

la Carte

LES ENTRÉES

- 7€ LES ŒUFS MIMOSA À NOTRE FAÇON
3 ½ Œufs durs, mayonnaise à la truffe, éclats de jambon blanc à la truffe et truffe fraîche
- 8€ LA BROUILLADE À LA CRÈME PARMESAN
Préparation œuf et cœur de crème de parmesan à la truffe
- 9€ EL GASPACHO
Gaspacho maison, cœur de stracciatella, petits croûtons maison et truffe fraîche

LES PLATS

- 15€ L'ASSIETTE DU CAVEUR
Préparation œuf truffée, jambon blanc à la truffe, saucisson à la truffe, tomme de vache à la truffe, mesclun, mélange de graines
- 15€ LE CROQUE MARTINE
Pain de campagne, brie à la truffe, jambon blanc à la truffe, œuf au plat, mesclun, mélange de graines
- 14€ LES FAMEUSES COQUILLETES DE TONTON
Coquillettes, jambon blanc à la truffe, crème de parmesan à la truffe, tartufade, jaune d'œuf, pecorino à la truffe
- 13€ LE TALO DU MORDU
Galette de maïs, poitrine de porc basse température, mélange de choux, crème de parmesan à la truffe, pickles d'oignons rouges maison
- 16€ LA SALADE IMPÉRATRICE FAÇON CÉSAR
Suprême de volaille, salade romaine, œuf dur, sauce maison à la crème de parmesan à la truffe, petits croûtons maison et truffe fraîche

LA TOUCHE FINALE

- 10€ LA BELLE ASSIETTE DE FROMAGE À LA TRUFFE AU CHOIX
Tomme de vache à la truffe ou gouda à la truffe ou une part de brie à la truffe
- 5€ LE FROMAGE BLANC
Miel à la truffe et noisettes
- 7€ SUR UN NUAGE
Fraises, chantilly au chocolat blanc et truffe fraîche

*les
vins*

B A L M E



**DEMANDEZ LA SÉLECTION
DE LA SEMAINE !**

À *Partager*

16€

LA PLANCHE BALME

Assortiment de jambon blanc à la truffe, saucisson à la truffe, **tomme de vache** à la truffe, **beurre** à la truffe, pickles d'oignons rouges maison

25€

LA PLANCHE COCHON NOIR

Assortiment de charcuteries ibériques (lomo, saucisson, chorizo et paleta), guindillas

20€

LA PLANCHE DU CRÉMIER

Tomme de vache, **gouda** à la truffe, **pecorino** à la truffe et **brie** à la truffe ou ½ **Brillat-Savarin** à la truffe

15€

LE FILET TROP MIGNON

Carpaccio de filet mignon, **mayonnaise moutardée** à la truffe, copeaux de pecorino, basilic, piment d'Espelette, pignons de pin et truffe fraîche

12€

LA STRACCIATELLA DE LA MAMMA

Cœur de **burrata** du Pays Basque des plus onctueux et truffe fraîche

*les
vins*

B A L M E



**DEMANDEZ LA SÉLECTION
DE LA SEMAINE !**

Soir & week-end

LES PLANCHES

16€ LA PLANCHE BALME

Assortiment de jambon blanc à la truffe, saucisson à la truffe, **tomme de vache** à la truffe, **beurre** à la truffe, pickles d'oignons rouges maison

20€ LA PLANCHE DU CRÉMIER

Tomme de vache, **gouda** à la truffe, **pecorino** à la truffe et **brie** à la truffe ou ½ **Brillat-Savarin** à la truffe

10€ LA PLANCHE TOUT JAMBON

Chiffonnade de jambon blanc à la truffe, **beurre** à la truffe, pickles d'oignons rouges maison

10€ LA PLANCHE 1 FROMAGE

Fromage à la truffe au choix, miel à la truffe, mesclun

9€ LE P'TIT TARAMA

Tarama à la truffe et tartines de pain grillé

LES RACIONES

7€ LES ŒUFS MIMOSA À NOTRE FAÇON

3 ½ **œufs durs**, **mayonnaise** à la truffe, éclats de jambon blanc à la truffe et truffe fraîche

10€ LE P'TIT CROQUE

Pain de campagne, jambon blanc à la truffe, **brie** à la truffe

15€ LE FILET TROP MIGNON

Carpaccio de filet mignon, **mayonnaise moutardée** à la truffe, copeaux de pecorino, basilic, piment d'Espelette, pignons de pin et truffe fraîche

12€ LA STRACCIATELLA DE LA MAMMA

Cœur de **Burrata** du Pays Basque des plus onctueux et truffe fraîche

*les
vins*

B A L M E



**DEMANDEZ LA SÉLECTION
DE LA SEMAINE !**