

## ENTRÉES

### LES POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux rôtis, vinaigrette façon gribiche, noisettes\*. Une valeur sûre.

8€

### LES OEUFS MIMOSA À NOTRE FAÇON

3 demi œufs\* durs, mayonnaise\* maison à la truffe, éclats de jambon blanc à la truffe. Une tuerie.

9€

### LA BROUILLADE À LA CRÈME PARMESAN

Brouillade d'œufs\* à la truffe, cœur de crème\* de parmesan à la truffe, et mouillettes pour faire trempette. Vous y reviendrez.

9€

## PLATS

### LES COQUILLETES DE TONTON

Coquillettes, jambon blanc à la truffe, crème de parmesan\* à la truffe, tartufade, jaune d'œuf\*, tomme de brebis\* à la truffe, ciboulette, piment d'Espelette. Notre plus belle histoire d'amour.

16€

### LE CROQUE MARTINE

Pain de campagne, brie\* de Meaux demi affiné, jambon blanc à la truffe, mascarpone\* à la truffe, œuf au plat, mesclun, mélange de graines. L'indétrônable.

16€

### LA SALADE DE CÉSAR

Salade romaine, poulet pané, sauce façon césar\* de la maison, copeaux de tomme de brebis\* à la truffe, œufs\* durs, croûtons. On l'adore.

16€

## DESSERTS

### LA BRIOCHE

Snackée façon pain perdu\*, caramel beurre salé à la truffe, psshit de chantilly\*.

9€

### LA MOUSSE CHOCO

De la maison, cacahuètes\* caramélisées.

8€

### LA BELLE PART DE FROMAGE

Fines tranches de tomme de brebis\* à la truffe, tomme de vache\* à la truffe, gouda\* à la truffe

11€

## NOS PLANCHES

### À PARTAGER ENTRE COPAINS

#### L'INCONTOURNABLE

Un bon gros assortiment de charcuteries et fromages\* à la truffe, cornichons, olives et gressin. Pour 3/4 personnes.

20€

#### LA COCHONNE

Un bel assortiment de charcuteries ibériques, guindillas et tapenade de tomates séchées. Pour 3/4 personnes

25€

#### CELLE DU MOMENT

Une planche de saison toujours aux petits oignons.

-€

## NOS ASSIETTES

### COUP DE COEUR À PARTAGER... OU NON !

#### LES ARTICHAUTS SEXY

Des artichauts snackés, du jambon cru et du pangrattato pour le croquant

14€

#### LA TARTINE AUX CHAMPI

Une bonne tranche de pain boulanger snackée façon pain perdu\*, poêlée de champignons selon arrivage, sauce au foie gras de la maison

12€

#### LE CAMEBERT\* RÔTI

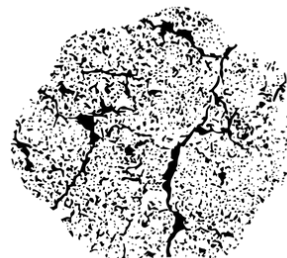
Miel à la truffe et son mesclun pour la touche fraîcheur

14€

#### LA BROUILLADE DES COPAINS

Le nombre d'œufs\* que vous voulez, et toujours notre incroyable crème\* parmesan, et des mouillettes pour faire trempette.

POUR 2 **12€**  
+3€ PAR  
PERSONNE



**CHEZ BALME,  
LE COUP DE RAPE  
C'EST LE GOUT  
DE LA TRUFFE A  
L'ETAT SAUVAGE.**

**Demandez votre supplément truffe fraîche ou bien optez pour une petite truffette à partager entre copains !**

Prix TTC service compris hors boissons.

\* Liste d'allergènes disponible sur demande.

## VINS ROUGES

LA VERRIÈRE BORDEAUX SUP HVE, le réconfort	4€/21€
TERRE DE TRUFFE, TERRAVENTOUX, Ça se sent que c'est toi	5€/27€
PARENTHÈSE BIO, IGP Hérault, le languedoc gourmand	5,50€/28€
DOMAINE DE VALMOISSINE, IGP Var, le Pinot alléchant	5,50€/28€
CHINON, LA CUISINE DE MA MÈRE, Vin nature, le local	33€
MORGON, HENRY FESSY, Le beau cru du Beaujolais	30€
SYRAH À PAPA, IGP collines rhodaniennes	33€
STEPHANE MONTEZ, AOP Saint Joseph, 100% Syrah	45€
DOMAINE RAPET, Aux Fournaux, Savigny-les-beauté	55€
POMMARD, LES VIGNOTS, Domaine Chantal Lescure	85€

## VINS BLANCS

LA VERRIÈRE BORDEAUX HVE, le Sauvignon rafraichissant	4€/21€
LA CHAMBAUDIÈRE, Muscadet HVE, le local de l'étape	4,50€/23€
PARENTHÈSE BIO, IGP Hérault, le vif du languedoc	5,50€/28€
GRAND ARDÈCHE, Louis Latour 100% Chardonnay	6,50€/33€
COTEAUX DE L'AUBANCE BIO, Domaine des Rochelles	5,50€/27€
TERRE DE TRUFFE, Terraventoux, Ça se sent que c'est toi	5,50€/28€
BOURGOGNE, MOREY COFFINET, L'étoffe des grands	55€
RO-RHÉ, Louis CHEZE, AOP Saint Joseph	45€
CHASSAGNE MONTRACHET, "Pot Bois", Domaine Lamy-Pillot	90€

## VINS ROSÉ

TOUR SAINT HONORÉ, Le Provence d'après plage	4€/20€
TOUR SAINT HONORÉ, CUVÉE OLIVIER BIO, Le Provence presmisse	6€/32€
CHATEAU SAINT MAUR, L'Excellence, AOP Côte de Provence	39€

## CHAMPAGNES

B.MARTIN, Brut réserve	10€/48€
BILLECART-SALMON, Brut réserve	80€

## MAIS AUSSI

EAU PLATE Evian, EAU GAZEUSE, San Pellegrino 50cl - 1L	4€/6€
LES BIERES, Blanche, Blonde et IPA	4,50€
JUS DE FRUIT ARTISANAUX	4€
EUSKOLA, Le Cola Basque	4€
THÉ GLACÉ	4,50€

## COCKTAILS

DEMANDEZ NOTRE CARTE !!

Contenance verres de vin 12cl. Prix TTC service compris.

BALME  
BISTROT  
DE MARCHÉ  
TRUFFE  
CULTURE