

BĂLȚ

PRÉLUDES D'AUTOMNE

L'ŒUF CROUSTILLANT 13

Velouté de champignons - Éclats de noisettes - Persillade en crumble

VELOUTÉ BUTTERNUT & COCO 10

Courge butternut rôtie - Lait de coco - Espuma de curry rouge - Graines de courge torrifiées

PATATE DOUCE RÔTIE 12

Ricotta fouettée aux herbes fraîches - Noisettes croquantes - Éclats de cheddar affiné

TATAKI DE BŒUF 14

Sauce ponzu - Crèmeux d'avocat - Chips de tapioca - Cébette

SALADES VOYAGEUSES

NICE | MARRAKECH 18

Falafels épicés croustillants - Quinoa tricolore - Houmous au cumin - Tomate - Concombre - Persil frais - Menthe - Vinaigrette Marrakech au ras el hanout, miel & citron

NICE | STOCKHOLM 18

Gravelax de saumon - Betterave - Pomme granny - Cranberries - Brisures de noix - Laitue iceberg - Vinaigrette suédoise à l'aneth, miel & moutarde

NICE | LOS ANGELES 18

Poulet - Bacon au miel - Cheddar - Avocat - Cacahuètes - Oignon croustillant - Salade romaine - Croûtons - Sauce césar

SÉLECTION BALM

CHEESEBURGER BALM 21

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

VEGGIE BURGER 21

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

LE CROQUE-BRIOCHE TRUFFÉ 19

Belle tranche de brioche - Crèmeux truffe - Jambon blanc - Emmental - Mesclun

AVOCADO TOAST 21

Brioche feuilletée - Saumon fumé - Guacamole épicé maison - Oeuf poché - Mesclun



LES PLATS SIGNATURES

BAVETTE D’ANGUS | 200G 26 🌾

Sauce au poivre

FILET MIGNON DE PORC LAQUÉ 22 🍷

Réduction soja-miel – Éclats de sésame torréfiés – Carottes fanes rôties

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 25 🍷

Romarin & ail – Jus corsé & figues rôties – Mousseline de panais

LA BROCHETTE DE POULET « ROUTE DES INDES » 20 🍷🍷

Marinée au miel & garam masala – Oignon rouge – Abricot – Courge butternut – Coriandre

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ À L'UNILATÉRAL 21

Ragoût de lentilles beluga mijotées au jus – Lard croustillant

FILET DE DORADE DE LA BAIE DE CANNES, CUIT SUR LA PEAU 23 🌾🍷

Purée de pois chiches au zaatar – Vierge grenade – Coriandre – Citron vert

CALAMAR EN CURRY VERT 19 🌾

Lait de coco – Citronnelle – Légumes fondants

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE 21 🌾🍷🌿

Riz arborio – Parmesan – Truffe d'automne fraîche

GRATIN DE GNOCCHIS FORESTIER 18 🌿🍷🍷

Crème de gorgonzola – Champignons – Tombée d'épinards – Cubes de courge – Cerneaux de noix

ACCOMPAGNEMENTS 6

RIZ THAÏ AU JASMIN & SÉSAME DORÉ 🌾🌿🌿🍷

ÉCRASÉE DE COURGE BUTTERNUT & BEURRE NOISETTE 🌾🌿

POMMES DE TERRE GRENAILLES 🌾🌿🌿

Sautées à l'ail et au romarin.

FRITES BALM ÉPICÉES 🌾🌿🌿

LÉGUMES VAPEUR & FLEUR DE SEL 🌾🌿🌿

FORMULE DÉJEUNER 27.50

DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT DU JOUR & CAFÉ GOURMAND

Plat du jour seul 22

DÉLICES DE SAISON

SÉLECTION DE FROMAGES 12  
Confiture et mesclun

PAVLOVA D'AUTOMNE 12  
Meringue croquante - Crème mascarpone à la crème de marron - Glace cassis

LA BELLE MOUSSE AU CHOCOLAT 11   
Kasha soufflé - Fleur de sel

LA TARTE FINE AUX POMMES 11 
Cuite minute - Glace vanille - Sauce caramel beurre salé

CHEESECAKE VANILLE & SPÉCULOOS 12   
Base spéculoos - Crème onctueuse à la vanille - Noix de pecan caramélisées

FRAÎCHEUR DE FRUITS 10    
Fruits frais de saison - Granité verveine

CAFÉ & GOURMANDISES 10
Boisson chaude - Accompagnée de trois petits desserts gourmands

VINS AU VERRE À DÉCOUVRIR

«DOMAINE CHÂTEAU STE ROSELINE» – LA PERLE 8.5
IGP Méditerranée – Léger et fruité – Blanc | Rosé | Rouge

CHENIN BLANC – «LE CHANT DU COQ» 11
Afrique du Sud – Frais – Persistant

CHARDONNAY – «DOMAINE SAINT GERMAIN» 9
AOP Bourgogne – Riche – Aromatique

SAUVIGNON BLANC – «FAMILLE GAILLARD» 10
AOP Touraine – Équilibré – Gras

MERLOT | MALBEC – «DOMAINE CHÂTEAU VILLOTTE» 8.5
Bordeaux Supérieur – Rond – Gourmand

CABERNET FRANC – «DOMAINE BRUNEAU DUPUY» 10.5
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Élégant – Complexe

SYRAH – GRENACHE – «DOMAINE GERARD BERTRAND» 9
AOP Corbières – Épicé – Rond – Élégant

GRENACHE – SYRAH – «DOMAINE DE MONTVAC» 11
AOP Vacqueyras – Rond – Racé – Charpenté

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

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 – Processo – Eau gazeuse

COCKTAILS 17

TARTE TATIN

Rhum ambré – Sirop simple – Cannelle – Ginger beer – Citron vert – Jus de pomme

BOURBON SMASH

Bourbon – Sirop d'érable – Jus d'orange & de citron – Bitter angostura – Eau pétillante

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

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

DIGESTIFS

COGNAC HENNESSY 16

COINTREAU 10

GRAND MARNIER 12

BAILEYS 10

GET 27 10

EAU DE VIE DE POIRE 10

LIMONCELLO 10

GOLDEN 8 POIRE 12