

TRAITEUR A EMPORTER ET CAVE A VINS

vendredi 19 février avant 18h, retrait le lendemain de 11h à 17h

samedi 20 février avant 18h pour un retrait dimanche de 10h à 12h

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

ENTREES

Mini encas : foie gras, Saint-Jacques, saumon fumé	12 €
Le foie gras de canard maison +/- 100gr	12 €
Le croque monsieur saumon fumé truffe	9 €
La truffe en feuilleté et foie gras	22€
Tartare de Saint-Jacques et noisettes	9 €
Gambas aux whisky de Wambrechies	9 €

PLATS

Le turbot , fondue de poireaux, sauce beurre blanc safranée	20 €
Le sébaste, riz vénère au chorizo	18 €
Le ris de veau , risotto aux parmesan et champignons	24 €
Le veau farci, sauce foie gras truffes	
Gratin de pomme de terre et petit légumes	25 €
Duo des deux poissons ou deux viandes	22 €

Fromages: encas de 3 variétés

de chez "Fromage Madame " à Wambrechies 8€

DESSERTS

Mini encas: 3 variétés de chaque dessert	9€
Cake banane, chocolat, caramel	7€
Cheesecake orange sanguine spéculoos	7€
Le Benjamin spécialité maison:	
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



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	45€

VISIT US

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€
Ze zoet de Quesnoy-sur-Deule	3€