

# TRAITEUR A EMPORTER **ET CAVE A VINS**

jeudi 4 mars avant 18h, retrait le lendemain de 11h à 17h vendredi 5 mars avant 18h, retrait le lendemain de 11h à 17h samedi 6 mars avant 18h pour un retrait dimanche de 10h à 12h

<b>réservation</b> : contact@balsamique-restaurant.com OU 032093 <b>ENTREES</b>	36855
Mini encas : foie gras, Saint-Jacques, Haddock fumé	12€
Le foie gras de canard maison +/- 100gr	12€
Haddock fumé, rémoulade de céleri moutarde moût de raisin	8€
Les gambas sésame et bière de Wambrechies	9€
Carpaccio de Saint-Jacques, balsamique exotique	9€
Club sandwich, chèvre/miel et magret de canard fumé	8€
PLATS	
Le bar, patate douce noisette, sauce crevettes grises	18€
L'enroulé de sole, flan d'asperges vertes, sauce morilles	24€
Le ris de veau , risotto aux parmesan et champignons	24€
La blanquette de veau, riz rouge et petits légumes	16€
Duo de poissons (bar/sole)	22€
Duo de viandes (ris de veau et blanquette de veau )	22€
Volaille, gratin de pomme de terre (enfants)	8€
<b>Fromages</b> : encas de 3 variétés	
de chez "Fromage Madame " à Wambrechies	8€
DESSERTS	

Le Benjamin spécialité maison:

Mini encas: 3 variétés de chaque dessert 9€ Baba au rhum et fruit de la passion, chantilly Malibu 7€ Moelleux aux noix, chocolats "z-karamel" 7€

> croquant aux amandes, caramel spéculoos, noix, noisettes, noix de pécan, mousse chocolat noir et blanc

9€



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

—— Č ——
COLLET
COLLE I
USENS IOST

#### 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	47€
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	45€
Lelarge Pugeot tradition extra brut BIO 75cl	40€
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, Liquoreux75cl 201	5 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€
Le tendre demi-sec domaine de Montgilet 2018 75cl	13€

#### 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 Géneration"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

biére 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€