

# 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*

39,-

Au choix parmi les plats proposés à la carte

*Choose from our à la carte menu*



## Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans /up to 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

### Hors d'oeuvres a partager

#### Foie gras 16

Foie gras, gelée à la liqueur de fleur de sureau, fruits rouges, brioche toastée  
*Duck foie gras, elderflower jelly, red berries and toasted briochee*

#### Pizza Fine 15

Pizza, crème aux herbes, saumon fumée, œufs de truite  
*Herb cream pizza with smoked salmon and trout roe*

### Entrées

#### Burrata à la truffe 12

Burrata à la truffe – pêches rôties, vinaigre de balsamique rosé  
*Truffle burrata, roasted peaches and rosé balsamic vinegar*

#### Tzatzíki concombre-mangue 11

Tzatzíki concombre-menthe, mangue fraîche, salade thaï et cacahuètes, focaccia  
*Cucumber-mint tzatziki, fresh mango, Thai salad and peanuts, focaccia*

#### Toastada au canard confit et feta 12

Tostada croustillante de maïs, crème de yaourt grec et feta, agrumes et pickles  
*Crispy corn tostada, Greek yogurt and feta cream, citrus and 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

### **Filet de bœuf** 28 (supp. menu 5,-)

Filet de bœuf Chateaubriand – sauce à l'échalote et au porto, condiment d'échalote confite et d'ail noir, pommes de terre

*Chateaubriand beef fillet – shallot and port wine sauce, candied shallot and black garlic condiment, potatoes*

### **Demi-pintade gingembre citronnelle** 22

Demi-pintade pochée au court-bouillon thaïlandais, puis rôtie – jus de volaille, riz jasmin au gingembre

*Half guinea fowl poached in Thai-style broth, then roasted – poultry jus, jasmine rice with ginger*

### **Escalope de veau parmigiana** 23

Escalope de veau blanc gratinée à la sauce tomate et mozzarella – linguine au parmesan

*Gratinated Milk-Fed Veal Escalope with tomato sauce and melted mozzarella – linguine with Parmesan cheese*

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

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

*Flaky brioche bun, pulled confit pork, Dorset AOP cheddar, crispy bacon, cabbage coleslaw and truffle mayonnaise*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Poissons

### Sole meunière 24

Sole 250gr - beurre, persil, ail, citron et linguines au parmesan

*Sole meunière – butter, parsley, garlic, lemon and parmesan linguine*

### Poulpe 21

Tentacules de poulpe - crème de carotte à l'huile d'olive, éclats de chorizo, pickles d'échalotes et citron jaune

*Octopus - cream of carrot with olive oil, chorizo slivers, shallot and lemon pickles*

## Les Intemporels

### Salade de homard 28 (supp. menu 5,-)

Demi homard – tomates anciennes, poivrons confits, pamplemousse, fêta et vinaigrette yaourt et pavot

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

### Burrata XL 19

Burrata crémeuse – tomates vertes, fraises, pesto, pignon de pin

*Creamy burrata – green tomatoes, strawberries, pesto, pine nuts*

### 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*

Arles

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

Condrieu

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Desserts

### Fondant au chocolat 11

Fondant au chocolat, coulis exotique – sorbet passion

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

### Baba pina colada 11

Baba au rhum, ananas rôti, chantilly coco

*Rum baba, roasted pineapple, coconut whipped cream*

### Madelaine Fraise 11

Biscuit Madeleine, fraises fraîches et coulis à la menthe, gel au vin rosé – sorbet fraise

*Madeleine biscuit, fresh strawberries and mint coulis, rosé wine gel – strawberry sorbet*

### Panna cotta & pêche 11

Panna cotta à la vanille, pêches et meringues craquantes

*Vanilla panna cotta, fresh peaches and crunchy meringues*

## 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>Woodford old fashioned</b> | <i>Bourbon Woodford, Angostura, eau pétillante</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 cranberry</i>                                              | 12 |
|  | <b>Negroni</b>                 | <i>Campari, vermouth 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>Sex on the beach</b>        | <i>Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, crème de mûre, crème de pêche</i>                         | 11 |
|  | <b>Spritz Apéritivo</b>        | <i>Cinzano Apéritivo, prosecco, eau pétillante, orange</i>                                          | 10 |
|  | <b>Spritz Twist au choix :</b> | <b>Chambord</b> , Campari, Saint germain, Italicus, Suze, Lillet                                    | 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>Juliénas, 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 |
|-----------------------|----------------|--------------------------------------|-------|
| <b>PRESSION</b>       | <b>Blonde</b>  | <i>Gallia Champ Libre 4,9°</i>       | 4     |
|                       | <b>Blanche</b> | <i>Gallia Weiss &amp; Versa 5,5°</i> | 4,5   |
| <b>BOUTEILLE 33cl</b> | <b>Dorée</b>   | <i>(blonde d'abbaye) 7°</i>          | 7,5   |
|                       | <b>Blanche</b> | 5,5°                                 | 7,5   |
|                       | <b>Ambrée</b>  | 6,5°                                 | 7,5   |
|                       | <b>IPA</b>     | <i>Gallia New western 6°</i>         | 8     |



# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

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

## 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

2024 – AOP Beaujolais-rosé – Cuvée Renenoutet Châteaux de Monternot

6

22

2024 – AOC Languedoc-Roussillon – Cuvée Miraflor Domaine Lafage

8

29

2024 – AOC Côtes-de-Provence – Cuvée Fantastique Châteaux Sainte Marguerite

10

36

### BLANCS MOELLEUX

12 cl

46 cl

2022 – AOC Gewurztraminer Grand Cru Pfersisberg – Domaine Joseph Freudenreich

7

26

2018 – AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives – Domaine Joseph Freudenreich

11

40

### BLANCS SECS

12 cl

46 cl

2022 – AOC Bourgogne Blanc – Château de Monternot

6,5

23

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

9

32

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

12

42

### ROUGES

12 cl

46 cl

2021 – AOC Juliéna – Château de Monternot

6,5

23

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

9

32

2023 – AOC Saint-Joseph – Les Côteaux Domaine Durand

10

36

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

14

52

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 Reposado                 | 11    |
| Patron Silver                       | 12    |
| Patron Reposado <u>ou</u> Anejo     | 14    |

## VODKA (4 cl)

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Wyborowa                                                             | 10 |
| Absolut                                                              | 11 |
| Ciroc collection                                                     | 12 |
| <i>Pêche, Pomme, Mangue,<br/>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,<br/>menthe poivrée, prunelle<br/>verveine, Le bouchon</i> |    |
| Get 27 ou 31                                                                          | 8  |
| Bailey's                                                                              | 8  |
| Amaretto Disaronno                                                                    | 10 |
| Limoncello                                                                            | 8  |

## EAUX DE VIE (4 cl)

|                          |    |                                |    |
|--------------------------|----|--------------------------------|----|
| Armagnac Clé des Ducs VS | 10 | Calvados Père-Magloire Fine VS | 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

Poire Williams Cherry Rocher

10

Marc de Bourgogne Jacoulot

10

Softs

## SODAS

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 SOLEIA

25 cl

5,5

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

## SIROPS A L'EAU

25 cl

4

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

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Ristretto ou Décaféiné

2,5

Double Expresso

4

Café allongé

3

Cappuccino

5

Thé ou Infusion

4,5

Irish coffee

10

## EAUX MINERALES

33 cl

75 cl

Évian

4

6

Thonon

6

Badoit verte

6

Badoit rouge

4,9

7

Châteldon

8

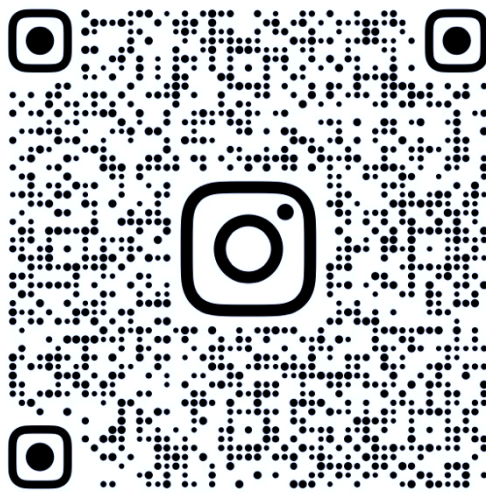
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

Café frappé Vanille ou Baileys 6/10

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR



Retrouvez l'équipe  
ainsi que toutes les actualités de

*Pléthore et Balthazar*

sur Instagram !