

## TRAITEUR ET CAVE A VINS

### ENTREES

<b>Crabe</b>	6€
enroulé, pomme, sauce cocktail	
<b>Chorizo</b>	6€
tartelette et olives, sésame	
<b>Foie gras de canard</b>	11€
maison +/- 100gr et confiture	
<b>Encas</b>	8€
Crabe, chorizo et foie gras	

### PLATS

<b>Ris de veau</b>	24€
risotto aux morilles	
<b>Turbot</b>	18€
au lard, riz vénéré aux asperges	
<b>Lieu jaune</b>	15€
lasagne de brocolis	
<b>Paleron de veau</b>	16€
polenta tomates confites et courgettes	

### FROMAGE

<b>Encas de 3 variétés</b>	8€
de chez "Fromage Madame" à Wambrechies	

### DESSERTS

<b>Tiramisu</b>	6€
à la fraise du nord, spéculoos	
<b>Le Benjamin spécialité maison</b>	9€
croquant aux amandes, caramel spéculoos, noix, noisettes, noix de pécan, mousse chocolat noir et blanc	
<b>chocolats</b>	6€
cake à la carotte des sables, pignons pins	
<b>Encas</b>	8€
chocolats, benjamin et tiramisu	

### COMMANDE

#### Par Mail

[contact@balsamique-restaurant.com](mailto:contact@balsamique-restaurant.com)

#### Par Téléphone

03 20 93 68 55

-retrait vendredi 7 mai  
de 11h à 12h et de 18h à 19h

-retrait samedi 8 mai  
de 10H à 12H OU 18H à 19H

-retrait dimanche 9 mai  
de 9h 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