

# RÉPERTOIRE DU BALCON

## ENTRÉES

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| <b>Oeuf parfait</b><br>chou romanesco, girolles,<br>fèves sautées, chips de lard<br><i>AOC Menetou-Salon*</i>                        | 12 € | <b>Foie gras poêlé</b><br>au poivre de Sichuan, crozets de<br>Savoie au Comté, sauce à l'orange<br><i>AOC Riesling*</i> | 15 € |
| <b>Tartare de Dorade</b><br>mariné au citron & fruits de la<br>passion, coulis de poivron, chips d'ail<br><i>AOP Petit Chablis *</i> | 13 € | <b>Veggie Cannelloni</b> ✓<br>champignons de Paris, purée<br>de cresson, salade de mesclun<br><i>AOC Pinot Noir*</i>    | 14 € |

## PLATS

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| <b>Millefeuille de pois chiches</b> ✓<br>au cumin, saladette de lentilles<br>& courgettes jaunes, vinaigrette menthe<br><i>IGP Viognier *</i> | 20 € | <b>Pièce snackée à la plancha</b><br>& ses délicieuses frites maison<br><i>AOC Diane de Belgrave *</i>                          | 26 € |
| <b>Ris de veau cuits au sautoir</b><br>fenouil caramélisé, jus corsé<br><i>AOP Corbières *</i>  | 30 € | <b>Pavé de saumon mi-cuit</b><br>haricots Paimpol au saté, émulsion<br>citron et vanille de Madagascar<br><i>AOC Sancerre *</i> | 28 € |

## 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.

✓ Plat végétarien

\*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.



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, Noilly 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

## DESSERTS

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| <b>Le Coco-Mangue</b><br>crèmeux mange-passion, biscuit<br>pain de Gènes, copeaux de noix de<br>coco & citron vert, coulis de mangue          | 11 € | <b>Le Rocher Chocolat &amp; Pécan</b><br>riz soufflé croustillant, crèmeux<br>et ganache chocolat Grand Cru<br>Caraïbes, noix de pécan caramélisées | 13 € |
| <b>Le Dessert Carte Blanche</b><br>notre Cheffe Pâtissière vous propose<br>son Dessert Signature, au gré des<br>saisons et de son inspiration | 10 € | <b>Le Café très gourmand</b><br>sélection de mignardises<br>servie avec un café ou un thé   | 12 € |

## PRÉLUDE SUR LE TOIT

|                                 |      |                               |      |
|---------------------------------|------|-------------------------------|------|
| <b>Sélection de charcuterie</b> | 18 € | <b>Planche découverte</b>     | 20 € |
| <b>Choix d'antipasti</b>        | 18 € | <b>Salade Caesar</b>          | 18 € |
| <b>Nos 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

38,90 €

Hors boissons

### LE TRIO

Entrée  
(+1€ Foie Gras)

+

Plat

(+1€ Ris de veau)

+

Dessert

(+1€ Rocher Chocolat & Pécan)

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.

|  |      |
|--|------|
| <b>Agrum- 9,6cl</b><br>Whisky Red Label, Amaretto, Pamplemousse, Purée de pomme, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne         | 12 € |
| <b>Passion Café - 10,5cl</b><br>Rhum Bacardi 4 ans, Purée de Passion, Cold Brew maison, Sirop de piment de Cayenne, Angostura bitter | 12 € |
| <b>Passe-Teq- 10cl</b><br>Tequila Camino, Pastèque, Coriandre, Jus de citron vert, Sucre de canne                                    | 12 € |
| <b>Peach Please - 11cl</b><br>Vodka Absolut, Martini blanc, Purée de pêche, Jus de citron vert, Sucre de canne                       | 12 € |
| <b>Strawberry Fields - 12cl</b><br>Gin Tanqueray, Suze, Perrier, Fraise, Jus de citron vert, Sucre de canne                          | 12 € |
| <b>Cocktail du soir - 12cl</b><br>Des saveurs au gré de l'inspiration de notre Chef Barman   | 15 € |

## LA NOTE DE STÉPHANE

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

AVEC ALCOOL : 15 €

SANS ALCOOL : 9 €