

## TAPAS à partager

<b>TEMPURA DE LEGUMES</b> croustillants	<b>12€<sup>00</sup></b>
<b>CROQUETTES GASTON</b>	<b>12€<sup>00</sup></b>
<b>CHIPIRONS FRITS</b>	<b>14€<sup>00</sup></b>

## NOS ENTRÉES

 <b>CHEESECAKE A L'ITALIENNE</b> Création Balthazar	<b>13€<sup>00</sup></b>
 <b>CARPACCIO DE BOEUF</b> au pistou et au parmesan	<b>12€<sup>00</sup></b>
 <b>CARPACCIO DE SAINT JACQUES</b> huile d'olive citron mélange de baies	<b>16€<sup>00</sup></b>
 <b>FOIE GRAS Maison</b> Foie gras mi-cuit accompagné d'une compotée d'oignons rouge	<b>19€<sup>00</sup></b>

## NOS VIANDES

avec un accompagnement au choix




*BOEUF D'EXCEPTION*

 <b>TARTARE AU COUTEAU</b> A L'ITALIENNE	<b>25€<sup>00</sup></b>
 <b>TOURNEDOS D'AUBRAC</b> Boeuf d'Aubrac   Sauce foie gras	<b>29€<sup>00</sup></b>
 <b>TOURNEDOS DE GALICE</b> Boeuf Espagne   Sauce foie gras	<b>34€<sup>00</sup></b>
 <b>TOURNEDOS ROSSINI</b> Boeuf Aubrac   foie gras poêlé	<b>39€<sup>00</sup></b>

 <b>PLANCHE BALTHAZAR</b> POUR 2 / Aubrac et Galice Sauce foie gras	<b>55€<sup>00</sup></b>
--	-------------------------

## NOS POISSONS

avec un accompagnement au choix

 <b>ENCORNETS au chorizzo</b> Encornets cuits à la plancha crème de chorizzo	<b>23€<sup>00</sup></b>
 <b>SAINT JACQUES SNACKÉES</b> sur son lit de spaghettis de légumes	<b>26€<sup>00</sup></b>
 <b>FILET DE DAURADE</b> sauce vierge	<b>26€<sup>00</sup></b>
 <b>TARTARE DE SAUMON</b> crème citronnée à la ciboulettes	<b>26€<sup>00</sup></b>

## Formules Midi

Formules du Mardi au Samedi hors jours fériés




*A l'ardoise*

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

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

Quantité limitée

## GRANDES SALADES

 <b>FOGGIA</b> Burrata sur un lit de tomates de couleur au parmesan	<b>17€<sup>00</sup></b>
 <b>CÉSAR</b> Salade   poulet   tomates   œuf   croûtons   parmesan   sauce César	<b>18€<sup>00</sup></b>
 <b>SUD OUEST</b> Salade   tomates   gésiers de canard confits   magret fumé   foie gras   noix	<b>21€<sup>00</sup></b>

<b>CAMEMBERT RÔTI</b>	<b>22€<sup>00</sup></b>
-----------------------	-------------------------

Camembert fondu avec chips de jambon  
avec accompagnement au choix

<b>BURGER LANDAIS</b>	<b>25€<sup>00</sup></b>
-----------------------	-------------------------

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

<b>PLAT VEGETARIEN</b>	<b>19€<sup>00</sup></b>
------------------------	-------------------------

Riz sauté à la thaïlandaise aux légumes

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

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

## NOS DESSERTS

 <b>TARTE CITRON MERINGUÉE</b> Création Balthazar	<b>12€<sup>00</sup></b>
 <b>CHARLOTTE AU CHOCOLAT</b> coeur à la framboise Création Balthazar	<b>12€<sup>00</sup></b>
 <b>DELICE A LA FRAISE</b> Création Balthazar	<b>12€<sup>00</sup></b>
 <b>AUDENGEOISE</b> dessert glacé caramel chaud Création Balthazar	<b>12€<sup>00</sup></b>
 <b>CAFE   THE GOURMAND</b>	<b>12€<sup>00</sup></b>

## Formule du moment

**35€<sup>00</sup>**

**CARPACCIO DE BOEUF**  
au pistou et au parmesan

**CHEESECAKE A L'ITALIENNE**  
Création Balthazar

**TARTARE DE SAUMON**  
crème citronnée à la ciboulettes

**TOURNEDOS D'AUBRAC**  
Sauce chien

**TARTE CITRON MERINGUÉE**  
Création Balthazar

**AUDENGEOISE**  
dessert glacé caramel chaud  
Création Balthazar

## Formule Découverte

**49€<sup>00</sup>**

**CARPACCIO DE SAINT JACQUES**  
huile d'olive citron mélange de baies

**FOIE GRAS Maison**  
Foie gras mi-cuit accompagné d'une  
compotée d'oignons rouge

**TOURNEDOS ROSSINI**  
Boeuf Aubrac | foie gras poêlé

**FILET DE DAURADE**  
Sauce vierge

**CHARLOTTE AU CHOCOLAT**  
coeur à la framboise  
Création Balthazar

**DELICE A LA FRAISE**  
Création Balthazar

<b>FORMULE ENFANT</b> Nos accompagnements Frites / salade	<b>14€<sup>00</sup></b>
--	-------------------------

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 10,00 €	<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 €	
KIR 12 CL 5,00 €	CAIPIRINHA PASSION 10,00 €	<b>EAUX 1 Litre</b>
SUZE 6 5,00 €	PLANTEUR 10,00 €	Abatille plate 5,00€
MUSCAT 6 5,00 €	SPRITZ 10,00 €	Abatille pétillante 5,00€
PORTO BLANC 5,00 €	LILLET TONIC BLANC 9,00 €	<b>JUS DE FRUITS 25 cl</b>
PORTO ROUGE 5,00 €	LILLET TONIC ROSE 9,00 €	Jus de fruits Granini 4,50€
	AMERICANO MAISON 10,00 €	<i>Jus de pomme, ACE, Jus d'orange, Jus de tomate, jus ananas.</i>
	VIRGIN MOJITO <i>SANS ALCOOL</i> 8,00 €	
<b>BIÈRES PRESSIONS</b>	VIRGIN PINACOLADA <i>SANS ALCOOL</i> 8,00 €	
BUD 25 4,00 €	VIRGIN BALTHA <i>SANS ALCOOL</i> 8,00 €	
BUD 50 7,50 €	COCKTAIL BALTHA 12,00 €	
MONACO 25 4,50 €	GIN TONIC 10,00 €	
MONACO 50 8,00 €	<b>SPIRITUEUX</b>	
PANACHE 25 4,00 €	WHISKY CLAN CAMPBELL 4 cl 7,50 €	<b>CAFÉ   COFFEE</b>
PANACHE 50 7,50 €	WHISKY ABERLOUR 10 ANS 9,50 €	☕ ESPRESSO OU DECA 2,50€
HOEGARDEN 25 5,00 €	WHISKY JACK DANIELS 9,50 €	☕ VIENNOIS 4,00€
HOEGARDEN 50 9,50 €	WHISKY JAMESON 8,00 €	☕ THÉ 3,50€
PICON BIÈRE 25 7,00€	CHIVAS 12 ANS 9,50 €	<i>Camomille, verveine, tilleul</i>
	GIN MONKEY 12,00 €	<i>Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe</i>
	RHUM HECHICERA 12,00 €	<b>IRISH COFFEE</b>
<b>BIÈRES BOUTEILLES</b>	ARMAGNAC 10 ANS 4CL 12,00 €	FRENCH OU JAMAÏCAN 9,00€
DESPERADOS 6,00€	EAU DE VIE DE POIRE WILLIAM SAINT FLORIAN 4 CL 7,00 €	
JUPILER SANS ALCOOL 5,00€	COGNAC VSOP 4 CL 8,50 €	
	MENTHE PASTILLE 7,00 €	
<b>SPRITZ LILLET</b>	<b>MOSCOW MULE</b>	<b>LIMONADA BRASILIA</b>
10€	10€	10€

## VINS / CHAMPAGNE

Attention le millésime peut changer

SELECTION DE BLANC	VERRE	BOUTEILLE	SELECTION DE ROUGE	VERRE	BOUTEILLE
Côte de Gacogne   UBY N°3	5,00€	25,00€	Grave de Vayres   Château Goudichaud	5,00€	25,00€
Côte de Gascogne   UBY N°4	5,00€	25,00€	Pessac Leognan   Les haldes de Luchey	7,50€	38,00€
Bordeaux   Château Talbot Caillou		62,00€	Listrac médoc   Les Fleurs de Bibian		35,00€
Pessac Léognan   Les Haldes de Luchey	7,50€	38,00€	Saint Estéphe   Château Haut Marbuzet		79,00€
Chablis   Garrieux fils	8,00€	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 Casa ROSSA	5,00€	25,00 €			
<b>SELECTION DE CHAMPAGNE</b>					
BOUTEILLE CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER 75cl	10,00€	58,00 €			

### 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



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