

BRASSERIE BALTHAZAR

FORMULES

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés et vacances scolaires (voir tableau)

- PLAT DU JOUR	13,20 €
- ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	17,30 €
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT	20,90 €

- MENU ENFANT (moins de 10 ans)	12,00 €
---------------------------------	---------

Boisson 20cl + Pizza (jambon ou fromage) ou steak haché - frites ou penne (carbonara ou bolognaise) ou mini burger - frites ou poulet crispy - frites + mousse au chocolat ou 1 boule de glace au choix

À PARTAGER

- PATATAS BRAVAS, SAUCE COCKTAIL	5,50 €	- CHIFFONADE DE JAMBON SERRANO	6,90 €
- PAN CON TOMATE MANCHEGO	5,90 €	- POUTINE (Cheddar, oignons frits, lard)	8,90 €
- BEIGNETS DE COURGETTE	7,90 €	- MOULES EN PERSILLADE	6,90 €
- FUET CATALAN (Nature, poivre, paprika ou aux herbes)	6,00 €	- TORTILLA AUX OIGNONS	6,90 €
- DUO DE CHAMPIGNONS FARCIS (soubressade et ail)	6,00 €	- CROQUETTES DE JAMBON IBERIQUE	6,90 €
- ASSORTIMENT DE FROMAGES	9,90 €	- ONION RINGS	5,90 €
- GUACAMOLE ACCOMPAGNÉ DE SES TORTILLAS	6,50 €	- CHORIZOS GRILLÉS	8,90 €

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES «MAISON CASANOVA»

Jambon Serrano, fuet Catalan, chorizo, pâte Catalan, Manchego, tome 2 laits, pan con tomate

PLANCHE «TAPAS DU BALTHAZAR»

Onion rings, patatas bravas aïoli, champignons à la soubressade, croquettes de jambon ibérique, piquillos à la ricotta et chorizos grillés

	2 personnes	4 personnes	6 personnes
	18€	36€	54€

ENTRÉES

- ŒUFS MIMOSA	6,50 €
- OS À MOÛLE, PAIN GRILLÉ (10/15 minutes)	11,90 €
- ASSIETTE DE MELON ET DE JAMBON SERRANO	10,90 €
Melon de pays, jambon Serrano, sorbet melon	
- FOCACCIA, PÊSTO, MORTADELLE À LA PISTACHE ET BURRATA	15,90 €
- DUO DE TACOS	14,90 €
Tacos avocat, saumon, oignons rouges et Tacos pulled pork, Cheddar, oignons crispy	
- TATAKI DE THON AU SÉSAME ET CITRON VERT, SALADE DE WAKAMÉ	15,90 €
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS D'HÊTRE	17,90 €
- FOIE GRAS MI-CUIT MAISON AU MUSCAT ET PIMENT D'ESPELETTE (SELON ARRIVAGE)	22,90 €

SALADES

	PETITE	GRANDE
- BALTHAZAR	14,30 €	19,90 €
Filet gras mi-cuit maison au muscat, magret fumé maison, tranches de lard, oeuf poché, tomates fraîches, mesclun, vinaigrette		
- CHÈVRE CHAUD	13,30 €	17,90 €
Cabécou lardé, Cabécou aux herbes, chèvre frais au sésame et pavot sur pain d'épice, chèvre frais oignons frits sur pain d'épice, cerneaux de noix, miel, tomates fraîches, mesclun, vinaigrette		
- CAESAR	13,30 €	17,90 €
Filet de poulet mariné et poulet crispy ou panés végétaux, copeaux de Parmesan, croûtons, oeuf poché, sauce Caesar maison, tomates fraîches, mesclun		
- NORDIQUE	19,90 €	
Avocat, saumon fumé, oignons crispy, tomates confites, copeaux de Parmesan, mélange 7 graines, mesclun, huile d'olive, crème balsamique		
- SPORTIVE	18,90 €	
Mélange de céréales, avocat, poulet crispy, oeuf au plat, noix de cajou, tomates fraîches, graines de chia		
- BURRATA CRÉMEUSE	17,90 €	
Burrata, tomates cerises, asperges, pignons de pain, pesto, mesclun, huile d'olive, vinaigre balsamique		
- POKE BOWL	19,90 €	
Mélange de céréales, tartare de thon ou tofu, dés d'avocat, concombre, mangue, salade de wakamé, fèves de soja, oignons crispy, sauce Thai, vinaigrette		
- COURONNE DE CAMEMBERT RÔTI	21,90 €	
Pâte à pizza, Camembert au lait cru rôti au four, charcuterie, frites maison, mesclun		

POISSONS

Selon arrivage - Garnitures du moment

- TARTARE DE THON	150gr = 21,90 € . . . XXL (300gr) = 28,90 €
Sauce vierge exotique, frites maison	
- PARILLADE DE POISSONS	27,90 €
Filet de loup, thon snacké, fricassée de calamars, gambas, moules, aïoli	
- POISSON DU MOMENT (SELON ARRIVAGE)	(voir ardoise)
- THON SNACKÉ MINUTE, SAUCE VIERGE EXOTIQUE	23,90 €
- LE LOUP DU BALTHAZAR	24,00 €
Servi en filet, ail torréfié et finement émincé, jambon Serrano, romarin, vinaigre de Xérès, piment d'Espelette, huile d'olive	
- LOBSTER PASTA (SELON ARRIVAGE)	31,90 €
Linguines, homard, sauce homardine	
- FRICASSÉE DE CALAMARS EN PERSILLADE, AÏOLI	22,90 €
- TENTACULE DE POULPE À LA PLANXA (SELON ARRIVAGE)	31,90 €
Persillade, coulis de poivrons rouges, chorizo	
- WOK TERRE ET MER OU TOFU	24,00 €
Poulet et gambas ou tofu, ramen, poivrons, oignons, germes de soja, courgettes, carottes, fèves de soja, coriandre, cacahuètes, oignons crispy, sauce Thai	
- FISH & CHIPS DE CABILLAUD	19,90 €
Frites maison, mesclun, sauce tartare maison	
- MOULES - FRITES MAISON (SELON ARRIVAGE)	
- MARINIÈRES Ail, oignon, vin blanc, céleri	15,90 €
- ROQUEFORT Moules marinières + sauce Roquefort	17,90 €
- CRÈME D'ÉCHALOTES Moules marinières + crème d'échalotes	17,90 €

VIANDES

- STEAK HACHÉ AUBRAC (150 gr)	
- À LA PLANXA Frites maison, mesclun, ketchup maison	14,90 € . . . XXL (300gr) = 19,90 €
- EN SAUCE* Frites maison	17,90 € . . . XXL (300gr) = 22,90 €
- STEAK À CHEVAL (150 gr)	16,90 € . . . XXL (300gr) = 21,90 €
Steak haché AUBRAC, 2 oeufs à cheval, tranches de lard, frites maison, mesclun, ketchup maison	
- ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE	18,90 €
Frites maison, crème, champignons de Paris	
- ESCALOPE DE VEAU MILANAISE (veau primeur des Pyrénées)	
- LA CLASSIQUE Tagliatelles fraîches, sauce Napolitaine	23,50 €
- EL PRESIDENTE Burrata, filets d'anchois, Tagliatelles fraîches, sauce Napolitaine	25,40 €
- RIB'S DE PORC PYRÉNÉUS SAUCE BARBECUE Frites maison	21,90 €
- ÉMINCÉ DE BOEUF, MARINADE TERIYAKI, HERBES FRAÎCHES, RAMEN	21,90 €
- MAGRET DE CANARD (+/- 300 gr)	
- À LA PLANXA Frites maison, mesclun	23,90 €
- EN SAUCE* Frites maison	26,90 €
- MR SEGUIN 2 Cabécou, miel, frites maison	27,90 €
- BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE (+/- 220 gr) Frites maison	20,90 €
- ENTRECÔTE (+/- 300 gr)	
- À LA PLANXA Frites maison, mesclun	23,90 €
- EN SAUCE* Frites maison	26,90 €
- FILET DE BOEUF (+/- 200 gr), SAUCE AUX CÈPES Frites maison	28,90 €
- ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE Frites maison	21,90 €
- ROGNONS DE VEAU EN PERSILLADE Frites maison, mesclun	21,90 €
- PARILLADE DE VIANDES	27,90 €
Demi-magret de canard, bavette d'Aloyau, rib's de porc, chorizo grillé frites maison, mesclun, aïoli	

* Sauce au choix : Roquefort, poivre, aïoli, confit d'échalotes, BBQ, tartare, ketchup, mayonnaise, moutarde à l'ancienne, Cheddar

TARTARES

	NORMAL (180gr)	XXL (360gr)
- TARTARE TRADITION	19,90 €	26,90 €
Viande hachée 180gr, câpres, cornichons, moutarde, sauce Worcestershire, ketchup, oignons rouges, jaune d'oeuf		
- TARTARE ITALIEN	21,90 €	28,90 €
Tartare tradition, copeaux de Parmesan, pesto, tomates confites		
- TARTARE CHIMICHURRI	21,90 €	28,90 €
Tartare tradition, mélange d'herbes fraîches, piment d'Espelette et vinaigre de Xérès		
- TARTARE THAÏ	21,90 €	28,90 €
Viande hachée 180gr, marinade Thaï, cacahuètes, menthe hachée, citron vert, coriandre		
- TARTARE FOIE GRAS MAISON	26,90 €	31,90 €
Tartare tradition, foie gras maison		
- DUO DE CARPACCIO ITALIEN ET THAÏ	21,90 €	
Viande de boeuf Charolais, pétales de Parmesan, pesto maison, champignons de Paris, tomates confites, coriandre, oignons rouges, câpres, marinade Thaï, cacahuètes, menthe fraîche, citron vert, mesclun		

SUPPLÉMENTS

- GARNITURES	3,50 €
Frites maison, légumes du moment, penne, mesclun	
- SAUCES MAISON	3,00 €
Roquefort, poivre, confit d'échalotes, tartare, ketchup, mayonnaise, moutarde à l'ancienne, Cheddar	
- AÏOLI OU SAUCE BARBECUE	2,00 €

BRASSERIE BALTHAZAR

PÂTES

Penne ou Tagliatelles

- **BOLOGNAISE** Sauce tomate, viande de boeuf hachée 14,00 €
- **CARBONARA** Crème, lardons, jaune d'oeuf 14,00 €
- **POLLO E PESTO** Crème de pesto, poulet, copeaux de Parmesan 15,90 €
- **CÈPES ET GAMBAS** Crème aux cèpes, gambas sautées en persillade 17,90 €
- **LOMBARDE** Mortadelle, crème de Parmesan, Burrata, éclats de pistache, copeaux de Parmesan 17,90 €
- **SAUMON** Crème d'échalotes, saumon fumé maison 17,90 €
- **ALLA VODKA** Coppa, vodka (déglacage à la vodka), tomates, oignons, mascarpone, copeaux de parmesan 17,90 €
- **LASAGNE TRADITIONNELLE FAÇON BALTHAZAR** Bol de mesclun 15,00 €

RISOTTOS

- **POULET & CHAMPIGNONS** 20,90 €
- **CALAMARS & CHORIZO** 21,90 €
- **CARBONARA** Pecorino, pancetta 21,90 €

PIZZAS

Base tomate ou crème

- **MARGARITA** Emmental, Mozzarella, olives noires, origan 11,90 €
 - **NAPOLITAINE** Anchois, Emmental, Mozzarella, câpres, olives noires, origan 13,50 €
 - **REINE** Jambon blanc, champignons de Paris, Emmental, Mozzarella, olives noires, origan 14,20 €
 - **5 FROMAGES** Cabécou, chèvre frais, Roquefort, Emmental, Mozzarella, origan 14,90 €
 - **MR SEGUIN** Cabécou, chèvre frais, Emmental, Mozzarella, miel, pignons de pin, origan 14,90 €
 - **BALTHAZAR** Tomates fraîches en rondelles, jambon Serrano, Emmental, Mozzarella, copeaux de Parmesan, origan, mesclun, vinaigrette 14,90 €
 - **4 SAISONS** Emmental, Mozzarella, jambon blanc, poivrons, coeurs d'artichauts, champignons de Paris, oeuf, origan, olives noires 14,90 €
 - **CURRY** Filet de poulet mariné, curry, Emmental, Mozzarella, oignons rouges, origan 14,90 €
 - **CHORIZO** Mozzarella, Emmental, chorizo, oeuf, olives noires, origan 14,90 €
 - **CALZONE** Jambon blanc, champignons de Paris, oeuf, Emmental, Mozzarella, origan, mesclun 14,90 €
 - **CATALANE** Jambon Serrano, Manchego, poivrons, champignons de Paris, Emmental, Mozzarella, olives noires, origan 14,90 €
 - **CAESAR** Filet de poulet mariné, Mozzarella, Emmental, copeaux de Parmesan, tomates cerises, sauce Caesar, origan, mesclun 15,90 €
 - **NORVÉGIENNE** Emmental, Mozzarella, saumon fumé maison, zeste de citron vert 17,50 €
 - **NORMANDE** Camembert au lait cru, jambon blanc, oignons, Mozzarella, Emmental, origan 16,90 €
 - **ITALIENNE** Burrata, jambon blanc truffé, huile de truffe, mesclun, Emmental, Mozzarella 16,50 €
 - **TEXANE** Boeuf haché, jaune d'oeuf, Mozzarella, Emmental 15,90 €
 - **BOLOGNE** Mortadelle, champignons de Paris, pesto, Emmental, Mozzarella 15,90 €
- Oeuf 1,00€ Supplément pizza (hors foies gras et Burrata) 2,00€

www.brasseriebalthazar.fr

Tél : +(33)4 68 36 51 69 - CC AUCHAN - ROUTE D'ESPAGNE

66000 PERPIGNAN - FRANCE

Prix nets service compris en euros TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Pour votre santé mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

www.mangerbouger.fr

Liste des allergènes consultable sur demande.



Fait Maison

Veggie

Végan

Sans Gluten

Nouveau

BURGERS

Pain burger fabrication artisanale par un Maître Artisan Boulanger

Viande de boeuf AUBRAC hachée par nos soins

Possibilité de pain sans gluten ☞ ☞ et galette de soja ☞

Servis avec frites maison, mesclun, ketchup maison

NORMAL (150gr) **XXL** (300gr)

- **CLASSIC** Bun's, steak haché 150gr, mesclun, tomate fraîche, Cheddar, oignons rouges, cornichons, sauce Balthazar 17,50 € ... 22,50 €
 - **BALTHAZAR** Bun's, steak haché 150gr, mesclun, tomate fraîche, Cheddar, tranches de lard, oignons rouges, cornichons, sauce barbecue 18,90 € ... 23,90 €
 - **CATALAN** Bun's, steak haché 150gr, jambon Serrano, aioli, mesclun, tomate fraîche, oignons rouges, Manchego 18,90 € ... 23,90 €
 - **CAESAR** Bun's, poulet crispy, copeaux de Parmesan, mesclun, oignons rouges, tomate fraîche, sauce Balthazar 19,90 €
 - **BIQUETTE** Bun's, steak haché 150gr, Cabécou, tranches de lard, miel, mesclun, tomate fraîche, oignons rouges, sauce Balthazar 19,50 € ... 24,50 €
 - **PULLED PORK** Bun's, éfiloché de porc mariné, Cheddar coulant, oignons crispy, ketchup maison, tomate fraîche, mesclun 19,90 €
 - **AVOCADO** Bun's, steak haché 150gr, Cheddar, guacamole, tranches de lard, oignons crispy, tomate fraîche, mesclun 19,90 € ... 24,90 €
 - **ALL ITALIAN** Bun's, steak haché 150gr, Burrata, pesto maison, tomate confite, ketchup maison, mesclun 19,90 € ... 24,90 €
 - **AUBRAC IS BACK** Bun's, steak haché 150gr, palet d'aligot, tome 2 laits, confit d'échalotes, sauce Balthazar, mesclun 20,90 € ... 25,90 €
 - **LE ROSSINI** Bun's, steak haché 150gr, tranche de foie gras mi-cuit maison, confit d'échalotes, sauce Balthazar, tomate fraîche, mesclun 21,90 € ... 26,90 €
 - **MEDITERRANEO** Bun's, steak de thon, guacamole, pickles d'oignons rouges, sauce chimichurri, mesclun 22,90 €
- Oeuf 1,00€ Supplément burger (hors foie gras et Burrata) 2,00€

DESSERTS

- **MOUSSE AU CHOCOLAT** 8,00 €
- **TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS** 8,00 €
- **CRÈME CATALANE** 8,00 €
- **MEL Y MATO** Fromage frais de vache, miel, noix 8,00 €
- **FONDANT AU CHOCOLAT COEUR COULANT, CHANTILLY** (au choix : caramel beurre salé, Nutella ou chocolat chaud) 8,50 €
- **CHOU FAÇON PARIS BREST** 9,90 €
- **MILLEFEUILLE AUX FRAISES** 9,00 €
- **CAFÉ GOURMAND** (double espresso, thé, chocolat, grand crème +1,50 €) 9,00 €
- **COOKIE ICE CREAM** Cookie, noix de pécan, glace aux noix, pointe de chantilly 9,90 €
- **ASSIETTE ANNIVERSAIRE** (prix par personne, minimum 2) 9,50 €
- **PANNA COTTA FRUITS ROUGES** 9,00 €
- **BRIOCHE PERDUE** 9,00 €
- **CARAMEL** : Boule de glace caramel, coulis de caramel et chantilly et amandes
- **ABRICOT** : Boule de glace abricot, coulis d'abricot, chantilly et amandes

GLACES ARTISANALES

- Crèmes glacées et sorbets artisanaux Français, sans colorant et sans arôme artificiel
- **CHOCOLAT LIÉGEOIS** 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes 8,90 €
 - **CAFÉ LIÉGEOIS** 2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly, amandes 8,90 €
 - **CARAMEL LIÉGEOIS** 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly, amandes 8,90 €
 - **DAME BLANCHE** 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes 8,90 €
 - **NUTY** 2 boules noisette, 1 boule pâte à tartiner, Nutella, chantilly, amandes 9,50 €
 - **PAPA MELBA** 2 boules barbe à papa, 1 boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes 9,50 €
 - **L'EXOTIQUE** 1 boule noix de coco, 1 boule ananas, 1 boule mangue, noix de coco rapée, coulis de fruits exotique, chantilly 9,50 €
 - **LA RUBIS** 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes 9,50 €
 - **NEW YORKER** 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, brownie maison, coulis de caramel maison, noix de pécan, chantilly 9,50 €
 - **COLONEL** 3 boules citron vert, vodka (2cl) 10,50 €
 - **ANTILLAISE** 3 boules rhum raisins, rhum ambré(2cl) 10,50 €
 - **Coupe 1 boule** 2,80 €
 - **Coupe 2 boules** 5,20 €
 - **Coupe 3 boules** 6,70 €
 - **Supplément chantilly, sauce chocolat, caramel beurre salé, Nutella** 1,50 €

PARFUMS CRÈMES GLACÉES : vanille Bourbon de Madagascar, barbe à papa, café pur Arabica, chocolat noir Suisse, caramel beurre salé au sel de Guérande, noisette, pistache avec éclats, pâte à tartiner noisette, rhum raisins, menthe chocolat.

SORBETS : framboise, cassis, fraise Senga Sangana, citron vert des Amériques, noix de coco avec noix de coco rapée, ananas du Costa Rica, mangue Alphonso d'Inde, melon, abricot.