

La Balancelle

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Originaire de Valenciennes, Olivier est un véritable Ch'ti, fier de sa région. Au travers de ses recettes, vous découvrirez des produits emblématiques de notre terroir.

Produits régionaux

Lucullus : Lucullus de Valenciennes

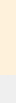
Frédéric Dehaussy : Frites fraîches

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Mixte 22€

Charcuteries 21€

Fromages  21€

Terrine Brasserie Maison au choix  6€

(Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)

Calamars en persillade 9€

Houmous 5€

Poulet  croustillant aux épices Cajun 9€

ENTRÉES DE SAISON

Jambon persillé de Bourgogne, 9€

moutarde Martin Pouret

Velouté d'artichauts, jambon grillé 8€

et croûtons

Salade de lentilles vertes, saumon gravlax 11€

Œufs de poule, mayonnaise 6€

aux fines herbes

Poireaux rôtis, vinaigrette et jambon 9€

à la truffe d'été (Tuber Aestivum Vittadini)

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 230 gr, sauce poivre 29€

et Armagnac

Burger Brasserie Maison 21€

steak haché de bœuf  150 gr, Cheddar,

lard, oignons, batavia, champignons de Paris

Tartare de bœuf Charolais  180 gr 22€

Paleron de veau  façon blanquette 25€

Joues de cochon moelleuses au cidre 22€

Cuisse de poulet de Challans  20€

sauce moutarde à l'ancienne et citron

Champignons de Paris farcis, 16€

jus de cuisson aux herbes

Dos de saumon au citron vert, 22€

à la plancha

Parmentier de lieu  17€

Salade Brasserie Maison 20€

poulet  croustillant aux épices Cajun,

batavia, poireaux, pommes de terre,

carottes

Un accompagnement au choix pour votre plat*

Frites, Écrasé de pommes de terre, Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes, Légumes de saison

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes

Découvrez l'assiette RENVERSANTE

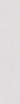
Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés.

Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

 Zitas gratinées, champignons 17€

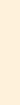
aux essences de truffes

+ Accompagnement œuf au plat +4€

 Curry de légumes de saison 16€

au lait de coco & citron vert

+ Accompagnement escalope de saumon +5€

 Gnocchis aux champignons 17€

+ Accompagnement jambon truffé +5€

 Risotto aux champignons 16€

et Grana Padano

+ Accompagnement calamars en persillade +5€

 VÉGÉTARIEN

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred 11€

Tarte amandine aux pommes 8€

Pavlova mangue-ananas, 9€

coulis fruits de la passion

Mousse au chocolat 8€

Café ou Thé gourmand 12€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat* OU Plat*/dessert

20€

*Le plat du jour. Boisson non comprise.

Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13,50€

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans

(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX

Steak haché de bœuf  150 g

ou Filet de poulet croustillant

ou Escalope de saumon

ou Gnocchis à la crème

Accompagnement au choix

Frites ou Légumes de saison

ou Écrasé de pommes de terre

ou Riz crémeux

DESSERT AU CHOIX

Demi-profiterole de Fred

ou Mousse au chocolat

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

 Plat végétarien. Origine France. Pêche Durable.

Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.