

La Balancelle

LES ESSENTIELS



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

| | |
|--------------|-----|
| Charcuteries | 20€ |
| Fromages | 21€ |
| Mixte | 22€ |

| | | |
|------------------------------|-----|-----|
| Croquetas de jambon ibérique | x6 | 5€ |
| | x9 | 8€ |
| | x12 | 10€ |

| | |
|---|----|
| Poulet ■ croustillant aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette | 8€ |
|---|----|

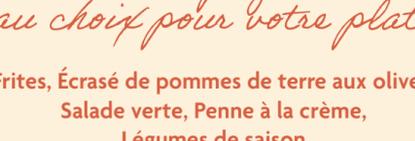
ENTRÉES DE SAISON

| | |
|--|-----|
| Carpaccio de bœuf ■ 70 g, basilic et Grana Padano | 13€ |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Saumon gravlax, salade de légumes aux herbes | 12€ |
|--|-----|

| | |
|--|----|
| Cœufs de poule, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes | 6€ |
|--|----|

| | |
|------------------------------------|-----|
| Burrata, tomates et pesto aux noix | 12€ |
|------------------------------------|-----|



PLATS À SAVOURER

| | |
|---|-----|
| Carpaccio de bœuf ■ 140 g, basilic et Grana Padano | 23€ |
|---|-----|

| | |
|---|-----|
| Carpaccio de saumon, citron vert, basilic et piment d'Espelette | 18€ |
|---|-----|

| | |
|---|-----|
| Saumon à la plancha, huile vierge gourmande | 22€ |
|---|-----|

| | |
|--|-----|
| Burrata, tomates, jambon Serrano et pesto aux noix | 21€ |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Burrata, tomates, saumon gravlax et pesto aux noix | 22€ |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| Salade Brasserie Maison poulet ■ croustillant aux épices Cajun, batavia, tomates, fenouil, œuf dur et Grana Padano | 20€ |
|---|-----|

| | |
|---|-----|
| Demi-poulet ■ rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette | 22€ |
|---|-----|

| | |
|--|-----|
| Emincé d'onglet de bœuf 180 g à la plancha, façon «Brasserie Maison» | 23€ |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf ■ 150 g, Cheddar, lard, oignons, tomate et roquette | 21€ |
|--|-----|

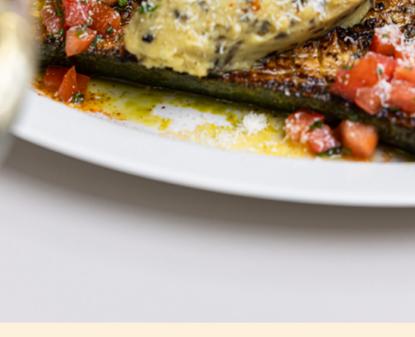
| | |
|--|-----|
| Tartare de bœuf Charolais ■ 180 g | 21€ |
|--|-----|

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

Frites, Écrasé de pommes de terre aux olives, Salade verte, Penne à la crème, Légumes de saison

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors 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 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 !



| | |
|---|-----|
| ✓ Carpaccio de courgettes-tomates , basilic, guacamole et roquette | 14€ |
|---|-----|

+ Accompagnement Jambon Serrano +5€

| | |
|--|-----|
| ✓ Courgettes gratinées , écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge | 16€ |
|--|-----|

+ Accompagnement Saumon à la plancha +5€

| | |
|---|-----|
| ✓ Penne , herbes fraîches, champignons et Grana Padano | 16€ |
|---|-----|

+ Accompagnement Jambon Serrano +5€

VEGÉTARIEN ✓

NOTES GOURMANDES

| | |
|---|-----|
| Carpaccio de fraises et ananas, basilic, sirop verveine-vanille | 12€ |
|---|-----|

| | |
|--------------------------|-----|
| Les profiteroles de Fred | 11€ |
|--------------------------|-----|

| | |
|--|----|
| Salade de fruits frais de saison, sirop à la badiane | 8€ |
|--|----|

Une boule de sorbet au choix +3€

| | |
|---------------------------|-----|
| Pavlova aux fruits rouges | 11€ |
|---------------------------|-----|

| | |
|---|-----|
| Coupes glacées : Fraise melba ou Dame blanche | 10€ |
|---|-----|

| | |
|----------------------|-----|
| Café ou Thé gourmand | 12€ |
|----------------------|-----|



FORMULE DÉJEUNER

Entrée/Plat du jour
OU Plat du jour/dessert

20€

Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13€

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 Escalope de saumon ou Filet de poulet
ou Penne à la tomate

Accompagnement au choix

Frites ou Penne à la crème
ou Légumes de saison
ou Écrasé de pommes de terre aux olives

DESSERT AU CHOIX

Demi-profiteroles de Fred
ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)
ou Salade de fruits de saison,
sirop à la badiane

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 et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande. ✓ Plat végétarien. **■** Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.