

## TAPAS à partager

<b>Planche Balthazar</b>	<b>21€<sup>00</sup></b>
Croquettes   Arancini   Chipirons	
<b>Croquettes jambon par 2</b>	<b>6€<sup>00</sup></b>
<b>Arancini à la sicilienne par 2</b>	<b>6€<sup>00</sup></b>
<b>Chipirons frits</b>	<b>14€<sup>00</sup></b>

## NOS ENTRÉES

 <b>MIMOSA LOVE TRUFFÉ</b>	<b>15€<sup>00</sup></b>
Oeuf mimosa à la Truffe revisité par Balthazar	
 <b>TRIO DE SAINT JACQUES</b>	<b>18€<sup>00</sup></b>
sur une émulsion iodée	
 <b>DUO DE LA MER</b>	<b>16€<sup>00</sup></b>
Gravlax de saumon aux herbes et saint jacques parfumées au citron	
 <b>FOIE GRAS Maison</b>	<b>19€<sup>00</sup></b>
Création Balthazar	

## NOS VIANDES

avec un accompagnement au choix

*BOEUF D'EXCEPTION*

 <b>TOURNEDOS D'AUBRAC</b>	<b>27€<sup>00</sup></b>
Boeuf d'Aubrac   Sauce foie gras	
 <b>TOURNEDOS D'ARGENTINE</b>	<b>32€<sup>00</sup></b>
Boeuf d'Argentine   Sauce foie gras	
 <b>TOURNEDOS ROSSINI</b>	<b>39€<sup>00</sup></b>
Boeuf d'Argentine   foie gras poêlé	

## TERRE ET MER

Boeuf Japonais Wagyu | Saint Jacques sur son émulsion iodée

**42€<sup>00</sup>**

## PLANCHE BALTHAZAR

Assortiment de nos 3 viandes Argentine | Aubrac | Wagyu

**50€<sup>00</sup>**

## NOS POISSONS

avec un accompagnement au choix

 <b>ENCORNETS façon mama</b>	<b>23€<sup>00</sup></b>
Encornets à la persillade cuits à la plancha	
 <b>MILLE-FEUILLES DE SAUMON</b>	<b>26€<sup>00</sup></b>
cuisson à la plancha sur son lit de crème d'avocat parfumée à l'aneth citronnée	
 <b>RISOTTO DE SAINT JACQUES</b>	<b>25€<sup>00</sup></b>
Sauce crémeuse à l'aneth citronnée	
 <b>FILET DE SAINT PIERRE</b>	<b>26€<sup>00</sup></b>
Filet de saint pierre sauce vierge	

## Formules Midi

Formules du Mardi au Samedi hors jours fériés



### A l'ardoise

<b>FORMULE 2 PLATS</b>	<b>17€<sup>00</sup></b>
Entrée   Plat Plat   Dessert	

<b>FORMULE 3 PLATS</b>	<b>19€<sup>00</sup></b>
Entrée   Plat   Dessert	

Quantité limitée

## GRANDES SALADES

 <b>CÉSAR</b>	<b>18€<sup>00</sup></b>
Salade   poulet   tomates   œuf   croûtons   parmesan   sauce César	
 <b>SUD OUEST</b>	<b>21€<sup>00</sup></b>
Salade   tomates   gésiers de canard confits   magret fumé   foie gras   noix et croûtons.	

## CAMEMBERT RÔTI

**21€<sup>00</sup>**

Camembert fondu avec chips de jambon avec accompagnement au choix

## BURGER LANDAIS

**25€<sup>00</sup>**

Bun's nature | boeuf charolais | foie gras poêlé fromage de brebis | tomate | magret fumé | mâche | sauce poivre

## PLAT VEGETARIEN

**19€<sup>00</sup>**

Wok de nouilles sautées aux légumes et champignons

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois crémeux  
Frites maison  
Aumônière de petits légumes  
Salade sauce caesar petits croûtons  
Risotto crémeux

## NOS DESSERTS

 <b>CREATION CARAMEL</b>	<b>12€<sup>00</sup></b>
Gâteau au caramel et spéculos <i>Création Balthazar</i>	
 <b>CREATION CHOCOLATS</b>	<b>12€<sup>00</sup></b>
duo de chocolats, pralin et nougatine   <i>Création Balthazar</i>	
 <b>DELICE A LA FRAISE</b>	<b>12€<sup>00</sup></b>
<i>Création Balthazar</i>	
 <b>SECRET ANANAS Meringué</b>	<b>12€<sup>00</sup></b>
<i>Gâteau à l'ananas Création Balthazar</i>	
 <b>CAFE   THE GOURMAND</b>	<b>12€<sup>00</sup></b>

**35€<sup>00</sup>**

## Formule du Mois

### MIMOSA LOVE TRUFFE

Création Balthazar

### DUO DE LA MER

Gravlax de saumon et saint jacques

### TOURNEDOS D'AUBRAC

Boeuf d'Aubrac | Sauce foie gras

### ENCORNETS Façon mama

Encornets à la persillade

### SECRET ANANAS

*Gâteau ananas meringué*

### CREATION CARAMEL

**45€<sup>00</sup>**

## Formule Découverte

### MIMOSA LOVE TRUFFÉ

Oeuf mimosa à la truffe revisité par Balthazar

### SAINT JACQUES A LA TRUFFE

sur une émulsion de foie gras

### DUO DE LA MER

Gravlax de saumon et saint jacques

### TOURNEDOS

Boeuf d'Argentine | Sauce foie gras

### SAINT PIERRE

Sauce vierge

### MILLE FEUILLES DE SAUMON

crème d'avocat à l'aneth citronnée

### CREATION CARAMEL

### DELICE A LA FRAISE

*Création Balthazar*

### CREATION CHOCOLATS

## FORMULE ENFANT **14€<sup>00</sup>**

Nos accompagnements Frites / salade

Gros Cheese-Burger | Frites | fondant chocolat

Crispy tenders | Frites | fondant chocolat

Boisson | Limonade (sirop) | Coca cola

jusqu'à 12 ans

## BOISSONS / DRINKS

APÉRITIF	COCKTAILS	SOFTS
RICARD 5,00 €	MOJITO 9,00 €	<b>Coca / Coca Zero 33cl</b> 4,00€
LILLET ROSE 6CL 6,00 €	MOJITO ROYAL 13,00 €	<b>Orangina 25cl</b> 4,00€
LILLET ROUGE 6CL 6,00 €	MOJITO FRAISE 10,00 €	<b>Fuze Tea 25cl</b> 4,00€
LILLET BLANC 6 CL 6,00 €	MOJITO PASSION 10,00 €	<b>Perrier 33cl</b> 4,00€
MARTINI ROUGE 6 5,00 €	PINA COLADA 9,00 €	<b>Limonade à la pression 25cl</b> 4,00€
MARTINI BLANC 6 5,00 €	CAIPIRINHA 9,00 €	<b>Sirop grenadine, menthe, fraise, citron, pêche</b> 3,00€
KIR ROYAL 11,00 €	CAIPIRINHA FRAISE 10,00 €	<b>EAUX 1 Litre</b>
KIR 12 CL 5,00 €	CAIPIRINHA PASSION 10,00 €	Abatille plate 5,00€
SUZE 6 5,00 €	PLANTEUR 9,00 €	Abatille pétillante 5,00€
MUSCAT 6 5,00 €	SPRITZ 9,00 €	<b>JUS DE FRUITS 25 cl</b>
PORTO BLANC 5,00 €	LILLET TONIC BLANC 9,00 €	Jus de fruits Granini 4,50€
PORTO ROUGE 5,00 €	LILLET TONIC ROSE 9,00 €	<i>Jus de pomme, ACE, Jus d'orange, Jus de tomate, jus ananas.</i>
	AMERICANO MAISON 9,50 €	
	VIRGIN MOJITO <i>SANS ALCOOL</i> 8,00 €	
	VIRGIN PINACOLADA <i>SANS ALCOOL</i> 8,00 €	
	VIRGIN BALTHA <i>SANS ALCOOL</i> 8,00 €	
	COCKTAIL BALTHA 12,00 €	
	GIN TONIC 10,00 €	
<b>BIÈRES PRESSIONS</b>	<b>SPIRITUEUX</b>	<b>CAFÉ   COFFEE</b>
BUD 25 4,00 €	WHISKY CLAN CAMPBELL 4 cl 7,50 €	☕ <b>ESPRESSO OU DECA</b> 2,50€
BUD 50 7,50 €	WHISKY ABERLOUR 10 ANS 9,50 €	☕ <b>VIENNOIS</b> 4,00€
MONACO 25 4,50 €	WHISKY JACK DANIELS 9,50 €	☕ <b>THÉ</b> 3,50€
MONACO 50 8,00 €	WHISKY JAMESON 8,00 €	<i>Camomille, verveine, tilleul</i>
PANACHE 25 4,00 €	CHIVAS 12 ANS 9,50 €	<i>Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe</i>
PANACHE 50 7,50 €	GIN MONKEY 12,00 €	<b>IRISH COFFEE</b>
HOEGARDEN 25 5,00 €	RHUM HECHICERA 12,00 €	FRENCH OU JAMAÏCAN 9,00€
HOEGARDEN 50 9,50 €	ARMAGNAC 10 ANS 4CL 12,00 €	
PICON BIÈRE 25 7,00€	EAU DE VIE DE POIRE WILLIAM SAINT FLORIAN 4 CL 7,00 €	
	COGNAC VSOP 4 CL 8,50 €	
	MENTHE PASTILLE 7,00 €	
<b>BIÈRES BOUTEILLES</b>		
DESPERADOS 6,00€		
JUPILER SANS ALCOOL 5,00€		

## VINS / CHAMPAGNE

Attention le millésime peut changer

SELECTION DE BLANC	VERRE	BOUTEILLE	SELECTION DE ROUGE	VERRE	BOUTEILLE
Côte de Gacogne   UBY N°3	5,50€	25,00€	Grave de Veyres   Château Goudichaud	6,00€	28,00€
Côte de Gascogne   UBY N°4	6,00€	27,00€	Pessac Leognan   Les haldes de Luchey	7,50€	38,00€
Bordeaux   Château Talbot Caillou		62,00€	Listrac médoc   Château Cap Léon Veyrin		35,00€
Pessac Léognan   Les Haldes de Luchey	8,00€	38,00€	Saint Estéphe   Château Haut Marbuzet		79,00€
Chablis   Garrieux fils	10,00€	40,00€	Saint Julien   Château La Bridane		47,00€
Sancerre   Domaine Roger Neveu		41,00€	Saint Emilion Grand Cru   Château Pipeau		65,00€
			Pic Saint Lou   Château de la Salade Aérien		29,00€
			Argentine   Clos des los Siete		38,00€
			Crozes Hermitage   La Matinière		39,00€
<b>SELECTION DE ROSE</b>					
ROSE IGP ILE DE BEAUTE DOMAINE DE TERRA VECCIA	6,00€	32,00 €			
<b>SELECTION DE CHAMPAGNE</b>					
BOUTEILLE CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER 75cl	10,00€	58,00 €			



Prix nets en euros - chèque bancaire et ticket restaurant papier non acceptés

### OUVERTURE

www.balthazar-audenge.fr

2 Rue John Maynard Keynes  
33980 Audenge  
05 57 18 00 60

Lundi : Fermé toute la journée  
Mardi : 12h à 15h // 18h à 22h  
Mercredi : 12h à 15h // 18h à 22h  
Jeudi : 12h à 15h // 18h à 22h  
Vendredi : 12h à 15h // 18h à 23h  
Samedi : 12h à 15h // 18h à 23h  
Dimanche : Fermé toute la journée