

BALTHAZAR

Nos plats sont faits maison

TAPAS à partager

TEMPURA DE LEGUMES croustillants	12€ ⁰⁰
CROQUETTES GASTON	12€ ⁰⁰
CHIPIRONS FRITS	14€ ⁰⁰

NOS ENTRÉES

 CHEESECAKE A L'ITALIENNE Création Balthazar	13€ ⁰⁰
 TARTARE MÉDITERRANÉEN	12€ ⁰⁰
 DUO DE LA MER Gravlax de saumon aux herbes et saint jacques parfumées au citron	16€ ⁰⁰
 FOIE GRAS Maison Foie gras mi-cuit accompagné d'une crème de figues	19€ 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

 FOGGIA Burrata sur un lit de tomates de couleur au parmesan	13€ ⁰⁰
 CÉSAR Salade poulet tomates œuf croûtons parmesan sauce César	18€ ⁰⁰
 SUD OUEST Salade tomates gésiers de canard confits magret fumé foie gras noix	21€ ⁰⁰

Formule du moment

35€⁰⁰

Carpaccio de boeuf
au pistou et au parmesan

Carpaccio de courgettes
aux amandes grillées chips de lard

Maquereaux en croûte d'herbe
sur son lit de spaghettis de légumes

Tournedos d'Aubrac
Sauce chien accompagné de pommes
sautées persillade

Tarte au citron


Charlotte au chocolat
coeur à la framboise

NOS VIANDES

avec un accompagnement au choix

BOEUF D'EXCEPTION

 TARTARE AU COUTEAU A L'ITALIENNE <i>Aromates, sauce Worcestershire, câpres, huile d'olive, citron, oignon frais et basilic</i>	22€ ⁰⁰
 Tournedos de Galice Boeuf de Galice Sauce foie gras	28€ ⁰⁰
 Tournedos d'Argentine Boeuf d'Argentine Sauce foie gras	32€ ⁰⁰
 Tournedos Rossini Boeuf d'Argentine foie gras poêlé	39€ ⁰⁰
 VIANDE DU MOMENT Boeuf d'Aubrac sauce chien	25€ ⁰⁰

 PLANCHE BALTHAZAR Assortiment de nos 3 viandes Argentine Galice du moment	50€ ⁰⁰
--	-------------------

NOS POISSONS

avec un accompagnement au choix

 ENCORNETS façon mama Encornets à la persillade cuits à la plancha	23€ ⁰⁰
 SAINT JACQUES SNACKÉES sur son lit de spaghettis de légumes	25€ ⁰⁰
 FILET DE DAURADE sauce vierge	26€ ⁰⁰
 POISSON A DU MOMENT	26€ 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 16€⁰⁰

Riz sauté à la thaïlandaise aux légumes

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois crémeux
Frites maison
Spaghettis de légumes
Riz sauté à la thaïlandaise

NOS DESSERTS

 PAVLOVA FAÇON PÊCHE MELBA <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
 AUDENGEOISE <i>dessert glacé caramel chaud</i> <i>Création Balthazar</i>	12€ ⁰⁰
 CAFE THE GOURMAND	12€ ⁰⁰

Formule Découverte

49€⁰⁰

CHEESECAKE A L'ITALIENNE

DUO DE LA MER

Gravlax de saumon et saint jacques

FOIE GRAS Maison

Foie gras mi-cuit à la crème de
figues

TOURNEDOS

Boeuf d'Argentine | Sauce foie gras

FILET DE DAURADE

Sauce vierge

ENCORNETS façon mama

PAVLOVA

DELICE A LA FRAISE

CREATION CHOCOLATS

FORMULE ENFANT 14€⁰⁰

Nos accompagnements Frites / salade

Gros Cheese-Burger | Frites | fondant chocolat

Crispy tenders | Frites | fondant chocolat

Boisson | Limonade (sirop) | Coca cola