



TRAITEUR A EMPORTER ET CAVE A VINS

COMMANDE : - mercredi 20, jeudi 21, vendredi 22 janvier avant 18h,
pour un retrait le lendemain de 11h à 17h

- samedi 23 janvier avant 18h pour un retrait dimanche de 10h à 12h

réservation: contact@balsamique-restaurant.com OU tel: 0320936855

ENTREES

- Minis encas : ensemble des entrées en une bouchée 12€
- Carpaccio de Saint jacques à la vanille de Tahiti 9€
- Le foie gras de canard maison /compotée de fruits +/-100gr 12€
- Le saumon fumé maison et blinis, citron +/-100gr 7€
- Tataki de thon rouge , soja et shuka wakamé 9€

PLATS:

- _Duo dégustation des deux viandes ou deux poissons 20€
- Enroulé de volaille, croziflette Maroilles 16€
- Ris de veau aux champignons, risotto parmesan 24€
- Parmentier de lieu jaune, beurre blanc citron 16€
- turbot rôti aux truffes , risotto parmesan 20€
- Volaille , purée de pommes de terre (enfants) 8€

DESSERTS

- Minis sucrés : ensemble des desserts en une bouchée 10€
- Le Benjamin : croquant aux amandes, caramel spéculoos, noix, noisettes et noix de pécan, mousse chocolat noir et blanc 8€
- Tartelette chocolat caramel cacahuètes 7€
- Tropézienne exotique 7€

nouveau :
ouverture de notre cave a vins
du jeudi au samedi de 10h a 17h
et dimanche de 9h 12h



Coup de coeur offre spécial

1/2 champagne collet brut 37.5cl	18€
Btl champagne collet brut 75cl	28€
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 Ruinart brut	30€
1/2 Ruinart blanc de blancs	35€
champagne collet rosé brut 75cl	35€
champagne collet blanc de blancs 1er Cru 75cl	40€
champagne collet blanc de noirs 75cl	42€
Deutz Rosé brut	40€
Lelarge Pugeot tradition extra brut BIO 75cl	40€
Champagne RUINART brut	40€

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	25€
Côteaux de l'Aubance, Les trois schistes, Liquoreux 75cl 2015	45€
Sancerre La poussie 2018 75cl	25€
Pouilly fumé La Doucette 2018 75cl	30€
Chablis grand Régnard 2018 75cl	32€
Crozes-Hermitage Guigal 75cl 2017	28€
Côtes de Gascogne Tortue colombard-Sauvignon 75cl	15€
Maures domaine de L'Anglade " le blanc" 75cl	20€
Le tendre demi-sec domaine de Montgilet 2018 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	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€
Pessac-Léognan Château d'alix 2017 75cl	30€
Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange 2015 75cl	40€
Pommard Régnard 2011 75cl	45€
Hautes côtes de nuits " 16eme Génération"2018 75cl	25€
Saint-Nicolas de Bourgueil 2018 75cl	18€
Maures Domaine de L'Anglade " Le Brocard" 2016 75cl	20€
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€

