

APERITIFS

Kir Vin Blanc 10cl	3.90€
Kir Pétillant 10cl	5.00€
Kir Royal 10cl	9.50€
Coupe de Champagne 10cl	9.00€
Ricard 2cl	3.60€
Martini rouge, blanc 5cl	4.00€
Porto rouge, blanc 8cl	4.00€
Suze 5cl	4.00€

LES BIÈRES

Bière pression 25cl	3.80€
Bières bouteille	
IPA Lagunitas 35,5cl	7.00€
Edelweiss Blanche 33cl	6.50€
Duchesse Anne Triple 33cl	7.00€

LES WHISKIES

Paddy 4cl	6.00€
Jack Daniel's 4cl	7.00€
Lagavulin 16 ans 4cl	11.00€
Scapa 4cl	8.00€
Tormore 4cl	8.00€
Aberlour 10 ans 4cl	8.00€
Aberlour A Bunadh 4cl	11.00€
Strathisla 12 ans 4cl	8.50€
The Glenlivet 15 ans 4cl	12.00€
The Glenlivet 18 ans 4cl	13.00€
Chivas 18 ans 4cl	10.00€
Four Roses « Small Batch » 4cl	10.00€
Supplément Soda ou Jus	0.50€

L'APÉRO À PARTAGER

Planche du terroir 9,50€

Planche Mixte fromage et charcuterie 13,00€

Planche de fromages affinés de chez Beillevaire 9,50€

LES COCKTAILS

Américano maison 10cl	8.00€
Cocktail maison 10cl	8.50€
Mojito 12cl	8.50€
Mojito Royal 12cl	12.50€
Spritz 12cl	8.50€
Margarita 12cl	8.50€
Gin Fizz 12cl	8.50€
Cocktail sans alcool 15cl	5.50€

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca zéro 33cl	3.90€
Orangina, Finley tonic, Fuzetea 25cl	3.90€
Jus de fruits 25cl	3.90€
(Orange, ananas, pomme, tomate)	
Limonade 25cl	3.30€
Diabolo 25cl	3.50€
Sirop à l'eau 25cl	2.90€

LES ENTRÉES

Terrine de canard au foie gras et girolles	9,00€
Os à moelle rôti à la fleur de sel, oignons confits et pain à l'ail	9,00€
Œuf cocotte copeaux de Beaufort, pointes d'asperges	9,00€
Duo de foie gras de canard et paleron de bœuf confit	11,00€
Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons et son chutney	14,00€
Gravlax de saumon, betterave, crème d'herbes ...	9,00€
Carpaccio de bœuf, pétales de parmesan, huile d'olive et citron	9,00€
Salade de tomates et mozzarella	9,00€

LE GRILL

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE ASSIETTE...

Hampe de bœuf 200gr	14,50€
Pièce du Boucher 200gr	16,50€
Pièce du Boucher 400gr	26,00€
Onglet de bœuf mariné au poivre sauvage et sel fumé 200gr...	17,00€
Bavette d'Aloyau 200gr	16,50€
Brochette de bœuf	17,50€
Entrecôte 300gr	24,00€
Côte de bœuf 400gr	27,00€

L'origine et la race de nos viandes peuvent évoluer selon nos arrivages.

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE...

Frites, purée Maison, légumes de saison ou salade verte

...ET VOTRE SAUCE...

Béarnaise, poivre, beurre Maître d'Hôtel,
confit d'échalotes, Roquefort,
(sauce morilles supp. 2,00€)

Supplément garniture	3,50€
Supplément sauce	1,90€

LES TARTARES.....

L'Italien 17,50€

Viande de bœuf 180gr, tomates marinées, parmesan, mesclun, basilic et pesto rosso

Le Traditionnel 16,50€

Viande de bœuf 180gr, câpres, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, condiments

Le Sarladais 18,50€

Viande de bœuf 180gr, foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons, condiments

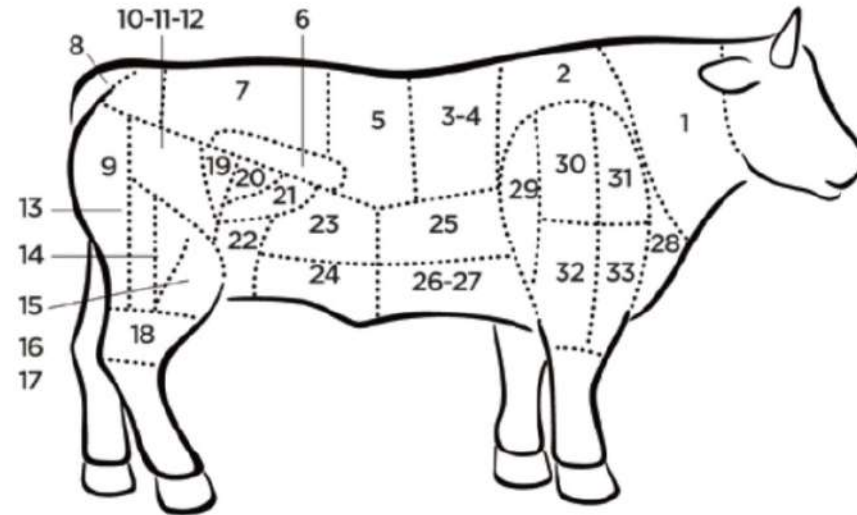
Le Thaï 17,50€

Viande de bœuf 180gr, gingembre, citronnelle, coriandre fraîche, sauce soja, légumes croquants

Nos tartares sont hachés au couteau et sont servis préparés. La viande est de race Normande ou Charolaise selon arrivage.

Tartare de saumon..... 17,50€

Citron, huile d'olive, sésame grillé



- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1 . Collier | 20 . Onglet |
| 2 . Basses Côtes | 21 . Hampe |
| 3 . Côtes | 22 . Bavette d'loyau |
| 4 . Entrecôte | 23 . Bavette de flanchet |
| 5 . Faux-Filet | 24 . Flanchet |
| 6 . Filet | 25 . Plat de côtes |
| 7 . Rumsteack | 26 . Tendron |
| 8 . Queue | 27 . Milieu de Poitrine |
| 9 . Rond de gîte | 28 . Gros bout de poitrine |
| 10 . Tende de tranche | 29 . Macreuse à bifteck |
| 11 . Poire | 30 . Paleron |
| 12 . Merlan | 31 . Macreuse à pot-au-feu |
| 13 . Gîte à la noix | 32 . Jumeau à bifteck |
| 14 . Araignée | 33 . Jumeau à pot-au-feu |
| 15 . Plat de tranche | |
| 16 . Rond de tranche | |
| 17 . Mouvant | |
| 18 . Gîte | |
| 19 . Aiguillette | |

BOEUF AU BALCON-CARTE

MENU ENFANT 12,00€

moins de 10 ans

Steak haché ou Filet de poulet

**2 boules de glace au choix
ou brownie et crème anglaise**

Sirop à l'eau, jus de fruits ou diabololo

PREMIER



LES BURGERS

Le Montagnard 17,50€

Pain artisanal, steak 180gr, lard,
oignons grillés, salade et tomate

Burger Pulled Pork..... 17,50€

Pain artisanal, pulled pork, coleslaw, tomate, salade

Le Black Angus 17,50€

Pain artisanal, steak «Black Angus» 180gr, cheddar, bacon,
Philadelphia, salade, tomate et oignons rouges

✕ LA FORMULE DU MIDI ✕

Servie uniquement du lundi au vendredi, le midi, sauf jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 18,00€ •

OU ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 15,00€ •

PLAT DU JOUR..... • 10,00€ •

Entrée du moment

Ou Salade de tomates, mozzarella

Ou Œuf mimosa revisité

Hampe de bœuf, beurre Maître d'Hôtel (160gr)

Ou Plat du jour

Ou Poisson du jour

Ou Filet de poulet mariné, aioli aux herbes

Healthy Bowl, mousse fromage blanc, coco râpée, muesli, grenade

Ou Salade de fruits frais

Ou Dessert du jour

POUR CEUX QUI AURAIENT UNE AUTRE ENVIE

Salade César.....15,00€

Tomate, poulet, salade romaine, œuf dur, parmesan, croûtons, sauce César (anchois)

Bo Bun15,00€

Mesclun, chou rouge, vermicelle de riz, menthe, cacahuètes grillées, tomate, bœuf au saté

Filet de poulet mariné au saté,
aioli aux herbes fraîches.....15,00€

Poke Bowl.....16,00€

Riz vinaigré, chou rouge, mangue, fève édamame, saumon, sésame

Pavé de saumon,
sauce béarnaise, légumes de saison.....16,00€

Carpaccio du Balcon.....17,00€

Carpaccio VBF 200gr, huile d'olive, pesto vert, tomates séchées, mesclun, parmesan

Le Menu

✕ DU BŒUF AU BALCON ✕

• 29,00€ •

Duo de foie gras de canard et paleron de bœuf confit

Ou Œuf cocotte aux champignons des bois,

Ou Gravlax de saumon, betterave, crème d'herbes

Pièce du Boucher (200gr)

Ou Le traditionnel tartare de bœuf

Ou Notre Burger montagnard

Ou Pavé de saumon,

sauce béarnaise, petits légumes de saison

Mousse de fromage blanc, brisures de meringue

et caramel au beurre salé

Ou Moelleux au chocolat Valrhona

Ou Crème brûlée du moment

LE FROMAGE

Nous accordons une attention particulière à notre sélection de fromages Beillevaire, Fromager depuis 30 ans.

Assiette de fromages affinés de chez Beillevaire 10,00€



Consulter notre Sommelier.

LES DESSERTS

Coupe de glace au choix..... 2 parfums : 6,00€

vanille, café, caramel, fraise, citron jaune, chocolat 3 parfums : 7,50€

Crème brûlée du moment 7,50€

Mousse de fromage blanc, brisures de meringue et caramel au beurre salé..... 7,50€

Coupe glacée gourmande 7,50€

2 boules vanille, sauce chocolat, brownie, Chantilly

Mœlleux au chocolat Valrhona 8,50€

Baba au St-James ambré, crème fouettée à la vanille 8,00€

Tartelette fraise basilic 8,00€

Salade de fruits frais 8,00€

Café Gourmand..... 7,50€

DIGESTIFS

Get 27, Get 31 4cl.....	6,90€
Menthe Pastille 4cl.....	6,90€
Armagnac 4cl	7,00€
Calvados 4cl	6,90€
Cognac 4cl.....	7,50€
Baileys 4cl	6,90€
Poire Williams 4cl.....	7,50€

RHUMS

Diplomatico 4cl.....	9.00€
Pacto navio 4cl	8.50€
Don Papa 4cl.....	9.00€
Zacapa 4cl	12.00€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€
Grand Café	3,20€
Café crème	2,30€
Décaféiné.....	1,80€
Thé, infusion	3,30€

BOEUF AU BALCON-BAT GAZETTE_DESSERT

LA CARTE DES VINS

Vins Blancs

	Btlle	Pot	Verre
	75cl	46cl	12,5cl
VAL DE LOIRE Ialach.....	26,00	17,00	4,50
MENETOU SALON Domaine Olivier Foucher.....	35,00	22,00	5,70
VDP GASCOGNE Domaine de Caude.....	27,00	18,00	4,70
PETIT CHABLIS Jean Collet.....	38,00	24,00	6,30

Vins Rosés

	Btlle	Pot	Verre
	75cl	46cl	12,5cl
VAL DE LOIRE Ialach.....	26,00	17,00	4,50
CORSE Domaine Tisoru.....	28,00	18,00	4,80

Vins Rouges

	Btlle	Pot	Verre
	75cl	46cl	12,5cl
VAL DE LOIRE Ialach.....	26,00	17,00	4,50
BOURGUEIL Domaine des Ouches.....	30,00	21,00	4,90
MENETOU SALON Domaine Olivier Foucher.....	34,00	22,00	5,70
CÔTES CATALANES La Boudeuse Mas Bouscarel.....	27,00	20,00	5,30
Crozes-Hermitage Domaine Entrefaux			
Charles et François Tardy Bio.....	47,00		
FRONSAC Château Jeandeman.....	28,00	19,00	5,00
LALANDE DE POMEROL Château Laborde Cuvée 1628.....	44,00	21,00	7,00
MORGON Jean-Paul Dubost.....	30,00	22,00	5,00
HAUTES CÔTES DE NUIT Domaine Nuiton Beaunoy.....	19,00		

EAUX

Badoit 33cl.....	3.90€	
Évian 50cl	3.60€	1L 4.60€
Badoit 50cl.....	4.00€	1L 5.50€

CHAMPAGNE 75CL

Champagne Récoltant 49.50€

CHAMPAGNE BOEUF AU BALCON-BAT BOISSONS tout » 69.00€
31-05-2023-3

LA CARTE DES VINS

Vins Blancs	80	10	10
Vins Rouges	70	10	10
Vins de Loire	100	10	10