine La croix Montlabert»	—	97
ST Emilion Grand Cru <i>Velouté - Intense</i>		
PINOT NOIR «Domaine St Germain»	10	48
AOP Bourgogne <i>Délicat - Boisé</i>		
SYRAH CABERNET «Château Ste Roseline» - La Perle	8.5	38
IGP Méditerranée <i>Léger - Fruité</i>		
GAMAY «Domaine Les Capréoles»	10	45
AOP Régnié <i>Léger - Fruité - Frais</i>		
SYRAH	—	94
AOC Côte Rôtie <i>Puissant profond</i>		
SYRAH «Domaine Les Vins de Vienne»	—	60
AOP Crozes Hermitage <i>Épicé - Soyeux</i>		

CHAMPAGNES | PROSECCO

GLERA «Domaine Castello Di Roncade»	8.5	38
DOC Treviso		
CHARDONNAY «Taittinger Brut»	17	110
AOP Champagne		
CHARDONNAY PINOT NOIR «Taittinger Rosé»	20	150
AOP Champagne		
CHARDONNAY «Ruinart Brut»	—	130
AOP Champagne		
CHARDONNAY «Ruinart Blanc de Blancs»	—	200
AOP Champagne		

BĂLŢĂ

BÂLÛ

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