Tapas



À PARTIR DE 16H

POP CORN DE POULET KARAAGE — x6 **8.5** / x12 **16.0**
sauce mayo épicée

SPICY WINGS DE POULET — x5 **8.5** / x10 **16.0**
sauce barbecue fumé

CROUSTILLANT DE MOZZARELLA — x5 **8.5** / x10 **16.0**
sauce aigre douce

TATAKI DE BOEUF — **11.0**
sauce sésame et cèbette

RILLETTE DE THON MAISON — **9.0**

LE SAINT MARCELLIN RÔTI — **11.5**
au miel et au noix

MINI CROQ' — **8.5**
jambon blanc cuit aux herbes, comté, crème à l'emmental

HOUMOUS DE POIS CHICHES à l'huile d'olive et piment d'Espelette — **7.5**

CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD miel & thym — **9.5**

NACHOS CHEESY — **8.0**
sauce cheddar, guacamole, jalapeños, coriandre

FRITES MAISON — **7.0**

FRITES DE PATATES DOUCES — **8.0**

Nos belles planches

PLANCHE MIXTE — **20.0**

PLANCHE DE FROMAGES — **17.0**

PLANCHE DE CHARCUTERIE — **18.0**

PLANCHE DES FRATÉS (POUR LES AFFAMÉS!) — **34.0**
Croustillant de mozzarella, frites maison, houmous, croustillant de chèvre chaud, spicy wings de poulet, charcuterie, fromages

PLANCHE GOURMANDE — **28.0**
Frites de patates douces, pop corn de poulet, croustillant de mozzarella, fromages, charcuterie

PLANCHE VEGGIE — **25.0**
Nachos cheesy, houmous, frites maison, saint marcellin rôti

Pinsa romana

PÂTE BIO ROMAINE ENTRE PIZZA ET FOCACCIA FAITE PAR NOS ARTISTES DE MAMMA ORSO



MARGHERITA — **10.0**
Tomates, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

REINE — **13.0**
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons, huile d'olive

PEPPERONI — **14.0**
Tomates, mozzarella fior di latte, pepperoni, basilic, huile d'olive

LA MORTADELLA — **15.0**
Cream cheese, mozzarella fior di latte, mortadelle à la pistache, câpres

TARTUFATA BURRATA — **17.0**
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, burrata, huile d'olive

Street food

SERVI AVEC DES FRITES MAISON



Supplément
œuf +1€ / bacon +1,5€
frites patates douces +1€

	Simple	Double	Triple
BALOU BURGER Pain bun's, steak haché de bœuf 150gr, salade, American cheese, sauce balou, oignons	**16.0**	**20.0**	**24.0**
MC CHICKEN BALOU Pain bun's, poulet frit aux cornflakes, salade, American cheese, aïoli	**16.0**	**20.0**	**24.0**
VÉGÉ BURGER Pain bun's, American cheese, galette végétarienne maison, oignons, salade, sauce balou	**16.0**	**20.0**	**24.0**
LE CROQ' jambon blanc cuit aux herbes, comté, crème à l'emmental	**13.5**	-	-
BAGEL SAUMON FUMÉ saumon fumé, cream cheese, oignons rouges, tomates, aneth	**13.5**	-	-

LA FAMILLE BALOU

Formule midi

ENTRÉE + PLAT DU JOUR
OU PLAT DU JOUR + DESSERT
14.5

PLAT DU JOUR + SOFT
13.0

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR voir ardoise - 4.0

OEUF MAYONNAISE MAISON - 4.0

RILLETTE DE THON MAISON - 5.0

SAINT-MARCELIN RÔTI, miel et thym, noix - 7.0

BRICK DE BOEUF façon bistrot - 6.0

PLATS

PLAT DU JOUR voir ardoise - 12.5

TATAKI DE BŒUF - 16.0
soja-sésame, pommes de terre sautées, salade verte

PIÈCE DU BOUCHER - 15.0
frites maison, sauce béarnaise, salade verte

RISOTTO VERDE parmesan, feta - 13.5

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE - 13.5
crème de truffe, burrata, oignons frits

PAVÉ DE SAUMON - 15.0
crème basilic, purée maison à l'huile d'olive

SALADE DE CHÈVRE CRISPY - 14.5
croustillant de chèvre, miel et noix,
magret fumé, tomates, oignons rouges

SALADE CÉSAR - 15.0
salade, croustillant de poulet cornflakes, œuf mollet,
croûtons, parmesan, sauce César

DESSERTS MAISON

DESSERT DU JOUR voir ardoise - 4.5

CAFÉ / THÉ GOURMAND - 9.0
Café ou thé accompagné de trois douceurs

PANNA COTTA - 5.0
fruits rouges

MI-CUIT CHOCOLAT - 6.0
avec sa crème anglaise

TIRAMISU - 5.0
Nutella, spéculoos

Découvrez nos suggestions du jour
auprès du serveur !