BIENVENUE AU

RESTAURANT
Les Balcons de la Perche

Offrez un Bon cadeau
De la valeur de votre choix

Les occasions ne manquent pas

Bon valable 6 mois

Des plats aussi selon les saisons

En mars : les grenouilles

En septembre : les moules

De novembre à février : la fondue franc-comtoise

Formule à 38€ / Entrée, plat et dessert

Nos entrées

Croûte aux morilles	16,00€
Salade du Fromager Végé (Toasts de Chèvre, copeaux de parmesan, Cheddar râpé, dés de comté)	12,50€
Assiette de jambon à l'os et ses crudités	12,50€
Salade de gésiers de volaille (Gésiers, magret de canard fumé, œuf dur…)	12,50€
Œuf poché sur lit de girolles	12,00€
Salade césar (Poulet, croutons, œuf dur, parmesan …)	12,50€
Asperges et truite fumée	18,00€

Nos plats

Pavé de Rumsteck Beurre Maître d'hôtel	19,50€
Pavé de Rumsteck sauce morilles	22,50€
Entrecôte Beurre Maître d'hôtel	22,50€
Entrecôte Sauce morilles	25,50€
Souris d'agneau et son jus	28,00€
Hamburger Franc comtois / Frites (Disponible en version végé) (Steak haché, comté, lard, oignon rouge, salade, tomate et sauce barbecue)	16,00€
Filet de canette sauce girolles	20,00€
Pavé de saumon cuit en papillote	20,00€
Friture de carpe (Friture, Frites, Salade)	22,00€
Ravioles aux noix de St Jacques aux herbes	19,00€

Nos fromages

Toastines de Camembert Chaud aux Pistaches Végé	06,50€
Assiette de Fromages (Comté, Camembert et Morbier) Végé	06,50€

Nos desserts

Crème brûlée	06,00€
Profiteroles (1 chou vanille, 1 chou noisette, 1 chou pistache)	08,00€
Fondant au chocolat et sa boule noisette	07,50€
Tiramisu à la fraise	07,50€
Café ou Thé gourmand	07,50€
Poêlée d'ananas flambée au rhum et sa glace vanille	08,00€
Caraïbes (Glaces Rhum Raisins, Rhum brun)	08,00€
Getcool (Glaces menthe pépites de chocolat, fraise menthe douce, get 27)	08,00€
Colonel (Sorbets Citron, Vodka)	08,00€
Carachoc (Glaces caramel et chocolat noir, caramel laitier, chantilly)	06,50€
Coupe banana (Glaces banane et fraise, nappage chocolat chaud, chantilly)	07,00€
Cherrys (Glaces griotte et amarena, griottines, coulis de fruit rouge et chantilly)	07,00€
Estivale (Glaces orange sanguine et citron, coulis de fruits rouge, chantilly)	06,50€
Nuts (Glace noisette, glace pistache, caramel laitier, chantilly)	06,50€

La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande

CREMES GLACEES et SORBETS PLEIN FRUIT

CREMES GLACEES :

Chocolat Blanc — Chocolat Noir — Noisette — Vanille
Caramel — Pistache — Rhum Raisin — Cookie
Amarena — Menthe pépites de chocolat

SORBETS PLEIN FRUIT

Fraise — Griotte — Citron — Orange sanguine — Banane

Composez vos coupes : 2,30 € la boule / Supplément selon vos envies : 0,60 €
(Chantilly ou Nappage de chocolat chaud ou Coulis de fruits rouge ou Caramel Laitier)

Nos planches

Planche Franc Comtoise 22,00€ la mini 13,00€
(Salade verte, saucisse de Montbéliard et de Morteau, gratin de pomme de terre, cancoillotte, Morbier et Comté)

Planche du boucher 28,00€
(Salade verte, Entrecôte, beurre maître d'hôtel, jambon à l'os, gratin de pomme de terre et Comté)

Planche Troyenne 22,00€
(Salade verte, jambon à l'os, andouillette de Troyes, gratin de pomme de terre, sauce moutarde et Comté)

Planche coincoin 25,00€ la mini 14,00€
(Salade verte, magret de canard fumé, filet de canard, sauce poivre, frites et Comté)

Planche gauloise 25,00€
(Salade verte, cordon bleu maison, sauce comté, frites et Comté)

Menu junior 11,50€

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché, Saucisse de Montbéliard ou Jambon à l'os

Frites ou Gratin de Pommes de Terre

Une Boule de Glace (parfum au choix)