

TAPAS à partager

Planche Balthazar Croquettes Arancini Chipirons	21€⁰⁰
Assiettes pour 2 Croquettes Arancini	12€⁰⁰
Chipirons frits	14€⁰⁰

NOS ENTRÉES

MIMOSA LOVE TRUFFÉ Oeuf mimosa à la brisure de truffe revisité par Balthazar	15€⁰⁰
TRIO DE SAINT JACQUES chantilly de saint jacques copeaux de foie gras	18€⁰⁰
DUO DE LA MER Gravlax de saumon aux herbes et saint jacques parfumées au citron	16€⁰⁰
FOIE GRAS Maison Duo de foie gras mi-cuit et poêlé à la crème de figues et aux noix	19€⁰⁰

NOS VIANDES

avec un accompagnement au choix

BOEUF D'EXCEPTION

TOURNEDOS D'AUBRAC Boeuf d'Aubrac Sauce foie gras	27€⁰⁰
TOURNEDOS D'ARGENTINE Boeuf d'Argentine Sauce foie gras	32€⁰⁰
TOURNEDOS ROSSINI Boeuf d'Argentine foie gras poêlé	39€⁰⁰
VIANDE DU MARCHÉ Présentée sur notre ardoise	22€⁰⁰

PLANCHE BALTHAZAR Assortiment de nos 3 viandes Argentine Aubrac Wagyu	50€⁰⁰
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

NOS POISSONS

avec un accompagnement au choix

ENCORNETS façon mama Encornets à la persillade cuits à la plancha	23€⁰⁰
RISOTTO DE SAINT JACQUES Sauce crémeuse à l'aneth citronnée	25€⁰⁰
FILET DE SAINT PIERRE Filet de saint pierre sauce vierge	26€⁰⁰
POISSON DU MARCHÉ Présenté sur notre ardoise	22€⁰⁰

Formules Midi

Formules du Mardi au Samedi hors jours fériés

A l'ardoise

FORMULE 2 PLATS Entrée Plat Plat Dessert	17€⁰⁰
FORMULE 3 PLATS Entrée Plat Dessert	19€⁰⁰

Quantité limitée

GRANDES SALADES

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

CAMEMBERT RÔTI	21€⁰⁰
-----------------------	-------------------------

Camembert fondu avec chips de jambon avec accompagnement au choix

BURGER LANDAIS	25€⁰⁰
-----------------------	-------------------------

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

PLAT VEGETARIEN	19€⁰⁰
------------------------	-------------------------

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

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

35€⁰⁰

Formule du Mois

Présentation
sur
l'ardoise

FORMULE ENFANT	14€⁰⁰
-----------------------	-------------------------

Nos accompagnements Frites / salade

Gros Cheese-Burger | Frites | fondant chocolat
Crispy tenders | Frites | fondant chocolat
Boisson | Limonade (sirop) | Coca cola
jusqu'à 12 ans

49€⁰⁰

Formule Découverte

MIMOSA LOVE TRUFFÉ

Oeuf mimosa à la truffe revisité par Balthazar

TRIO DE SAINT JACQUES

chantilly de saint jacques copeaux de foie gras

DUO DE LA MER

Gravlax de saumon et saint jacques

FOIE GRAS Maison

Duo de foie gras mi-cuit et poêlé à la crème de figues et aux noix

TOURNEDOS

Boeuf d'Argentine | Sauce foie gras

FILET DE SAINT PIERRE

Sauce vierge

RISOTTO DE SAINT JACQUES

Sauce crémeuse à l'aneth citronnée

ENCORNETS façon mama

CREATION CARAMEL

DELICE A LA FRAISE

CREATION CHOCOLATS

CAFE | THE GOURMAND



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

BOISSONS / DRINKS

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

VINS / CHAMPAGNE

Attention le millésime peut changer

SELECTION DE BLANC

	VERRE	BOUTEILLE
Côte de Gacogne UBY N°3	5,50€	25,00€
Côte de Gascogne UBY N°4	6,00€	27,00€
Bordeaux Château Talbot Caillou		62,00€
Pessac Léognan Les Haldes de Luchey	8,00€	38,00€
Chablis Garrieux fils	10,00€	40,00€
Sancerre Domaine Roger Neveu		41,00€

SELECTION DE ROSE

ROSE IGP ILE DE BEAUTE DOMAINE DE TERRA VECCIA	6,00€	32,00 €
------------------------------------------------	-------	---------

SELECTION DE CHAMPAGNE

BOUTEILLE CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER 75cl	10,00€	58,00 €
-----------------------------------------------	--------	---------

SELECTION DE ROUGE

	VERRE	BOUTEILLE
Grave de Veyres Château Goudichaud	6,00€	28,00€
Pessac Leognan Les haldes de Luchey	7,50€	38,00€
Listrac médoc Château Cap Léon Veyrin		35,00€
Saint Estéphe Château Haut Marbuzet		79,00€
Saint Julien Château La Bridane		47,00€
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€

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

Nouvelle établissement ouverture juin 2024



villa valleyre
le restaurant

70 avenue de la république
33380 Mios

Réservation : 09 82 37 15 70

contact@villavalleyre.fr
www.villavalleyre.fr