

BRASSERIE BALTHAZAR

FORMULES

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

- 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 fish & chips
frites ou penne (carbonara ou bolognaise) ou burger - frites ou poulet crispy - frites
+ mousse au chocolat ou 1 boule de glace au choix

À PARTAGER

- PATATAS BRAVAS, SAUCE COCKTAIL	5,50 €	- CHIFFONNAGE DE JAMBON SERRANO	6,90 €
- PAN CON TOMATE MANCHEGO	5,90 €	- POUTINE (Cheddar, oignons tris, lard)	8,90 €
- BEIGNETS DE COURGETTE	7,90 €	- MOULES EN PERSILLADE	7,90 €
- RUET CATALAN (Nature, poivre, paprika ou aux herbes)	6,00 €	- CALAMARS A LA ROMAINE	6,90 €
- ACCRAS DE MORUE, CRÈME DE CIBOULETTE	6,90 €	- CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE	6,90 €
- ASSORTIMENT DE FROMAGES	9,90 €	- ONIONS RINGS	5,90 €
- GUACAMOLE ACCOMPAGNÉ DE SES TORTILLAS	7,90 €	- CHORIZOS GRILLÉS	8,90 €

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES -MAISON CASANOVAS-

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

2 personnes	4 personnes	6 personnes
-------------	-------------	-------------

PLANCHE -TAPAS DU BALTHAZAR-

Onions rings, patatas bravas alioli, champignons à la sobressada, croquettes de jambon ibérique, piquillos à la ricotta et chorizos grillés

ENTRÉES

- ŒUFS MIMOSA	6,50 €
- 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ	7,50 €
- OS À MOÛLE, PAIN GRILLÉ (10/15 minutes)	11,90 €
- COQUILLE ST JACQUES	10,90 €
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE	17,90 €
- FOIE GRAS MI-CUIT MAISON AU MUSCAT ET PIMENT D'ESPELETTE	22,90 €

SALADES

	PETITE	GRANDE
- BALTHAZAR	14,50 €	20,90 €
Foie gras mi-cuit maison au muscat, magret fumé maison, tranches de lard, oeuf poché, tomates confites, mesclun, vinaigrette		
- CHÈVRE CHAUD	13,30 €	18,90 €
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 confites, mesclun, vinaigrette		
- CAESAR POULET ou PANÉS VÉGÉTAUX	13,30 €	18,90 €
Filet de poulet mariné et poulet crispy ou panés végétaux, copeaux de Parmesan, croûtons, oeuf poché, sauce Caesar maison, tomates confites, mesclun		
- NORDIQUE		19,90 €
Avocat, saumon fumé, oignons crispy, tomates confites, copeaux de Parmesan, mélange 7 graines, mesclun, huile d'olive, crème balsamique		
- PÉRIGOURDINE		19,90 €
Gésiers de volaille, magret fumé maison, pommes de terre grenaille, oeuf poché, champignons de Paris, tomates confites, croûtons, mesclun		
- POKE BOWL SAUMON ou TOFU		19,90 €
Riz, saumon fumé ou tofu, dés d'avocat, concombre, mangue, salade de wakamé, mélange de 7 graines, fèves de soja, oignons crispy, sauce Thai, vinaigrette		
- BURRATA CRÈMEUSE		18,90 €
Burrata, figues, jambon Serrano, tomates confites, mesclun, huile d'olive, vinaigre balsamique		
- CAMEMBERT RÔTI MIEL ET NOIX		21,90 €
Camembert au lait cru rôti au four, charcuterie, frites maison, miel, noix, mesclun		

POISSONS

Selon arrivage - Garnitures du moment

- PARILLADE DE POISSONS	28,90 €
Filet de loup, thon snacké, fricassée de calamars, gambas, moules, alioli	
- POISSON DU MOMENT (SELON ARRIVAGE)	(voir ardoise)
- WOK TERRE ET MER ou TOFU	24,00 €
Poulet et gambas ou tofu, nouilles Udon, poivrons, oignons, germes de soja, courgettes, carottes, fèves de soja, coriandre, cacahuètes, oignons crispy, sauce Thai	
- SAUMON MARINÉ SOJA MIEL ET CITRON VERT	24,90 €
- LE LOUP DU BALTHAZAR	24,00 €
Servi en filet, ail, jambon Serrano, romarin, vinaigre de Xérès, piment d'Espelette, huile d'olive	
- FRICASSÉE DE CALAMARS EN PERSILLADE, AÏOLI	22,90 €
- CASSOLETTE DE LA MER	24,90 €
- FISH & CHIPS DE CABILLAUD	19,90 €
Frites maison, mesclun, sauce tartare maison	
- MOULES - FRITES MAISON (SELON ARRIVAGE)	
- MARINIÈRES Ail, oignon, vin blanc, céleri	16,90 €
- ROQUEFORT Moules marinières + sauce Roquefort	17,90 €
- CRÈME DE CURRY Moules marinières + crème de curry	17,90 €

VIANDES

- STEAK HACHÉ (150 gr)	
- À LA PLANXA Frites maison, mesclun, ketchup maison	14,90 €
- EN SAUCE* Frites maison	17,90 €
- STEAK À CHEVAL (150 gr)	16,90 €
Steak haché, 2 oeufs à cheval, tranches de lard, frites maison, mesclun, ketchup maison	
- ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE	18,90 €
Frites maison	
- ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	
- LA CLASSIQUE Tagliatelles fraîches, sauce Napolitaine	23,50 €
- AL PRÉSIDENTE Burrata, filets d'anchois, Tagliatelles fraîches, sauce Napolitaine	25,90 €
- SALTIMBOCCA Escalopes de veau roulées, crème aux champignons, jambon cru, Mozzarella, Tagliatelles	23,50 €
- MAGRET DE CANARD (+/- 300 gr)	
- À LA PLANXA Frites maison, mesclun	24,90 €
- EN SAUCE* Frites maison	27,50 €
- MIR SEGUIN 2 Cabécou, miel, frites maison	27,90 €
- BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE (+/- 220 gr) Frites maison	21,90 €
- ENTRECÔTE (+/- 300 gr)	
- À LA PLANXA Frites maison, mesclun	24,90 €
- EN SAUCE* Frites maison	27,50 €
- RETOUR DES PISTES Reblochon coulant, oignons crispy, lard, frites maison	27,90 €
- ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE Frites maison	21,90 €
- SOURIS D'AGNEAU JUS AU THYM Pommes grenailles	27,90 €
- ROGNONS DE VEAU SAUCE BANYULS OU PERSILLADE Gratin Dauphinois, mesclun	21,90 €
- CUISSE DE LAPIN CARAMELISÉE Pruneaux, abricots, pommes de terre vapeur	19,90 €
- TÊTE DE VEAU RAVIGOTE Pommes de terre vapeur, carottes, poireaux	20,90 €
- GÂTES DE PORC CONFITES SAUCE FAÇON BOURGUIGNONNE Frites maison	20,90 €

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

PLATS DE SAISON

- CASSOLETTE DE CANARD CONFIT	25,90 €
Haricots blancs, manchons de canard confits, poitrine fumée, saucisse de Toulouse	
- CHOUROUTE	25,90 €
Chou aux lardons, saucisses (de Morteau, de Montbéliard, Knack), poitrine fumée, échine fumée, pommes de terre vapeur, moutarde à l'ancienne	
- JARRET DE PORC XXL (RÔTI SUR PLACE) (10/15 minutes) Frites maison, sauce à la bière	26,90 €
- CROZIFLETTE AU REBLOCHON Bol de mesclun	16,50 €
- WELSH COMPLET Frites maison	17,90 €
- PETIT SALÉ AUX LENTILLES DU PUY, SAUCISSE DE MORTEAU IGP	20,90 €

TARTARES

Viande de boeuf hachée par nos soins Servis avec frites maison, mesclun	NORMAL (180gr)	XXL (360gr)
- TARTARE TRADITION	19,90 €	26,90 €
Viande hachée, 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 ANCHOIS ET CÂPRES	21,90 €	28,90 €
Tartare tradition, anchois, câpres		
- TARTARE THAÏ	21,90 €	28,90 €
Viande hachée, marinade Thai, 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, citron vert, tomates confites, coriandre, oignons rouges, câpres, marinade Thai, cacahuètes, menthe fraîche, mesclun		

SUPPLÉMENTS

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

BRASSERIE BALTHAZAR

PÂTES

Penne ou Tagliatelles

- **BOLOGNAISE** Sauce tomate, viande de bœuf hachée 14,00 €
- **CARBONARA** Crème, lardons, jaune d'œuf 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 €
- **GNOCCHIS AUX 3 FROMAGES** Parmesan, Gorgonzola AOP, Mozzarella 15,90 €
- **SAUMON** Crème d'échalotes, saumon fumé maison 17,90 €
- **AMATRICIANA BURRATA** Tomates, lardons, oignons 15,90 €
- **GRATIN DE COQUILLETES, JAMBON BLANC TRUFFÉ ET CRÈME DE TRUFFE** Bol de mesclun 17,90 €
- **LASAGNE TRADITIONNELLE FAÇON BALTHAZAR** Bol de mesclun 15,50 €

RISOTTOS

- **POULET TERIYAKI** Poulet, sauce Teriyaki, oignons crispy, wakamé 20,90 €
- **VERDE** Gambas, Parmesan, épinards, basilic 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 14,90 €
- **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, œuf, origan, olives noires 14,90 €
- **CURRY** Filet de poulet mariné, curry, Emmental, Mozzarella, oignons rouges, origan 14,90 €
- **CHORIZO** Mozzarella, Emmental, chorizo, œuf, olives noires, origan 14,90 €
- **CALZONE** Jambon blanc, champignons de Paris, œuf, Emmental, Mozzarella, origan, mesclun 14,90 €
- **CATALANE** Jambon Serrano, Manchego, poivrons, champignons de Paris, Emmental, Mozzarella, olives noires, origan 15,90 €
- **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 rouges, Mozzarella, Emmental, origan 16,90 €
- **ITALIENNE** Burrata, jambon blanc truffé, huile de truffe, mesclun, Emmental, Mozzarella 16,50 €
- **TARTIFLETTE** Reblochon, tranches de lard, pommes de terre grenaille, oignons rouges, Emmental, Mozzarella 16,50 €
- **CANNIBALE** Bœuf haché, poulet, chorizo, sauce barbecue, Emmental, Mozzarella, origan 15,90 €

Œuf 1,00€ Supplément pizza (hors foie gras et Burrata) 2,00€

www.brasseriebalthazar.fr

Tél : +(33)4 68 36 51 69 - CC AUCHAN - AVENUE 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 bœuf hachée par nos soins

Possibilité de pain sans gluten et galette de soja

Servi avec frites maison, mesclun, ketchup maison

NORMAL (150gr)
XXL (300gr)

- **CLASSIC** Bun's, steak haché 150gr, salade, tomate fraîche, Cheddar, oignons rouges, cornichons, sauce Balthazar 17,90 € ... 22,90 €
- **BALTHAZAR** Bun's, steak haché 150gr, salade, tomate fraîche, Cheddar, tranches de lard, oignons rouges, cornichons, sauce barbecue 18,90 € ... 23,90 €
- **CATALAN** Bun's, steak haché 150gr, jambon Serrano, aïoli, salade, tomate fraîche, oignons rouges, Manchego 18,90 € ... 23,90 €
- **L'INDIEN** Bun's, poulet crispy, tomate fraîche, Cheddar, salade, oignons crispy, tranches de lard, sauce Cajun 19,90 €
- **BIQUETTE** Bun's, steak haché 150gr, Cabécou, tranches de lard, miel, salade, 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, salade 19,90 €
- **AVOCADO** Bun's, steak haché 150gr, Cheddar, guacamole, tranches de lard, oignons crispy, tomate fraîche, salade 19,90 € ... 24,90 €
- **GORGONZOLA** Bun's, steak haché 150gr, Gorgonzola AOP, noix, confit d'échalotes, ketchup maison, salade 19,90 € ... 24,90 €
- **MONTAGNARD COULANT** Bun's, steak haché 150gr, tranches de lard, Reblochon coulant, galette de pomme de terre, oignons rouges, sauce Balthazar, salade 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, salade 21,90 € ... 26,90 €
- **AXURIT** Bun's, steak haché 150gr, crème de Soubressade, Bethmale, oignons rouges, sauce Balthazar, moutarde à l'ancienne, salade 20,90 € ... 25,90 €

Œuf 1,00€ Supplément burger (hors foie gras et Burrata) 2,00€

DESSERTS

- **FROMAGE BLANC MUESLI MIEL NOIX** 5,90 €
- **MOUSSE AU CHOCOLAT** 8,00 €
- **CAFÉ GOURMAND** (double espresso, thé, chocolat, grand crème +1,50 €) 9,00 €
- **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 €
- **TARTE CITRON MERINGUÉE** 9,00 €
- **TARTELETTE TATIN** (au choix : pot de crème épaisse ou boule vanille) 9,00 €
- **PROFITEROLES XXL, CHANTILLY** 9,90 €
- **PANNA COTTA EXOTIQUE** 9,00 €
- **ÎLE FLOTTANTE** 8,00 €
- **CRÊPE SUZETTE** 5,90 €
- **BRIOCHE PERDUE** 9,00 €
- **CARAMEL** : Boule de glace caramel, coulis de caramel, chantilly et amandes
- **ABRICOT** : Boule de glace abricot, coulis d'abricot, chantilly et amandes
- **ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT** 9,90 €
- **ASSIETTE ANNIVERSAIRE** (prix par personne, minimum 2) 9,50 €

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 9,20 €
- **CAFÉ LIÉGEOIS** 2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly, amandes 9,20 €
- **CARAMEL LIÉGEOIS** 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly, amandes 9,20 €
- **DAME BLANCHE** 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes 9,20 €
- **NUTY** 2 boules noisette, 1 boule pâte à tartiner, Nutella, chantilly, amandes 9,70 €
- **PAPA MELBA** 2 boules barbe à papa, 1 boule vanille, fraises Tagada, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes 9,70 €
- **LA 3 CHOCOLATS** 1 boule chocolat blanc, 1 boule chocolat au lait, 1 boule chocolat noir, sauce chocolat, chantilly, amandes 9,70 €
- **BANANA SPLIT** Banane, 1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, coulis de chocolat, chantilly, amandes 9,70 €
- **NEW YORKER** 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, brownie maison, coulis de caramel maison, noix de pécan, chantilly 9,70 €
- **MONT BLANC** 1 boule marron, 2 boules vanille, crème de marron, coulis de caramel beurre salé, chantilly, amandes 9,70 €
- **COLONEL** 3 boules citron vert, vodka (2cl) 10,50 €
- **ANTILLAISE** 3 boules rhum raisins, rhum ambré (2cl) 10,50 €
- **Coupe 1 boule** 2,90 €
- **Coupe 2 boules** 5,40 €
- **Coupe 3 boules** 6,80 €
- **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, chocolat blanc, chocolat au lait, noisette, rhum raisins, menthe chocolat, caramel beurre salé au sel de Guérande, pistache avec éclats, pâte à tartiner noisette, marron.
- **SORBETS** : framboise, cassis, fraise Senga Sangana, citron vert des Amériques, noix de coco avec noix de coco rapée, abricot.