



La Escalera

DE BALTHAZAR

MENU

À La Escalera de Balthazar, nous vous emmenons dans une aventure gastronomique aux saveurs les plus fines. Notre philosophie culinaire est ancrée dans un engagement à s'approvisionner en ingrédients les plus frais auprès de fournisseurs, d'agriculteurs et de pêcheurs locaux, en adhérant aux rythmes des saisons et en respectant notre environnement.

Si vous avez des exigences alimentaires ou des allergies, veuillez en informer notre équipe.

ENTRÉES

- **Gaspacho andalou aux tomates (Vg)**
Réduction douce Pedro Ximenez, Jaen HOEV*, herbes fraîches..... **9.5€**
- **Cassolette d'escargots de Bourgogne**
Ail, persil, beurre..... **17€**
- **Carpaccio de filet de bœuf Galicien**
Réduction balsamique vieillie, parmesan, tomates séchées..... **20€**
- **Salade de tomates andalouse (Vg)**
Oignons rouges, herbes fraîches, vinaigrette balsamique..... **14€**
- **Tartare de thon "Balthazar"**
Thon rouge de ligne JC Mackintosh, agrumes andalous..... **20€**
- **Burrata "Emira" (V)**
Poivrons rouges et tomates confits, pois chiches, oignons rouges, ail, glaçage balsamique, Jaen HOEV* **19€**
- **Tataki de poitrine de porc Bellota**
Vinaigrette à la truffe noire, sésame grillé, herbes fraîches..... **20€**
- **Carpaccio de thon rouge fumé**
Orange confite et épices, Jaen HOEV* **20€**
- **Foie gras de canard poêlé "Alexandre"**
Marmelade d'oranges pommes cannelle, salade composée..... **28€**
- **Caviar Oscietre**
Blinis maison, garnitures traditionnelles..... **21€**
- **La spécialité du jour du Chef..... Prix du marché**

TAPAS ET PLANCHES

- Bruschetta poivrons rouges confits, ail, oignon, olives noires, réduction balsamique, HOEV*..... 8.5€
- Bruschetta truffes noires et parmesan..... 12€
- Selection de fromages, fruits secs, confiture de figues au chocolat..... 15€
- Moules Galiciennes gratinées (6/12)..... 9/16€
- Huîtres "Fine de Claire" N2 (3/6)..... 10/20€
- Jambon Ibérique classique "Cebo de Campo" (100gr)..... 20€

Jambon 100% Bellota Ibérique "Maldonado"

Servi avec les légumes marinés faits maison:

- 100% Bellota Pata Negra (100gr)..... 35€
- 100% Bellota Lomo (50/100gr)..... 14/27€
- 100% Bellota Chorizo (50/100gr)..... 8/15€
- 100% Bellota Salchichon (50/100gr)..... 8/15€
- 100% Bellota Lomo, Chorizo, & Salchichon (150gr)..... 30€

LE GRILL

De la mer...

- **Bar sauvage pêché à la ligne (600gr)**
Marinade de poivres, ail, Jaen HOEV* 26€
- **Dorade (600gr)**
Marinade Jaen HOEV* à l'orange fumée..... 22€
- **Steak de thon rouge de ligne de Tarifa (250gr)**
Thon rouge JC Mackintosh, marinade Jaen HOEV* 30€
- **Poulpe & légumes méditerranéens (350gr)**
Marinade au miel de fleur de citronnier, herbes fraîches..... 24€
- **Gambas (350gr)**
Citron bio confit..... 26€

Sauces:

- Sauce beurre blanc, Ail & persil HOEV*, Chili et herbes..... 2,5€
- Sauce au champagne, Sauce au safran, Sauce à l'encre de seiche..... 5€

De la terre...

- **Côtelettes de porc double ibérique (350gr)**
Marinées au cidre Espagnol et au paprika doux..... 20€
- **Côtes d'agneau de lait "Segureno de Jaen" (10 côtes)**
Miel de lavande et épices de "La Garrigue"..... 26€
- **Côte de bœuf Galicienne maturée pendant 40 jours (350gr)**
Mélange spécial d'herbes "Du Golfe de Lion"..... 27€
- **Filet de bœuf Galicien mûré pendant 40 jours (250gr)**
Mélange spécial d'herbes "Du Golfe de Lion"..... 27€
- **Steak tomahawk Galicien "Alonso Calvente Guerrero 1983"
(pour 2 personnes)**
Mélange spécial d'herbes "Du Golfe de Lion"..... 70€
- **Ailerons de poulet plein air**
Sauce teriyaki, sésame grillées..... 20€

Sauces:

- Sauce à la moutarde à l'ancienne, Sauce pimentée maison,
Sauce au poivre vert, Sauce aux champignons..... 2,5€
- Sauce à la truffe noire, Sauce béarnaise..... 5€

PLATS PRINCIPAUX

- **Risotto aux champignons et truffes (V)**
Riz carnaroli, mélange de champignons, Grano Padano..... 26€
- **Steak de filet végétalien "Juicy Marbles" (Vg)**
Légumes de saison sautés, sauce à la truffe noire..... 24€
- **Épaule d'agneau braisée (2 personnes)**
Confit d'oignons et de citron, jus de romarin et thym..... 50€
- **Gratin d'aubergines à la provençale (Vg)**
Coulis de poivrons & tomates, Jaen HOEV*, herbes fraîches..... 20€
- **Tagliatelle maison à la truffe du Périgord (V)**
Sauce crémeuse à la truffe noire, Parmigiano Reggiano affiné..... 22€
- **Magret de canard de Barbarie**
Sauce andalouse à l'orange, miel de fleur de citronnier..... 28€
- **Tagliatelles maison "Chantal Pistou" (V)**
Pistou de Chantal, basilic, ail, tomate, Gruyère..... 18€
- **Gambas géantes sautées**
Beurre à l'ail et au persil, flambées au Pastis de Marseille..... 26€
- **Crêpe gratinée aux épinards et aux champignons (V)**
Sauce crémeuse aux truffes noires et au fromage Manchego..... 20€
- **La spécialité du jour du Chef.....** Prix du marché

Accompagnements...

- Gratin Dauphinois..... 4€
- Haricots verts au beurre et à l'ail..... 4€
- Légumes de saison sautés..... 4€
- Ratatouille de Marseille..... 4€
- Salade verte..... 4€
- Épinards hachés à la crème et à l'ail..... 6€
- Pommes de terre aux truffes et du parmesan "Balthazar"..... 6€

L'EXPÉRIENCE BALTHAZAR - MENU À PARTAGER

Un début rafraîchissant...

Gaspacho andalou aux tomates

Réduction douce Pedro Ximenez, Jaen HOEV*, herbes fraîches

Accompagné d'un cocktail pétillant Kir Royale Cassis

De la terre à la mer...

Carpaccio de filet de bœuf Galicien

Réduction balsamique vieillie, parmesan, tomates séchées

Tartare de thon "Balthazar"

Thon rouge de ligne JC Mackintosh, agrumes andalous

Accompagné d'un verre de D.O. Jané Ventura Rosado

Prise du jour...

Steak de thon rouge de ligne de Tarifa

Thon rouge JC Mackintosh, marinade Jaen HOEV*

et Moules Galiciennes gratinées

Accompagné d'un verre de D.O. Pago de Cirsus Chardonnay

Sur le grill au feu de bois...

Côte de bœuf Galicienne maturée pendant 40 jours

Mélange spécial d'herbes "Du Golfe de Lion"

avec Pommes "Balthazar", Épinards crémeux, Sauce à la truffe noire

Accompagné d'un verre de D.O. Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada

Seulement des fins douces ici...

Mousse au chocolat chaude

Glace à la pistache, chocolat Valrhona 70% cacao

Accompagné d'un verre de Málaga Virgen Moscatel Naranja

*Menu à partager 7 plats pour 2 personnes minimum - 65€ par personne (avec vins à 99€)
Menu à partager pour toute la table uniquement - à ne pas mélanger avec les commandes à la carte
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci d'en informer notre équipe*

La Escalera

DE BALTHAZAR

LES DESSERTS

- **Tarte aux pommes normande**
Glace à la vanille..... 8€
- **Mousse au chocolat chaude**
Glace à la pistache, chocolat Valrhona 70% cacao..... 9€
- **Pavlova "Sophie"**
Meringue, sorbet framboise, glace fraise, chantilly,
compote de baies..... 9€
- **Crème brûlée "Bernadette"**
Vanille bourbon de Madagascar, glace Gianduja..... 8€
- **Crumble au citron**
Crème de citron, crumble croquant aux amandes, meringue..... 8€
- **Nougat glacé**
Fruits confits glacés, noix grillées, coulis de pêche..... 8€
- **La crêpe Suzette d'oncle Michel**
Sauce au beurre d'orange, glace à la vanille, flambée au
Grand Marnier..... 12€
- **Café Liégeois**
Glace café et vanille, sauce au chocolat, espresso, crème
fouettée fraîche..... 12€
- **Coupe Colonel**
Sorbet au citron maison, vodka Beluga..... 12€
- **Coupe framboise**
Sorbet framboise maison, liqueur de framboise alsacienne..... 12€
- **Coupe Créole**
Sorbet à la mangue maison, rhum agricole de Martinique..... 12€
- **Sorbet maison (boule)**
Framboise, mangue, citron..... 3€
- **Glace maison (boule)**
Vanille, chocolat, fraise, café, pistache, amande Gianduja..... 3€

Pain artisanal aux condiments du jour - 3€ par personne

Panière de pain supplémentaire - 3€

Supplément pour emballage à emporter - 1€

Tous les prix incluent 10% de TVA

La Escalera

DE BALHAZAR



La Escalera

•
DE BALTHAZAR

www.laescaleradebalthazar.com