

La Balancelle

DE ESSENTIALS



In de keuken...

Olivier, uit Valenciennes, is een echte Ch'ti en trots op zijn herkomst. In zijn gerechten proeft u de typisch Noord-Franse ingrediënten.

Streekproducten

Lucullus : Lucullus de Valenciennes

Frédéric Dehaussy : Verse frietjes

OM TE DELEN (OF NIET)!

Onze Plankjes naar keuze

Fijne vleeswaren 20€

Kazen 21€

Gemengd 22€

Krokettjes van iberische Ham x6 5€

x9 8€

x12 10€

Krokante kip met cajunkruiden, mayonaise met Espelettepeper 8€

VOORGERECHTEN VAN HET SEIZOEN

Rundercarpaccio 70 g basilicum en Grana Padano 13€

Gravlax van zalm, groentesalade met kruiden 12€

Kippeneieren, mayonaise met mosterd en kruiden 6€

Burrata, tomaten en walnotenpesto 12€



SMAKELIJKE HOOFDGERECHTEN

Rundercarpaccio 140 g basilicum en Grana Padano 23€

Zalmcarpaccio, limoen, basilicum en Espelettepeper 18€

Zalm à la plancha, heerlijke extra vierge olijfolie 22€

Burrata, tomaten, serranoham en walnotenpesto 21€

Burrata, tomaten, gravlax van zalm en walnotenpesto 22€

Salade Brasserie Maison 20€

krokante kip met cajunkruiden, ijsbergsla, tomaten, venkel, hardgekookt ei en Grana Padano

Gegrilde halve kip met tijm, mayonaise met Espelettepeper 22€

Runderlonghaas 180 g à la plancha, op 'Brasserie Maison'-wijze 23€

Burger Brasserie Maison 21€

rundvleesburger 150 g cheddar, spek, uien, tomaat en rucola

Charolais rundertartaar 180 g 21€

Een bijgerecht naar keuze*

Frietjes, Aardappelpuree met olijven, Groene salade, Penne met room, Seizoensgroenten

Extra bijgerecht: +4 euro

*Niet geldig voor verrassende gerechten



Ontdek

de prachtige plaat



Heerlijke recepten die tradities heruitvinden

Ontdek groenten op een andere manier in onze smakelijke creaties, bereid met seizoensproducten.

Wat als we de verhoudingen omkeren? Onze verrassende gerechten herdefiniëren culinair genot! Deze heerlijke en verbazingwekkende gerechten worden zorgvuldig bereid met seizoensgroenten.

Als u wenst, kan vlees of vis apart bijbesteld worden...

Laat u verrassen door onze groenten!

✓ Courgette- en tomatencarpaccio, basilicum, guacamole en rucola 14€

+Bijgerecht: Serranoham +5€

✓ Gegratineerde courgettes, aardappelpuree met olijven extra vierge olijfolie 16€

+ Bijgerecht: Zalm à la plancha +5€

✓ Penne, verse kruiden, champignons en Grana Padano 16€

+Bijgerecht: Serranoham +5€

VEGETARISCH



ZOETE LEKKERNIJEN

Carpaccio van aardbeien en ananas, basilicum, citroenverbena-vanillesiroop 12€

De soesjes van Fred 11€

Verse salade van seizoensvruchten, steranijsiroop 8€

Een bolletje sorbet naar keuze +3€

Pavlova met rode vruchten 11€

Ijsbekers: 10€

Aardbei melba of Dame blanche

Koffie of Thee met lekkernijen 12€



LUNCHMENU

Voorgerecht / Daggerecht

OF Daggerecht / Dessert

20€

Alleen 's middags verkrijgbaar.

KINDERMENU

13€

Inclusief drankje, voor kinderen tot 12 jaar (limonade, diabolito, frisdrank of vruchtensap)

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE

Gehakte runderbiefstuk 150 g of Zalmfilet of Penne met tomaat

Bijgerecht naar keuze

Frietjes of Penne met room of Seizoensgroenten of Aardappelpuree met olijven

DESSERT NAAR KEUZE

Half soesje van Fred of Beker ijs/sorbet (2 bolletjes)

of Salade van seizoensvruchten, steranijsiroop

Ontdek het receptenboekje van onze chef-koks



In dit boekje geven onze chef-koks groenten de hoofdrol in plaats van een bijrol. Eenvoudige, genieuze recepten om seizoensgroenten te laten schitteren.

Te koop in ons restaurant.

Voor roomservice geldt een vaste toeslag van € 8. Gratis karaf of glas water op aanvraag. Alle prijzen zijn in euro's inclusief btw. Allergenenlijst op aanvraag beschikbaar.

✓ Vegetarisch gerecht. 🇫🇷 Herkomst: Frankrijk. Het vermelde vleesgewicht is bruto vóór bereiding en kan afwijken met +/-10%.