

MENU DU MIDI

Du 09 au 13 Mars 2020

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 22€

Entrée + Plat + Dessert : 30€

Œuf parfait, purée de céleri et coulis de cresson

ou

Velouté Dubarry, haddock et ail des ours

Rougail saucisses et lentilles corail

ou

Risotto d'asperges, butternut et vieux parmesan

Ganache chocolat, noix de pécan, meringue et huile d'olive

Ou

Tiramisu

*En cas d'allergies ou d'intolérance, merci de nous en informer.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à disposition. .*

Viandes 100% françaises.

Prix nets en € TTC

CARTE

Chef Michaël Riss

ENTRÉES

Velouté de courges « Blue Ballet », pamplemousse et Ossau Iraty	12 €
Tartare de SaintJacques, racine de persil et ail noir	14 €
Le poireau vinaigrette du Ballu	9 €

PLATS

Poisson de ligne et tandoori, topinambour et condiments	24 €
Poitrine de porc fermier, brocolis, chou de Bruxelles et galanga	23 €
SaintJacques, pied de mouton, café et clémentine	26 €
Gnocchi de butternut, épinard, châtaigne et émulsion truffe	19 €
<i>Supplément truffe fraîche</i>	5 €
Epaule d'agneau fermier cuite 24h, gratin Dauphinois <i>(à partager, min. 600g)</i>	60 €

DESSERTS

Praliné croustillant, fleur de sel	12 €
Citron bio crémeux, sorbet citron	11 €
Mille feuille à la vanille de Tahiti, glace caramel <i>(pour 2... ou 3)</i>	24 €

*En cas d'allergies ou d'intolérance, merci de nous en informer.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à disposition. .
Viandes 100% françaises.
Prix nets en € TTC*

VINS

ROUGES

		12,5 cl	75cl
Château Petite Laurence 2015	AOC Bordeaux Supérieur	9 €	37 €
Clos Bertineau	Montagne Saint Emilion	10 €	41 €
Domaine du Grand Ormeau	Lalande Pomerol		39 €
Château Cissac 2011	Haut Médoc		52 €
Julienas « Sœur Cadette » 2017	Beaujolais	9 €	40 €
Château Martin 2015	Graves		32 €
Mas Foulaquier, L'Orphée 2017	Pic Saint Loup		54 €
Sève Noire, Henry Marionnet 2016	Loire		51 €
Domaine Barville, Chateauneuf du Pape	Rhône		76 €
Domaine Grosset	Rhône, Cairanne	9 €	41 €

BLANCS

Château Petite Laurence 2018	AOC Bordeaux	9 €	35 €
Château Martin 2016	Graves		32 €
Hubert de Bouard, Sauvignon 2017	Aoc Bordeaux	11 €	46 €
Les Ormeaux, Joseph Mellot	Sancerre		48 €
Melon « Sœur Cadette » 2018	Bourgogne	11 €	47 €

ROSÉS

Minuty M 2018	Côtes de Provence		36 €
Minuty Prestige 2017	Côtes de Provence		46 €

CHAMPAGNES

Collet Brut		14 €	76 €
RSRV Cuvée Brut 4.5			115 €
RSRV Cuvée Foujita			158 €
RSRV Blanc de Blanc			148 €
RSRV Blanc de Noir			220 €

APÉRITIFS

Ricard <i>2,5 cl</i>	6 €
Martini Rouge <i>5 cl</i>	8 €

COCKTAILS

Spritz Apérol	12 €
Negroni	12 €
Le Ballu (whisky, champagne, fraise, citron)	16 €
Syldavie (vodka, citron, ginger beer)	15 €
Expresso Martini (liqueur de café, vodka, expresso)	15 €
Old Fashion	15 €

WHISKIES *4cl*

Japon : Nikka Coffee Grain	14 €
Irlandais : Connemara	14 €
Bourbon : Jack Daniel's	10 €
Albert Giraud	18 €

VODKAS *4cl*

Skyy	10 €
Absolut	10 €
Belvedere	12 €

TEQUILAS *4cl*

Altos	10 €
Patron, Patron café	14 €

RHUMS *4cl*

Diplomatico	14 €
Pacto Navio	14 €
Appleton Estate	14 €
Don Papa	14 €

GINS *4cl*

Tanqueray'	12 €
Hendrick's	12 €
G'Vin	12 €
Bombay Sapphire	12 €
Bulldog	14 €
<i>Roku</i>	14 €
Sipsmith	14 €

COGNACS *4cl*

Remy Martin VSOP	16 €
Martell VSOP	25 €
American Oak	22 €
Martelle Blue Swift	30 €

DIGESTIFS *4cl*

Amaretto Disaronno	10 €
Limoncello Della Riviera	10 €
Poire Williamine Morand	10 €
Bailey's	10 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3 €
Café noisette, Café allongé	3,5 €
Café crème, Double expresso	6 €
Chocolat chaud, Capuccino	7 €
Thés & infusions—Dammann	6,5 €

*Earl Grey, Thé Vert à la Menthe, Thé Vert Gunpowder,
Verveine, Camomille*

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	7 €
Perrier 33cl	7 €
Fever Tree Tonic 20cl	6 €
Ginger Beer 20cl	6 €

JUS DE FRUITS FRAIS 25cl

Orange	6 €
Citron	6 €
Pamplemousse	6 €

JUS DE FRUITS Jean Louis Bissardon 25cl

Pomme	8 €
Tomate	8 €
Mangue	8 €

BIÈRES ET CIDRE

Carlsberg 33cl	7 €
Fauve API 33cl	9 €
Fauve IPI 33cl	9 €
Cidre Sassy 33cl	9 €

PETIT DÉJEUNER

FORMULES

Business	Boisson chaude à volonté*, jus frais, 1 viennoiserie ou 2 tartines, beurre et confitures	12 €
Ballu	Boisson chaude à volonté*, jus frais, corbeille de viennoiseries et pain, beurre et confitures, yaourt, salade de fruits	19 €

* Café filtre de la Brûlerie de Belleville, Chocolat chaud, Thé Dammann

SALÉ

Œufs bio	– à la coque	7 €
	– au plat	
	– brouillés	
	– pochés	
	– omelette	
	Supplément bacon, truite, jambon, fromage, tomates, champignons, fines herbes	3€
	Sélection de fromages	6 €

SUCRÉ

Porridge	5 €
Granola du Ballu	9 €
Fromage Blanc	6 €
Pancakes, émulsion de sirop d'érable	9 €
Compote de fruits de saison	7 €
Assiette de fruits coupés	9 €

L'HEURE DU THÉ

Boisson chaude et pâtisserie	14 €
Jus de fruits frais et pâtisserie	17 €

PÂTISSERIES DU MOMENT

Cake marbré du Ballu
Tarte chocolat et noix de Pécan

À PARTAGER

A partir de 18 heures

Arancini citron et olive	9 €
Pommes Pont Neuf et mayonnaise à la truffe	12 €
Truite de Banka, fumée par nos soins, blinis	11 €
Saucisses fumées sur paille	9 €
Terrine de campagne et pickles	10 €
Assiette de foie gras	14 €

*En cas d'allergies ou d'intolérance, merci de nous en informer.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes elle est à disposition. .
Viandes 100% françaises.
Prix nets en € TTC*