

## POUR GRIGNOTER

## ENTRÉES LÉGÈRES

Aubergines croustillantes avec sauce chili douce 🌿 4.00

Les pommes de terre sauce piquante de Balthazar 4.95

Beignets de morue avec sauce romesco maison 5.75

Artichauts cuits en deux temps avec jaune d'œuf liquide et copeaux de jambon 6.95

★ Croquette de jambon ibérique (unité) 2.25

Croquette de queue de taureau (unité) 2.20

Gyozas au poulet et aux légumes 7.10

Œufs frits avec copeaux de jambon ibérique et pommes de terre frites 8.75

Bâtonnets de poulet croustillants avec deux sauces 7.95

Œufs au plat aux cèpes confits à l'ail et au thym 11.25

★ Mortadelle italienne avec burrata pesto de basilic frais et pain croustillant 10.20

Jambon ibérique avec pain coca à la tomate 14.25

Gaspacho avec ses croûtons (s.s.) 🌿 4.95

★ Crème de potiron aux crevettes marinées à la vanille et aux pousses 6.45

Houmous duo pois chiches et betteraves 🌿 avec papadum 5.95

Salade d'épinards avec fromage de chèvre pignons et confiture de tomate 7.10

Burrata avec mangue et tomate 9.65

★ Carpaccio de veau truffé au parmesan et roquette 10.40

Saumon gravlax mariné avec crème fraîche et sauce moutarde douce au miel 12.50

Salade César avec poulet croustillant bacon, parmesan et sauce spéciale 6.95

Tempura de champignons japonais aux crevettes œufs de poisson volant et mayonnaise kimchi 7.90



### ACCORD PARFAIT

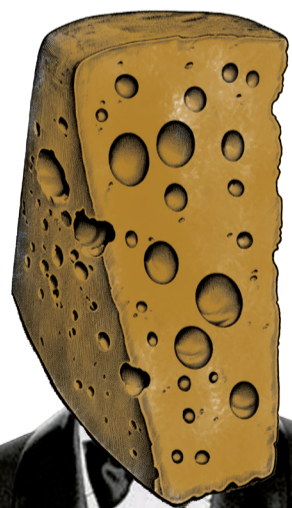


APEROL SPRITZ 8.50

VERMOUTH 5.25

SANGRIA 3.90

BIER (CAÑA) 2.25



## NOUS AIMONS LES PÂTES

★ Linguine carbonara montée au jaune truffé, à la guanciale 9.15

Risotto de morue au potiron et olives noires 8.45

Tagliatelles truffées à la burrata et aux asperges sauvages 9.60

★ Grand ravioli de queue de taureau au vin rouge avec parmentier, demi-glace et salade de framboises 9.15

Risotto truffé aux cèpes nuage de parmesan et champignons de Paris 12.25

Cannellonis de viande rôtis avec béchamel de champignons et jus de rôtissage 9.25

Pain coca à la tomate 2.50

Pain de table 1.10

Pain sans gluten 1.35

🌿 Plats Végétaliens

★ Recommandé

TVA incluse | Si vous êtes intolérant ou allergique à un aliment, parlez-en à notre personnel.

Ouvert tous les jours

Lundi, mardi, mercredi et dimanche de 13h00 à 16h00 et de 20h00 à 23h00 - Jeudi, vendredi et samedi de 13h00 à 16h00 et de 20h00 à 23h30

# PEIX

Crevettes au kimchi  
riz frit, petits légumes et shiitake

★ Ragoût de lotte  
palourdes et pommes de terre

Tataki de thon  
avec salade d'algues fraîches et mangue fraîche

Wok aux crevettes avec nouilles de riz  
légumes au tamarin et œuf

Filet de morue avec samfaina (ratatouille)  
oignon croustillant et poudre d'olives noires

Bar flambé au fenouil frais  
et pommes de terre

★ Ventrèche de thon avec soja mariné  
petits oignons et pois mange-tout

# EAUX ET BOISSONS

Eau	2.30	Nestea	3.45
Eau gazeuse	2.35	Tonique	3.45
Fanta au citron	2.95	Coca Cola	2.95
Fanta Orange	2.95	Coca Cola Zero	2.95
Un Soda	2.70	Bitter	3.45
Jus de pêche	2.75	Jus d'ananas	2.75

# CAFÉ ET INFUSIONS

Café	2.00	Infusion menthe	2.35
Café allongé	2.95	Camomille	2.35
Macchiato	2.10	Thé Vert	2.35
Café au lait	2.25	Thé Noir	2.35
Américain	2.25	Thé Rouge	2.35
Cappuccino	2.95		
Café irlandais	5.75		

# VIANDE

11.25 Poulet tikka masala  
avec riz indien 9.15

13.75 ★ Poulet rôti aux langoustines  
et pommes de terre au beurre grillé 10.25

14.25 Curry rouge thaï  
avec filet ibérique et riz jasmin 11.25

14.10 Veggie burger avec guacamole maison 🌿  
chips d'oignon et frites 11.50

15.20 "Cheeseburger addicted"  
et ses frites maison 11.25

12.95 Escalope de veau à la milanaise  
avec œuf poché, tomates confites, straciatella  
et basilic 11.20

14.25 Entrecôte de veau en tagliata  
aux arômes de romarin et frites 15.50

★ Côte de porc BBQ  
avec pommes de terre Hasselback 16.90

Onglet de veau  
à la sauce parisienne 13.95

Timbale de canard confit  
aux pommes de porto et germes fraîches 13.90

Entrecôte aux amandes croustillantes  
coriandre, citron vert et une touche épicée 15.90

## SANGRIA



3.90



5.95



10.75

## BIÈRE

Estrella Damm  
Estrella Damm Clara



2.95



4.95

## ELS NOSTRES CLÀSSICS

Riz "socarrat" aux fruits de mer dans leurs conserves avec crevettes 13.15

Riz à l'encre de calamar avec seiches et aïoli 13.55pp  
(Min. 2 personnes)

Paella mixte avec calamars, saucisses, côtelettes et crevettes 13.20pp  
(Min. 2 personnes)

Fideuá Balthazar, paella aux nouilles 11.25

TVA incluse

Si vous êtes intolérant ou allergique à un aliment, parlez-en à notre personnel.



## NOS DESSERTS MAISON

“Crema Catalana” (Crème brûlée )	3.95
Nos truffes au chocolat	4.25
★ Cheesecake avec spéculoos Lotus	4.95
Big Oreo au chocolat croustillant et au caramel	5.25
Coulant au chocolat avec glace à la vanille	4.95
★ <b>TIM BAON</b> “Le préféré de nos clients les plus fidèles”	4.50
Glace au touron avec crème brûlée et sauce au chocolat	

## DESSERTS SERVIS DANS UN VERRE

★ Lemon pie	3.95
Coupe avec sorbet au citron, crème fouettée, lemongrass et meringue	
Trio de sorbets aux agrumes	3.95
Génoise au yaourt grec	4.95
sorbet à la framboise et fruits rouges confits	
★ Mangue, mangue et encore mangue	5.95
Sorbet mangue, mangue fraîche, mousse de mangue et arôme citron vert frais	

TVA incluse

Si vous êtes intolérant ou allergique à un aliment, parlez-en à notre personnel.

COMMENT A ÉTÉ VOTRE  
EXPÉRIENCE AVEC NOUS?  
*Nous aimerions bien te lire*

