

Le comptoir de
BALTHAZAR

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Gaspacho de petits pois à la menthe, crème fouettée au citron vert
• Peas gazpacho with mint, whipped lime cream •

OU

Crème de chèvre de Saignon aux aromates, asperges et jambon Corse
• Saignon goat's cheese cream with herbs, asparagus and Corsican ham •

🌿 Les plats - Main course 🌿

Tartare de bœuf coupé au couteau, salade de chou pointu, frites polenta
• Knife-cut beef tartare, cabbage salad, polenta fries •

OU

Dos de cabillaud en persillade, ratatouille et frites de polenta
• Cod fillet with parsley, ratatouille and polenta fries •

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

Camembert, pommes et calvados
• Camembert cow cheese, apples and Calvados •

🌿 Les desserts 🌿

Brownie aux 3 chocolats et noix de pécan, glace vanille
• 3 chocolate and pecan brownie, vanilla ice cream •

OU

Sablé breton, crémeux fruit de la passion et tartare ananas au citron vert
• Breton shortbread, passion fruit cream and pineapple and lime tartare •

OU

Café ou thé accompagné de gourmandises provençales
• Gourmet coffee or tea with provençal specialities •

Tous les plats sont élaborés sur place sauf certains dans le café gourmand.

*Merci d'indiquer toutes vos allergies alimentaires avant la prise de commande,
selon lesquels, aucune alternative ne pourra être proposée.*

<u>Formule entrée/plat ou plat/fromage ou dessert</u>	28€ TTC
1 starter/1 main course or 1 main course/1 dessert	
<u>Menu complet sans fromage</u>	34€ TTC
Full menu without cheese	
<u>avec fromage</u>	40€ TTC

