

RÉPERTOIRE DU BALCON

ENTRÉES

Buratta marinée au Basilic 15 €
salade de roquette, tomates de saison, vinaigrette à la noisette.
Les douceurs de l'Italie !
AOC Côte de Provence*

Gaspacho de tomate twisté 13 €
shortbread pistache, tartare de légumes, sorbet citron vert, menthe & piment d'espelette
Fraîchement étonnant...
AOC Sancerre*

Chipirons snackés au thym citron 14 €
polenta crémeuse & condiments
Avant-goût des barbecues !
AOP Brouilly*

PLATS

Asperge blanche ✓ 26 €
quinoa au curry rouge, blinis au soja, guacamole d'avocats et crème de tamarin
Pour les flexitariens & aventuriers !
AOC Pinot Noir*

Lieu Jaune rôti au romarin 28 €
artichauts poivrade, petits pois à la française, espuma de chorizo
Un mélange terre & mer surprenant !
AOC Rully*

Sélection du Chef à la plancha 26 €
Belle pièce de viande ou poisson selon arrivage, délicieusement snackée à la plancha.



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'oenologie.

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

NOS PRODUITS FONT LEUR SHOW !

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



Sélection de pains



Fromages affinés



Bière locale (93)



Champagne 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

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

Prix service compris. Prix en Euros TTC

DESSERTS

Le Dessert Signature 11 €
sur une base de tiramisu, crème onctueuse, mascarpone amaretto, insert café, croustillant gruë de cacao
Le Classique de notre Chef Pâtissier...

Face à face ensoleillé 13 €
écume pêche-romarin, tartare & granité de tomates, mûroise
Pour les amateurs de découverte !

Soupe de fraises d'été 12 €
sablé breton anisé, sorbet fraise
Du frais, du bon, du coloré !

Carte Blanche*
Délicieux mélange de créativité et de gourmandise, improvisé par notre Chef Pâtissier Charles.
*Formule Duo uniquement

PRÉLUDE SUR LE TOIT

Sélection de charcuteries 18 €

Planche découverte 20 €

Choix d'antipasti 18 €

Salade Caesar 17 €

Nos fromages affinés 18 €

Nos délicieuses frites 5 €

LE DUO

Formule disponible uniquement en avant-concert

L'impro' du Chef
+
Dessert Carte Blanche

38,90 €
Hors boissons

LE TRIO

Entrée
+
Plat
+
Dessert

48,90 €
Hors boissons



MIXAGES

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

Agrum - 9,6cl 12 €
Whisky Red Label, Amaretto, Pamplemousse, Purée de pomme, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne

Passion Café - 10,5cl 12 €
Rhum Bacardi 4 ans, Purée de Passion, Cold Brew maison, Sirop de piment de Cayenne, Angostura bitter

Passe-Teq - 10cl 12 €
Tequila Camino, Pastèque, Coriandre, Jus de citron vert, Sucre de canne

Peach Please - 11cl 12 €
Vodka Absolut, Martini blanc, Purée de pêche, Jus de citron vert, Sucre de canne

Strawberry Fields - 12cl 12 €
Gin Tanqueray, Suze, Perrier, Fraise, Jus de citron vert, Sucre de canne

Cocktail du soir - 12cl 15 €
Des saveurs au gré de l'inspiration de notre Chef Barman



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 €