

**MENU DE NOËL
ET NOUVEL AN 2020
DU 24 DECEMBRE AU 1 JANVIER**

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard +/-200GR	27€
Terrine de foie gras de canard truffée +/-150GR	33€
Huître Prat-Arc-Coum par 6=6€ ou par 9=9€	
Huître Prat-Arc-Coum chaude au champagne par 3=6€ ou par 6=12€	

Saumon fumé maison, blinis et citron	7€
Feuilleté truffe noire au foie gras	22€
Velouté de châtaignes et jambon Serrano	7€
Gambas au whisky de Wambrechies	9€

PLATS

Lasagne de homard aux petits légumes	23€
Turbot rôti, déclinaison de panais, sauce truffe noire melanosporum	24€
Duo de Saint-Jacques et Gambas, risotto potiron, sauce corail	22€
Filet de boeuf, gratin de pomme de terre truffée sauce foie gras	25€
Ris de veau, risotto aux girolles	27€

ENFANT : Volaille, gratin de coquillettes 10€

FROMAGE

PENSEZ À RESERVER VOS FROMAGES CHEZ "FROMAGE MADAME " À WAMBRECHIES

DESSERTS

Moelleux au chocolat, coeur spéculoos	8€
La bûche revisitée: Gianduja truffe noire et chocolat noir " la laguna"	10€
Notre Mont-Blanc, Clémentine et marron, meringue	8€

Le Benjamin spécialité maison : croquant aux amandes, caramel spéculoos, noix, noisettes et noix de pécan, mousse chocolat noir et blanc 9€

**MENU
TRUFFES NOIRES
MELANOSPORUM 55€**

entrée :

Feuilleté de truffe noire au foie gras à cuire soi-même

plat:

Le turbot rôti, déclinaison de panais, sauce truffe noire

dessert :

La bûche revisitée, Gianduja- truffe noire - chocolat noir " la laguna"

INFORMATION

COMMANDE :AU PLUS VITE

enlèvement des plats :
le jeudi 24 décembre de 10h à 16h
le samedi 26 décembre de 18h à 19h
le dimanche 27 décembre de 10h à 12h
le jeudi 31 décembre de 10h à 16h



une notice pour vous faciliter la réchauffe vous sera donnée

nous nous réservons le droit de changer certains prix en fonction des cours des produits

il est souhaitable de passer vos commandes au plus vite

une surprise pour toute commande de plus de 200 euros vous sera remise

le Balsamique restaurant reste à votre disposition pour toute autre information

une offre spéciale sur notre carte des vins et champagnes

BALSAMIQUE RESTAURANT

RESERVATION :
CONTACT@BALSAMIQUE-RESTAURANT.COM
WWW.BALSAMIQUE-RESTAURANT.COM
OU 0320936855
13 PLACE DU GENERAL DE GAULLE
59118 WAMBRECHIES



Carte des vins à emporter

champagne

Coup de coeur offre spécial



1/2 champagne collet brut 37.5cl	18€
Btl champagne collet brut 75cl	28€
champagne collet rosé brut 75cl	32€
Magnum champagne collet brut 150cL	55€

1/2 Drappier carte d'or brut	20€
1/2 Drappier rosé de saignée brut	22€
1/2 Deutz Rosé brut	26€
1/2 G H MUMM brut	25€
1/2 Ruinart brut	30€
1/2 Ruinart blanc de blancs	35€

champagne collet extra 1ER cru brut 75cl	40€
champagne collet blanc de blancs 1er Cru 75cl	40€
champagne collet blanc de noirs 75cl	49€
Lelarge Pugeot tradition extra brut BIO 75cl	40€
Lelarge Pugeot Les Charmes de Vrigny extra brut 1er Cru BIO	33€

VISIT US

Alain Edouard Blanc de Blanc 2014	35€
Deutz Rosé brut	40€
Champagne RUINART brut	40€
Champagne RUINART Blanc de Blancs brut	65€
Champagne RUINART Rosé brut	65€
G H MUMM brut rosé	50€
Delphine révillon, extra brut rosé	39€

Héritage, crémant de Loire, Brut tradition	15€
Héritage, crémant de Loire, Brut Rosé	15€

vin blanc

1/2 Anjou, domaine de Montgilet 2015	10€
1/2 Hautes Côtes de Nuits " Demoiselle Hugette" 2018	16€
1/2 Santenay "sous la roche" Régnard 2015	15€
1/2 Sancerre La Poussie 2017	15€
1/2 Pouilly-Fuissé "L'Ancien Prieuré" Régnard	17€
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	25€
Côteaux de l'Aubance, Les trois schistes, Liquoreux 75cl 2015	45€

Côtes de Gascogne Tortue colombard-Sauvignon 75cl	15€
Anjou, domaine de Montgilet 2016 75cl	17€
Maures domaine de L'Anglade " le blanc" 75cl	20€
Le tendre demi-sec domaine de Montgilet 2018 75cl	20€
Sancerre La poussie 2018 75cl	25€
Loin de L'oeil moelleux 2018 75cl	25€
Crozes-Hermitage Guigal 75cl 2017	28€
Saint Joseph "Lyseras" Cuilleron 2018 75cl	28€
Pouilly-Fuissé "L'Ancien Prieuré" Régnard 75cl	29€
Condrieu E.GUIGAL 2017 75cl	45€
Pouilly fumé La Doucette 2018 75cl	30€
Santenay "Clos Genets" Dufouleur 2017 75cl	35€
Chablis 1er Cru Fourchaume 2015 75cl	38€
Chablis grand Régnard 2018 75cl	32€
Côtes de Provence , Château Malherbe 2015 75cl	40€
Pessac-Léognan, Château Lamothe-Bouscaut 2017 75cl	28€
Pessac-Léognan, Château Latour-Martillac 2014 75cl	38€

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	25€

vin rouge

1/2 Saint-Estéphe château Haut-Marbuzet	22€
1/2 Hautes côtes de nuits " 16eme Génération"2018	18€
1/2 Sancerre La Poussie 2016	15€
1/2 Anjou , domaine de Montgilet 2017	9€
Pays d'Oc Prima Nature syrah sans sulfite G.Bertrand 2019	15€
Collines Rhodaniemes "Les Vignes d'à Côté" 2019 75cl	16€
Médoc château Layauga-Duboscq 2014 75cl	17€
Saint-Nicolas de Bourgueil 2018 75cl	18€
Maures Domaine de L'Anglade " Le Brocard" 2016 75cl	20€
Brouilly "La Fantaisie" Régnard 2016 75cl	22€
Sancerre La Poussie 2015 75cl	25€
Hautes côtes de nuits " 16eme Génération"2018 75cl	25€
Côtes de Provence château Malherbe 2014 75cl	26€
Savigny-les-Beaune "Les Gollardes" Dufouleur 2017 75cl	30€
Pessac-Léognan Château d'alix 2017 75cl	30€
Chateauneuf-du-Pape Télégramme 2017 75cl	38€
Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange 2015 75cl	40€
Pauillac Lacoste Borie 2015 75cl	42€
Saint-Estèphe, château Haut-Marbuzet 2017 75cl	43€
Pommard Régnard 2011 75cl	45€
Vougeot Domaine de la Vougeraie " Les Cras" BIO 2017 75cl	60€

Bière

bière de Wambrechies 33cl	3€
poule Mouillée IPA brasserie Tandem Wambrechies 33cl	3€
looping , Brasserie Tandem Wambrechies 33cl	3€