

TRAITEUR ET CAVE A VINS

ENTREES

- Oeuf parfait** 7€
velouté de brocolis au lard
- Saint-Jacques Boulonnaises** 9€
en carpaccio, balsamique et fruits exotiques
- Foie gras de canard** 11€
maison +/- 100gr garniture
- Thon fumé maison** 11€
cheesecake et son flan chorizo
- Encas** 8€
Saint-Jacques, foie gras et thon fumé en mini

FROMAGE

- Encas de 3 variétés** 8€
de chez "Fromage Madame" à Wambrechies

DESSERTS

- Choux** 7€
aux fruits de la passion et noisettes
- Le Benjamin spécialité maison** 9€
croquant aux amandes, caramel spéculoos, noix, noisettes, noix de pécan, mousse chocolat noir et blanc
- Fraises Gariguettes** 7€
en tartelette, crème légère à la citronnelle
- Encas** 8€
Choux, benjamin et fraises en mini

PLATS

- Joint de Boeuf** 15€
à la bière Jenlain, ratte du Touquet, pomme fruit
- Bar** 18€
asperges et carottes, sauce balsamique
- Séaite** 15€
signature de légumes
- Ris de veau** 24€
risotto de champignons
- Volaille jeune enfant** 8€
gatinée pommes de terre jus de viande

COMMANDE

Mail
contact@balsamique-restaurant.com

Téléphone
03 20 93 68 55

-Jeudi 8 avril avant 18h
retrait vendredi 9 avril de 11h à 17h

-Vendredi 9 avril avant 18h
retrait samedi 10 avril de 11h à 17h

-Samedi 10 avril avant 18h
retrait dimanche 11 avril de 10h à 12h

Marché le dimanche matin de 9h à 12h

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS A EMPORTER

Coup de coeur offre spécial



1/2 champagne collet brut 37.5cl	18€
Btl champagne collet brut 75cl	28€
Btl champagne collet rosé brut 75cl	35€
Magnum champagne collet brut 150cL	55€
champagne collet brut vintage 75cl	49€
champagne collet blanc de noirs 75cl	42€

1/2 Drappier rosé de saignée brut	22€
1/2 Deutz Rosé brut	26€
1/2 Ruinart brut	30€
1/2 Ruinart blanc de blancs	47€
Deutz Rosé brut	45€
Champagne Forget-Chauvet Blanc de Blancs 1cru 75cl	31€
Champagne RUINART brut	52€
Champagne RUINART blanc de blancs	80€
Champagne Delphine Revillion extra-brut rosé	39€

vin blanc

1/2 Hautes Côtes de Nuits " Demoiselle Hugette" 2018	16€
1/2 Sancerre La Poussie 2017	15€
1/2 Pouilly fumé La Doucette 2018	17€
1/2 Chablis grand Régnard 2018	18€
Hautes Côtes de Nuits " Demoiselle Hugette" 2018 75cl	25€
Alsace Gewürztraminer " réserve du Baron" 2018 75cl	19€
Côteaux de l'Aubance, Les trois schistes, Liquoreux 75cl 2015	35€
Sancerre La poussie 2018 75cl	25€
Pouilly fumé La Doucette 2018 75cl	30€
Chablis grand Régnard 2018 75cl	32€
Crozes-Hermitage Guigal 75cl 2017	22€
Côtes de Gascogne BABA sec 75cl	8€
Maures domaine de L'Anglade " le blanc" 75cl	20€

vin rosé

Cabernet d'Anjou , domaine de Montgilet 2018 75cl	10€
Maures Domaine de L'Anglade " le rosé d'Anna" 2019 75cl	15€
50cl Maures Domaine de L'Anglade " le rosé d'Anna" 2019	10€
Côtes de Provence Château Malherbe BIO 2019 75cl	22€

vin rouge

1/2 Saint-Estéphe château Haut-Marbuzet	26€
1/2 Hautes côtes de nuits 2018	15€
1/2 Sancerre La Poussie 2016	15€
1/2 Anjou , domaine de Montgilet 2017	9€
Pessac-Léognan Château d'alix 2017 75cl	22€
Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange 2015 75cl	40€
Saint Amour Piroulette 75cl	18€
Hautes côtes de nuits " 16eme Génération"2018 75cl	21€
Saint-Nicolas de Bourgueil 2018 75cl	17€
Maures Domaine de L'Anglade " Le Brocard" 2016 75cl	20€
Vougeot Domaine de la Vougeraie " Les Cras" BIO 2017 75cl	70€

Bière

bière de Wambrechies 33cl	3€
poule Mouillée IPA brasserie Tandem Wambrechies 33cl	3€
looping , Brasserie Tandem Wambrechies 33cl	3€
Ze zoet de Quesnoy-sur-Deule	3€

les prix peuvent changer en fonctions des arrivages . prix net