

La Balancelle

BRASSERIE MAISON

ENTRÉES DE SAISON

Nos Planches au choix

Charcuteries	20€
Fromages	21€
Mixte	22€
Croquetas de jambon ibérique	5€
Saumon gravlax, légumes en salade aux herbes	12€
Œufs de poule, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes	6€

Poulpe, caviar d'aubergine, huile vierge aux fines herbes	14€
Salmorejo Andalou, jambon Serrano	8€
Tataki de canard 🇫🇷, guacamole, salade, noix et vinaigrette au soja	13€
Burrata, tomates et pesto aux noix	12€

PLATS À SAVOURER

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€
Poulpe à la plancha, coulis de tomates au piment d'Espelette	30€
Encornets rôtis 🌍 et poivrons au piment d'Espelette	18€
Saumon à la plancha, huile vierge gourmande	22€
Cigaline de cochon 🇫🇷 marinée, oignon et thym	19€
Demi-poulet 🇫🇷 rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette	22€
Magret de canard 🇫🇷 à la plancha, jus aux olives	22€

Tartare de bœuf 🇫🇷 Charolais 180 g	21€
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€

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

Frites, Écrasé de pommes de terre aux olives, Salade verte, Penne à la crème, Légumes de saison, Tomates en salade (huile vierge et ciboulette)

*Accompagnement supplémentaire : +4€
Hors assiettes renversantes

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



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.

FORMULE DÉJEUNER

20€
uniquement le midi

**Entrée / Plat du jour
OU
Plat du jour / Dessert**

Découvrez
l'assiette
RENVERSANTE

Produits régionaux

Lucullus : Lucullus de Valenciennes
Frédéric Dehaussy : Frites fraîches



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 !



- | | | |
|--|---------------------------|------------|
| <p>✓ Penne, herbes fraîches, champignons et Grana Padano
+ Accompagnement Jambon Serrano</p> | <p>16€
+5€</p> | VÉGÉTARIEN |
| <p>✓ Aubergine fondante au four, légumes de saison rôtis et coulis de tomates
+ Accompagnement Encornets rôtis</p> | <p>16€
+5€</p> | VÉGÉTARIEN |
| <p>✓ Courgettes gratinées, écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge
+ Accompagnement Saumon à la plancha</p> | <p>16€
+5€</p> | |
| <p>✓ Romaine rôtie, caviar d'aubergines et coulis de tomates
+ Accompagnement Magret de canard à la plancha</p> | <p>15€
+5€</p> | |

NOTES GOURMANDES

- | | |
|--|-----|
| Les profiteroles de Fred | 11€ |
| Pot choco-mascarpone, confiture de lait | 8€ |
| Pavlova aux fruits rouges | 11€ |
| Salade de fruits frais de saison, sirop à la badiane | 8€ |
| Une boule de sorbet au choix | +3€ |
| Café ou Thé gourmand | 12€ |



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