

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 territoire.

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€
Terrine Brasserie Maison au choix (Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)	6€
Calamars en persillade	9€
Houmous	5€
Poulet croustillant aux épices Cajun	9€

ENTRÉES DE SAISON

Jambon persillé de Bourgogne, moutarde Martin Pouret	9€
Velouté d'artichauts, jambon grillé et croûtons	8€
Salade de lentilles vertes, saumon gravlax	11€
Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes	6€
Poireaux rôtis, vinaigrette et jambon à la truffe d'été (<i>Tuber Aestivum Vittadini</i>)	9€

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 250 gr, sauce poivre et Armagnac	29€
Burger Brasserie Maison	21€
steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, bœuf, 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 sauce moutarde à l'ancienne et citron	20€
Champignons de Paris farcis, jus de cuisson aux herbes	16€
Dos de saumon au citron vert, à la plancha	22€
Parmétier de Dieu	17€
Salade Brasserie Maison	20€
poulet croustillant aux épices Cajun, bœuf, 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 assiette renversante	

UNE ASSIETTE GOURMANDE QUI BOUCHEUSE LES CODES

Découvrez nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.	
Et si on inversait les proportions ?	
Laissez réinventer ! Des plats savoureux et gourmands 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 !	

LA ASSIETTE RENVERSANTE

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes + Accompagnement œuf au plat	17€ +4€
Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon	16€ +5€
Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé	17€ +5€
Risotto aux champignons et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade	16€ +5€

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	11€
Tarte amandine aux pommes	8€
Pavlova mangue-ananas coulis fruits de la passion	9€
Mousse au chocolat	8€
Demi-profiterole de Fred	12€
ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)	

LA FORMULE DE JEUNER

Entrée/plat* ou Plat*/dessert	20€
*Le plat du jour	
Uniquement le midi.	

LE MENU ENFANT

PLAT AU CHOIX	13,50€
Steak haché de bœuf 150 gr	
ou Filet de poulet croustillant	
ou Escalope de saumon	
ou Grilled salmon à la crème	
ou Gnocchis à la crème	
Accompagnement au choix	
Frites ou légumes de saison	
ou Écrasé de pommes de terre	
ou Riz crémeux	
ou Salade verte	
ou Lentilles vertes	
Légumes de saison	

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 assiette renversante	

LA ASSIETTE RENVERSANTE

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes + Accompagnement œuf au plat	17€ +4€
Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon	16€ +5€
Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé	17€ +5€
Risotto aux champignons et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade	16€ +5€

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	11€
Tarte amandine aux pommes	8€
Pavlova mangue-ananas coulis fruits de la passion	9€
Mousse au chocolat	8€
Demi-profiterole de Fred	12€
ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)	

LA FORMULE DE JEUNER

Entrée/plat* ou Plat*/dessert	20€
*Le plat du jour	
Uniquement le midi.	

LE MENU ENFANT

PLAT AU CHOIX	13,50€
Steak haché de bœuf 150 gr	
ou Filet de poulet croustillant	
ou Escalope de saumon	
ou Grilled salmon à la crème	
ou Gnocchis à la crème	
Accompagnement au choix	
Frites ou légumes de saison	
ou Écrasé de pommes de terre	
ou Riz crémeux	
ou Salade verte	
ou Lentilles vertes	
Légumes de saison	

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 assiette renversante	

LA ASSIETTE RENVERSANTE

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes + Accompagnement œuf au plat	17€ +4€
Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon	16€ +5€
Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé	17€ +5€
Risotto aux champignons et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade	16€ +5€

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	11€
Tarte amandine aux pommes	8€
Pavlova mangue-ananas coulis fruits de la passion	9€
Mousse au chocolat	8€
Demi-profiterole de Fred	12€
ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)	

LA FORMULE DE JEUNER

Entrée/plat