

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

Menu du restaurant

*Food menu*

*Rue Mercière - Lyon*



## PLÉTHORE ET BALTHAZAR

# MENU DU MIDI

Nouvelle carte du midi à découvrir tous les mois

### - Formule express -

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Plat du jour : 16,-

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 20,-

Entrée, Plat & Dessert ou Fromage : 23,-

## LE BRUNCH DOMINICAL

Tous les dimanches, arrivée possible de 11h à 14h30  
Réservation conseillée, durée de la session brunch : 2 heures

*Formule unique* 33,-

Buffet à volonté approvisionné selon l'humeur de nos cuisiniers  
Hors d'œuvres froids, chauds, salés et sucrés, recettes évoluant tout au long de la journée  
(Moitié prix pour les enfants de moins de 7 ans)

*Les Boissons incluses*

### **1 boisson chaude au choix parmi la sélection suivante :**

Expresso, décaféiné, expresso allongé, double-expresso, café au lait,  
thé vert à la menthe ou thé noir

### **Les boissons en libre-service sur le buffet :**

Jus de fruits, citronnade maison, lait et lait végétal, eau en carafe

## PLÉTHORE ET BALTHAZAR

### Menu Balthazar

*Du lundi au dimanche, midi et soir*

Entrée, Plat & Dessert

*Starter, Main course & Dessert*

Servi midi et soir, semaine et week-end

*Available for lunch and diner*

35,-

Au choix parmi les plats proposés à la carte

*Choose from our à la carte menu*



### Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans /upto 12 y.o



Plat enfant servi seul : 16,-

Plat enfant + boisson enfant + 1 boule de glace : 20,-

Consultez notre équipe de service pour découvrir la suggestion du jour

*Reach our service team to know more about the kids set menu of the day*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Entrées

### Crème brûlée Foie gras et Patate douce 12

Crème brûlée salée au foie gras et flambée au porto, crème de patate douce, suprêmes d'orange sanguine, noisettes torréfiées

*Crème brûlée with foie gras and flambéed with porto, sweet potato cream, blood orange supremes, roasted hazelnuts*

### Oeuf parfait et maïs 11

Oeuf cuit basse température, crème de maïs, poivrons confits en tartare, et mousse façon cervelle de canut sur toast

*Low-temperature cooked egg, cream of corn, tartar of candied peppers and canut-style mousse on toast*

### Foie gras 15 (supp. menu 3,-)

Foie gras, gelée à la liqueur de fleur de sureau, fruits rouges, brioche

*Foie gras, elderflower liqueur jelly, red fruits, brioche*

### Asperges tonnato 12

Asperges vertes, sauce crémeuse au thon et parmesan, focaccia, pétales de pecorino, pickles

*Green asparagus, creamy tuna and parmesan sauce, focaccia, pecorino petals, pickles*



le Rhône

Tournon-sur-Rhône

Valence

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Viandes

### Travers de bœuf angus 26 (supp. menu 5,-)

Travers braisé 8h, jus de veau corsé et réduction whisky et miel, pickles de graines de moutarde, oignons caramélisés et fettuccine gratinées, béchamel et beurre de romarin

*8hr braised ribs, veal jus with whisky and honey reduction, mustard seed pickles, caramelized onions and fettuccine au gratin, light béchamel and rosemary butter*

### Joues de porc 19

Joues confites à la bière et à la pomme, sauce mornay crémeuse, cheddar mûré AOP Dorset, galette de sarrasin poêlée et jaune d'œuf confit

*Cheeks confit with beer and apple, creamy mornay sauce, PDO Dorset matured cheddar, pan-fried buckwheat pancake and candied egg yolk*

### Volaille en ballotine 19

Filet de poulet fermier roulé et farcie aux oignons confits et cream cheese, réduction vin rouge et échalote, mole, purée de pommes de terre

*Rolled chicken fillet stuffed with onion and cream cheese, red wine and shallot reduction, mole, mashed potatoes*

### Côte de veau 28 (supp. menu 6,-)

Cuisson basse température, houmous, perles de couscous levantin, jus de veau au ras el hanout, légumes confits, grenade

*Low-temperature cooking, hummus, Levantine couscous pearls, ras el hanout veal jus, vegetables, pomegranate*

## Poissons

### Filet de truite 20

Truite servie rosée, émulsion hollandaise, gastrique à l'orange sanguine, suprêmes et amandes effilées, riz pilaf

*Trout filet served rosé, hollandaise emulsion, blood orange gastrique, supremes and slivered almonds, rice pilaf*

### Poulpe 21

Crème de carotte à l'huile d'olive, éclats de chorizo, pickles d'échalotes et citron jaune

*Cream of carrot with olive oil, chorizo slivers, shallot and lemon pickles*

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le P. B.

Condrieu

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Les intemporels

### **Pithiviers** 28 (supp. menu 6,-)

Magret de canard, mousseline de volaille au champignons, tombée de jeunes pousses d'épinard, sauce Albufera au foie gras

*Duck breast, poultry mousseline with mushrooms, baby spinach, Albufera foie gras sauce*

### **Burrata** 19

Mesclun radicchio et pomme, agrumes, crumble au parmesan, vinaigrette miel et pavot

*Mesclun radicchio and apple, citrus crumble with chives, honey and poppy vinaigrette*

### **Linguines gambas et fêta** 21

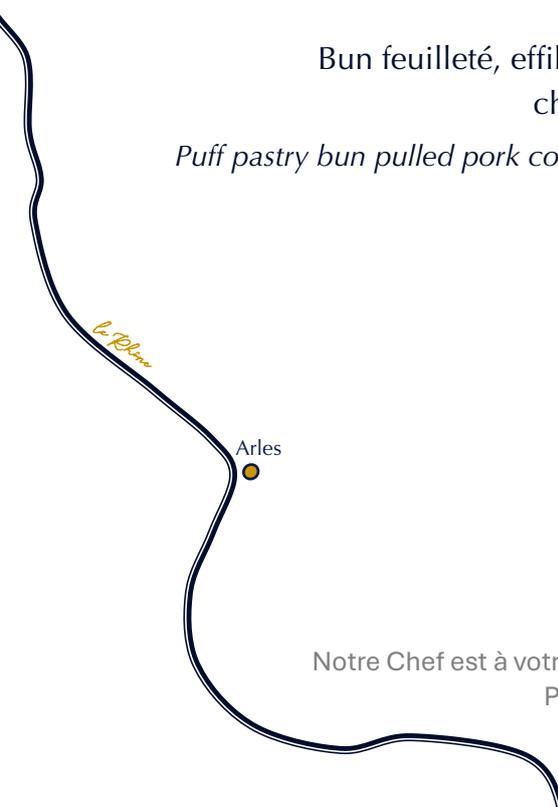
Bisque tomatée crémeuse, gambas poêlées, yuzu, fêta et oignons cébette

*Creamy tomato bisque, pan-fried prawns, yuzu, feta and spring onions*

### **Le burger de Balthazar** 19

Bun feuilleté, effiloché de porc confit, cheddar AOP Dorset, lard grillé, chou en coleslaw et mayonnaise truffée

*Puff pastry bun pulled pork confit, PDO Dorset cheddar, coleslaw cabbage and truffled mayonnaise*



Arles

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Desserts

### Poire 11

Croustillant et ganache chocolat noir, sésame noir, compotée de poire et poire fraîche

*Dark chocolate crisp and ganache, dark sesame, pear compote and fresh pear*

### Kiwi et chocolat blanc 11

Ganache montée au chocolat blanc, tartare de kiwi et citron vert, financier au citron

*White chocolate ganache, kiwi and lime tartar, lemon financier*

### Orange sanguine et Earl grey 11

Moelleux à l'orange, crème diplomate au thé, compotée à l'orange et crème anglaise au miel

*Orange fondant, tea diplomat cream, orange compote and honey custard*

### Palmier praliné 11

Feuilletage croustillant palmier, mousse noisette et praliné, sorbet passion

*Crisp palm flaky pastry, hazelnut and praliné mousse, passion sorbet*

## Fromages

### Le plateau de Fromages présenté à votre table 12

La sélection de fromages de notre affineur fromager (3 à 4 fromages au choix), roquette

*Cheese platter from our cheese maker (3 or 4 portions), arugula*

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris.



# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Le bar

### Les cocktails « Signature » de Pléthore et Balthazar

	<b>Balthazar Spritz</b> <i>Chambord, Saint germain, citron vert, prosecco, eau pétillante</i>	13
	<b>Sunday Spritz</b> <i>Liqueur d'ananas, coulis de mangue, prosecco, eau pétillante</i>	12
	<b>Spicy Woodford old fashioned</b> <i>Bourbon Woodford, Angostura, piment d'espelette</i>	13
	<b>Giny tiny</b> <i>Gin, cassis, litchi, pamplemousse, citron vert, tonic water</i>	10
	<b>Black and berry</b> <i>Vodka, mûres, cassis, citron vert</i>	10

### Les cocktails classiques

	<b>Mojito</b> <i>Rhum blanc Diplomatico, citron vert, menthe, angostura, trait d'eau pétillante (fruits +1,-)</i>	12
	<b>Caïpirinha</b> <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	11
	<b>Cosmopolitain</b> <i>Vodka, cointreau, citron vert, jus de canneberge</i>	12
	<b>Negroni</b> <i>Campari, martini rouge, gin, orange</i>	12
	<b>Expresso Martini</b> <i>Vodka, Kahlúa, sirop de vanille, shot d'expresso (affogato +2,-)</i>	11
	<b>Pina colada</b> <i>Rhum blanc Diplomatico, jus d'ananas, lait de coco</i>	11
	<b>Bloody mary</b> <i>Vodka, jus de tomate, sauce Worcestershire, tabasco, sel au celeri, citron jaune</i>	11
	<b>Spritz Apérol</b> <i>Apérol, prosecco, eau pétillante, orange</i>	10
	<b>Spritz Twist au choix</b> : <i>Chambord, Campari, Saint germain, Italicus, Suze, Lillet, Curaçao</i>	13

### Les cocktails vintage

	<b>Kir</b> <i>Vin blanc de bourgogne, crème de fruit</i>	7
	<b>Kir royal</b> <i>Vin pétillant, crème de fruit</i>	12
	<b>Communard</b> <i>Juliéna, crème de cassis</i>	7
	<b>Martini</b> <i>blanc, rosé, fiero ou rouge</i>	6
	<b>Porto</b> <i>blanc ou rouge tawny</i>	6
	<b>Suze ou Muscat</b>	6

### Les bières et cidres

		25 cl	50 cl
PRESSION	<b>Blonde</b> <i>Ciney 7°</i>	4	8
	<b>Blanche</b> <i>Mort subite 5,5°</i>	4,5	8,5
BOUTEILLE 33cl	<b>Dorée</b> <i>(type blonde d'abbaye) 7°</i>		7,5
	<b>Blanche</b> <i>5,5°</i>		7,5
	<b>Ambrée</b> <i>6,5°</i>		7,5
	<b>IPA</b> <i>Gallia New western 6°</i>		11
	<b>Cidre</b> <i>Bolée d'armorique brut</i>		11

**Bar à mocktails dans le menu des softs...**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Les vins

Au verre et en pot lyonnais

Découvrez notre carte des vins auprès de notre équipe de service

### CHAMPAGNE

12 cl

Champagne Haton – Classic Brut

11

### ROSÉS

12 cl

46 cl

Rosé du moment

6

21

2023 – AOC Côtes-de-Provence – Miraval

9

32

### BLANCS MOELLEUX

12 cl

46 cl

2022 – AOC Gewurztraminer Grand Cru Pfersisberg – Domaine Joseph Freudenreich 7

24

2018 – AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives – Domaine Joseph Freudenreich 11

### BLANCS SECS

12 cl

46 cl

2022 – AOC Bourgogne Blanc – Château de Monternot

6,5

23

2023 – IGP Ardèche Viognier – Domaine Courbis

8

29

2023 – AOC Côtes-du-Roussillon « Coume Marie » – Domaine de La Préceptorie

8

29

2022 – AOC Saint-Peray « Version » – Domaine François Villard

9

 2023 – AOC Sancerre « La Moussière » – Domaine Alphonse Mellot

12

### ROUGES

12 cl

46 cl

2021 – AOC Juliéas – Château de Monternot

6,5

23

 2022 / 2023 – AOC Saumur-Champigny « Roche » – Domaine des Roches Neuves

8

29

2022 / 2023 – AOC Saint-Joseph – Saint Joseph du moment

10

32

2022 – AOC Givry 1er Cru « Clos du Cras Long » – Domaine Danjean-Berthoux 14

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## TEQUILA (4 cl)

Clase Azul Plata <u>ou</u> Reposado	24/30
El Jimador Blanco	10
El Jimador Resposado	11
Patron Silver	12
Patron Resposado <u>ou</u> Anejo	14

## VODKA (4 cl)

Wyborowa	10
Absolut	11
Ciroc collection	12
<i>Pêche, Pomme, Mangue, Ananas, Noix de Coco, Fruits rouges</i>	
Belvedere <u>ou</u> Greygoose	14
Guillotine	14

## RHUM (4 cl)

Havana 7ans	10
Diplomatico Reserva	12
Bumbu XO	14
La Hecchicera	14

## COGNAC (4 cl)

Le palin VS	10
Hennessy Very Special VS	12
Martell Médaille VSOP	14
Hennessy Original XO	25

## GIN (4 cl)

Roku	11
Hendrick's <u>ou</u> Citadelle	11
Mare	11
Malfy Limone ou Rosa	12
Louise	12
Monkey 47	14

## WHISKY (4 cl)

Valley – 73 (Whisky Savoyard)	15
Aberlour 10 ans	11
Glenfiddich 15 ans	14
Jameson black barrel	12
Woodford Reserve <u>ou</u> double oaked	14
Four Roses / Ballantines	10
Toki	12

## LIQUEURS (4 cl)

Chartreuse Verte ou Jaune	10
Génépi artisanal Guillaumette	10
Maison Jacoulot	11
<i>Lemon, poire, mandarine, menthe poivrée, prunelle verveine, Le bouchon</i>	
Get 27 ou 31	8
Bailey's	8
Amaretto Disaronno	10
Limoncello Cellini	8

## EAUX DE VIE (4 cl)

Armagnac Clé des Ducs VS	10	Calvados Père-Magloire Fine VS	10
Poire Williams Cherry Rocher	10	Marc de Bourgogne Jacoulot	10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR



<b>SODAS</b>	25 cl	25 cl
Badoit rouge	33 cl 4,9	Limonade Phénix 4,9
Coca Cola	33 cl 4,9	Oasis tropical 4,9
Coca Cola Zéro	33 cl 4,9	Orangina 4,9
Fanta	4,9	Red bull 7
Fever tree Ginger Beer	20 cl 4,9	Schweppes agrumes 4,9
Fever tree Tonic	20 cl 4,9	Schweppes tonic 4,9
Ice Tea Pêche	4,9	Sprite 4,9

## BAR À MOCKTAILS / COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Piña colada	9	Virgin Mojito nature	9
Création aux fruits rouges	9	Virgin Mojito mangue	10
Création au fruit de la passion	9	Virgin Mojito fruits rouges	10
Virgin Orange Spritz	10	Virgin Sunday Spritz	10

## JUS DE FRUIT L'ARBRE A JUS 25 cl 5,5

Orange, abricot, pêche de vigne, pomme, poire williams, tomate, pomme framboise

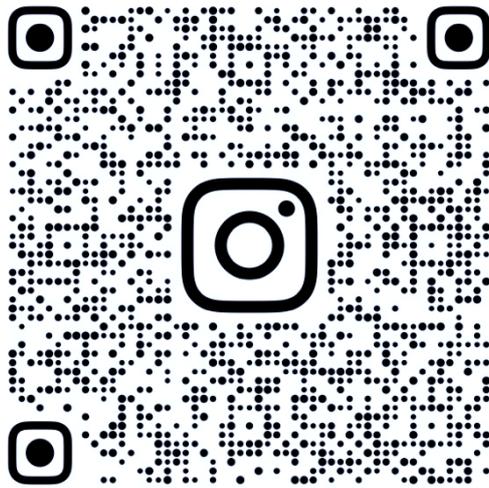
## SIROPS A L'EAU 25 cl 4 (Diabolo : supp. 1,-)

Fraise, cassis, grenadine, pêche, citron, menthe, violette

<b>BOISSONS CHAUDES</b>		<b>EAUX MINERALES</b>	33 cl	75 cl
Expresso, Ristretto ou Décaféiné	2	Évian	4	6
Double Expresso	4	Thonon		6
Café allongé	3	Badoit verte		6
Cappuccino	5	Badoit rouge	4	6
Thé ou Infusion	4,5	Chateldon		7,5
Irish coffee	10			
Café frappé Vanille ou Baileys	6/10			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR



Retrouvez l'équipe  
ainsi que toutes les actualités de

*Plethore et Balthazar*

sur Instagram !