

# LE BALCON

## RESTAURANT-BAR

### LES VINS ROUGES

#### BORDEAUX

	75 cl	50 cl	12 cl
AOP Bordeaux Supérieur – Arédius	29 €	19 €	7 €
AOC Saint-Emilion Grand cru Ch. Fombrauge	52 €		
AOC Haut-Médoc - Diane de Belgrave	48 €		10 €
AOC Haut – Médoc – Ch. Belgrave	78 €		

#### BOURGOGNE

AOC Pinot Noir – A. Ducal	32 €	22 €	7 €
AOP Mercurey – Domaine Voaric	48 €		10 €
AOC Beaune 1er Cru - Beaune du Château Bouchard	62 €		

#### BEAUJOLAIS

AOP Brouilly - La Chapelle de Venenge	36 €	22 €	8 €
---------------------------------------	------	------	-----

#### VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côte du Rhône - Parallèle 45 Paul Jaboulet	30 €	19 €	7 €
--	------	------	-----

#### LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Corbières Boutenac - Domaine de Villemajou	48 €		10 €
--	------	--	------

#### VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Menetou-Salon – Les Thureaux	32 €		8 €
AOC Saumur-Champigny	28 €		7 €

### LES VINS ROSÉS

#### PROVENCE

	75 cl	50 cl	12 cl
AOC Côte de Provence - Château Minuty	32 €		9 €

### LA WINERIE PARISIENNE

La Winerie Parisienne rend hommage aux Halles aux vins Parisiennes du XIX<sup>ème</sup> siècle en sélectionnant en région auprès de viticulteurs partenaires des vins fins et décomplexés embouteillés dans son chai urbain.

	75 cl	12 cl
Grisant Rouge, Blanc	39 €	9 €
Grisant Rosé	30 €	7 €

### LES VINS BLANCS

#### ALSACE

AOC Riesling - J. Hanskeller	30 €	20 €	7 €
------------------------------	------	------	-----

#### VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Sancerre – J. Mellot	44 €		9 €
--------------------------	------	--	-----

#### BOURGOGNE

AOC Rully – L. Latour	48 €		10 €
AOC Coteaux des Moines - Bouchard	38 €		8 €
AOC Petit Chablis – W. Fèvre	42 €		9 €

#### LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Viognier Albrières	32 €	22 €	7 €
------------------------	------	------	-----

### LES EAUX

Evian, Badoit	1 L	7 €
Evian, Badoit	50 cl	4 €
Chateldon	75 cl	9.5 €

### LES CAFÉS & THÉS

Café Espresso, Allongé, Décaféiné	3,5 €
Double	6 €
Noisette	4 €
Café au lait, Cappuccino	5 €
Chocolat chaud	6 €
Thé & Infusion	5 €

Prix service compris.  
Prix en Euros TTC  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# RÉPERTOIRE DU BALCON

## ENTRÉES

<b>Gambas snackées</b> panées à la pistache, mini-maïs glacés sauce thai/miel <i>AOC Rully*</i>	15 €	<b>Velouté de potimarron</b> champignons de Paris sautés <i>AOP Corbières Boutenac*</i>	11 €
<b>Tarte fine tiède</b> saumon fumé, caviar d'aubergine, radis noir, salade sucrine <i>AOC Coteaux des moines*</i>	13 €	<b>Carpaccio de bœuf façon maki</b> condiment kiwi, pomme Granny Smith, fruit de la passion et guacamole d'avocat <i>AOC Menetou-Salon</i>	13 €

## PLATS

<b>Gauffre de pomme de terre</b> purée de fenouil, fève tonka et pickles betteraves rouges & jaunes <i>AOC Pinot Noir*</i>	22 €	<b>Viande du Boucher</b> et ses délicieuses frites maison <i>AOC Diane de Belgrave*</i>	24 €
<b>Joue de bœuf façon bourguignonne</b> sélection de légumes oubliés <i>AOP Mercurey*</i>	27 €	<b>Dos de cabillaud, croûte d'herbes</b> écrasé de pomme de terre, sauce vierge au citron <i>AOC Petit Chablis*</i>	25 €



## L'IMPRO' DU CHEF

Selon son inspiration, notre Chef Giovanni Laude ajoute chaque soir à son répertoire un plat impro' élaboré avec les plus beaux produits de saison.

\*Nos conseils d'oenologue.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.  
Origine viande : UE

## DESSERTS

<b>Le dessert Signature</b> tiramisu, crème onctueuse, mascarpone amaretto, insert café, croustillant gru de cacao	10 €	<b>La Ruche</b> Biscuit Madeleine Miel, fruits de la passion, Truffe noire, mousse Miel de Sapin, glace miel et thym citron	11 €
<b>Le P'tit Biscuit</b> Pain d'épice, marmelade d'orange, ganache chocolat 64%, poivre de java, sablé croustillant cannelle, glace café laitier vanille	11 €	<b>Le Café très gourmand</b> assortiment de créations	11 €

## PRÉLUDE SUR LE TOIT

<b>Planche de charcuterie</b>	20 €	<b>Planche mixte</b>	20 €
<b>Planche d'antipasti</b>	17 €	<b>Salade Caesar</b>	17 €
<b>Planche de fromages affinés</b>	18 €	<b>Nos délicieuses frites</b>	5 €



### LE DUO

Formule disponible uniquement en avant-concert

L'impro' du Chef  
+  
trio de gourmandises

33,90 €  
Hors boissons

### LE TRIO

Entrée  
+  
Plat  
+  
Dessert

46,90 €  
Hors boissons

## NOS PRODUITS FONT LEUR SHOW !

◆ NOUS ACCORDONS UNE GRANDE IMPORTANCE À LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS.



Sélection de pains



Fromages affinés



Bière locale (93)



Champagnes Deutz



Vignoble Parisien (93)

## POUR COMMENCER

Kir	12cl	7 €
Kir Royal	12 cl	14 €
Lillet Blanc, Pineau des Charentes	12cl	7 €
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Nouilly Prat	6 cl	6.5 €
Whisky Nikka, Oban, Lagavulin	4 cl	14 €
Whisky Monkey Shoulder, Chivas	4 cl	12 €
Jack Daniel's, Jim Bean	4 cl	12 €
Heineken, Affligem	33 cl	6.5 €
Lagunitas IPA	35,5 cl	7 €
La Parisienne, bière rousse locale	33 cl	7 €
Coca-Cola, zéro	33 cl	5 €
Schweppes Tonic, Limonade	25 cl	5 €
Perrier	33 cl	5 €
Les Jus de fruits Pampryl	25 cl	5 €

Orange, Pamplemousse rose, Pomme, Nectar d'Ananas, Tomate, Nectar d'Abricot

## NOS CHAMPAGNES DEUTZ

	75 cl	12 cl
Deutz Brut Classique	80 €	15 €
Deutz Brut Rosé	110 €	16 €
Amour de Deutz Millésimé 2006	180 €	

Prix service compris. Prix en Euros TTC

## MIXAGES

◆ UNE EXPÉRIENCE À TRAVERS UNE SÉLECTION DE COCKTAILS À BASE DE JUS DE FRUITS FRAIS, SIROP MAISON ET ALCOOLS PREMIUM.

<b>L'Armaneau - 10cl</b> Armagnac, Pineau des Charentes, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Angostura bitter	12 €
<b>Marple Bourbon - 8cl</b> Bourbon, sirop d'érable, jus de citron vert, menthe, Angostura bitter	12 €
<b>Balcon Spritz 2.0 - 13cl</b> Gin Tanqueray, Champagne Deutz, liqueur de Mandarine Impériale, Campari, purée d'orange sanguine, jus de citron, sirop de sucre de canne	12 €
<b>Noir Désir - 9,5cl</b> Bacardi 8 ans, purée de cerise noire, sirop maison noisette & pruneau, jus de citron vert, Angostura bitter	12 €
<b>Hanoi-Hanoi - 12cl</b> Vodka Absolut, purée de pomme, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, coriandre, Schweppes tonic	12 €
<b>La Figue et la Fleur - 13cl</b> Tequila, liqueur St Germain, jus de citron vert, sirop d'hibiscus maison, purée de figue, Schweppes Tonic	12 €
<b>Swedish Cold Brew - 13cl</b> Vodka Absolut, Cointreau, Cold Brew, jus de citron vert, sucre de canne	12 €



## LA NOTE DE TOMO

Au rythme de vos envies, notre barman Tomo compose sans partition les plus belles recettes sur-mesure !

AVEC ALCOOL : 15 €  
SANS ALCOOL : 9 €