

Plethore

et

Balthazar

Menu du restaurant

Food menu



Menu Balthazar

Entrée, Plat et Fromage ou Dessert

33€

Hors d'œuvres à partager (+4€ en menu)

Foie gras - gelée à la liqueur de fleur de sureau, fruits rouges, brioche toastée 16€
Duck foie gras, elderflower jelly, red berries and toasted briochee

Pizza fine - crème aux herbes, saumon fumée, œufs de truite 15€
Herb cream pizza with smoked salmon and trout roe

Entrées

Carpaccio de saumon - Ponzu, chou vinaigré, sésame et fêta 12€
Salmon carpaccio - ponzu, pickled cabbage, sesame, and feta

Pastrami de bœuf - stracciatella, toast, chutney d'abricot 12€
Beef pastrami - stracciatella, toast, and apricot chutney



Garlic naan - cream cheese à l'ail confit, salade d'herbes et œuf poché 11€
Garlic naan - garlic confit cream cheese, herb salad, and poached egg

Viandes

- Demi-magret de canard – réduction miel et orange, crème de patate douce, légumes croquants et gnocchis** **19€**
Half duck breast - honey and orange reduction, sweet potato cream, crunchy vegetables, and gnocchi
- Escalope de veau pané César – romaine, bacon grillé, œuf poché et sauce césar** **21€**
Veal Caesar escalope - romaine lettuce, grilled bacon, poached egg, Caesar dressing, and matchstick fries
- Filet de bœuf Châteaubriant – jus à la truffe, champignons sautés et oignons frits, frites allumettes** **28€**
(+6€ en menu)
Châteaubriant beef fillet - truffle jus, sautéed mushrooms and fried onions, and matchstick fries
- Suprême de pintade – sauce suprême, crème de petit pois et gnocchis** **19€**
Guinea fowl supreme - supreme sauce, pea cream, and gnocchi

Poissons

- Poulpe grillé – crème de piquillos, pico de gallo, salsa verde, citron vert et frites allumettes** **22€**
Grilled octopus - piquillo pepper cream, pico de gallo, salsa verde, lime, and matchstick fries
- Filet de bar – curry mango, salade thaï, sésame et riz basmati** **19€**
Sea bass fillet - mango curry, Thai salad, wasabi sesame, and basmati rice

Intemporels

- Burger karaage – poulet frit, avocat, tomate, mayonnaise épicée, cheddar, oignons frits et frites allumettes** **19€**
Karaage burger - fried chicken, avocado, tomato, spicy mayonnaise, cheddar, fried onions, and matchstick fries
- Linguines – crevettes au yuzu, sauce crémeuse au citron, fêta et asperges vertes** **19€**
Linguine - yuzu shrimp, creamy lemon sauce, feta, and green asparagus
- Ravioles – tomates confites et aubergine, crème de parmesan au citron, burrata et pignons de pin** **18€**
Ravioli - sun-dried tomatoes and eggplant, lemon parmesan cream, burrata, and pine nuts



Fromages

(Option fromage et dessert en menu +6€)

Le plateau de Fromages présenté à votre table (3 fromages au choix), salade et confiture 8€

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

Desserts

Brownie – cacahuètes, caramel beurre salé, crème fouettée au chocolat et glace snickers 8€

Brownie – peanuts, salted butter caramel, chocolate whipped cream, and Snickers ice cream

Panna cotta à la vanille – kiwi, crémeux citron et granola 8€

Vanilla panna cotta – kiwi, lemon cremeux, and granola

Mi-cuit au chocolat blanc, glace yaourt – cremeux praliné 8€

White chocolate molten cake, yogurt ice cream – praliné cremeux

Parfait glacé à la fraise – biscuit cuillère, crème anglaise, tartare de fraise 8€

Strawberry frozen parfait – sponge biscuit, crème anglaise, and strawberry tartare

Boissons chaudes Eaux minérales

		33cl	75cl
Espresso, Ristretto ou Décaféiné	2,5€	Évian	4€
Double Espresso	4€	Thonon	6€
Café allongé	2,5€	Badoit verte	6€
Café noisette	2,7€	Badoit rouge	4,9€
Cappuccino	4,5€	Châteldon	7€
Thé ou Infusion ou Chocolat Chaud	4,5€		
Irish coffee	10€		
Café frappé Vanille	6€		
Café frappé Baileys	10€		

Balthazar cocktails

Nos Cocktails Signature

Balthazar Spritz 18cl

Chambord, Saint germain, citron vert, prosecco, eau pétillante
11€

10€
Vodka, Violette,
Lavande - Fever tonic

Ging Tiny 16cl

Apple & Ginger 14cl

Whisky, Cannelle,
Pomme Verte,
Gingembre
10€

10€
Tequila, Lime, Triple
sec, Fraise - rim de sel

Strawberry
Marguerita 14cl

Pléthore cocktails

Nos Mocktails Signature

Pléthore Spritz 18cl

Violette, miel, citron,
lavande, limonade et
eau pétillante
9€

8€
Fruits de la passion,
ananas, mangue, citron
vert et limonade

Le 72 16cl

Le Jacobins 14cl

Cassis, framboise,
cranberry, litchi, citron
vert et eau pétillante
8€

6€
Thé noir, cerise,
framboise, citron -
menthe

Thé Glacé 33cl

Les Indispensables

Essence Citron
Vert 16cl

10€
Maker's Mark Gold Rush
Mojito Diplomatico
(Fruits rouges ou
mangue +1€)
Caipirinha
Caipiroska

Inconditionnels 12cl

10€
Cosmopolitain
Sex on the beach
Negroni
Pina Colada
Bloody Mary
Amaretto Sour
PornStar Martini
Expresso Martini

Spritz 18cl

10€
Apéritivo
Chambord
Italicus
Saint Germain
Campari
Limoncello

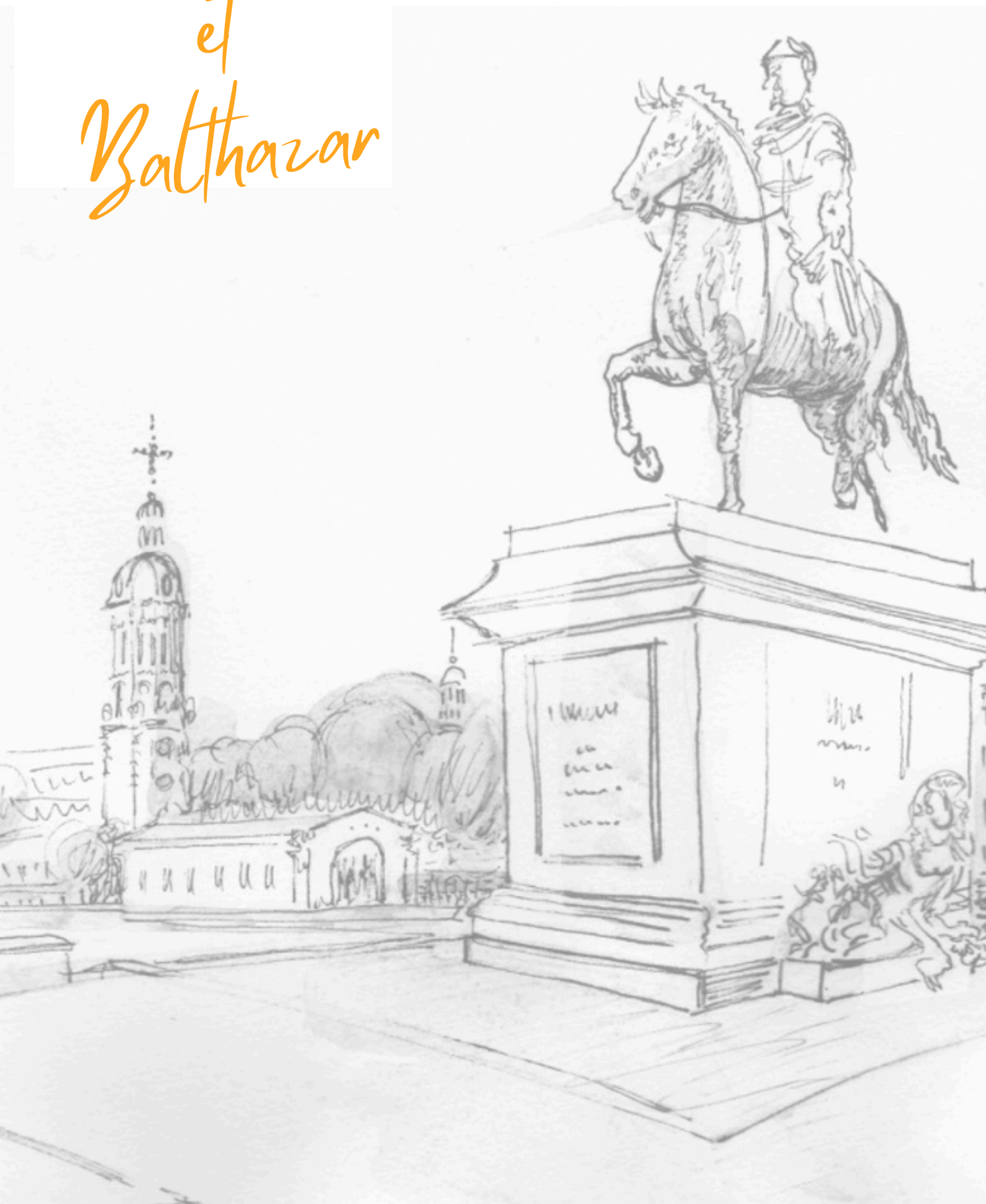
Virgins 16cl

8€
Virgin Apéritivo Spritz
Virgin Pina Colada
Virgin mojito
(Fruits rouges ou
mangue +1€)

Plethore et Zalthazar

Carte des vins

Wine menu



Vins au verre et Pots

Champagne

Champagne Marquis de Marillac – Classic Brut

12cl

11€

Rosés

2024 – AOP Beaujolais-rosé – Cuvée Remenotté Château de Monternot

12cl

5,5€

46cl

20€

2024 – AOC Côtes-de-Provence – Symphonie Château Sainte Marguerite

8,5€

32€

Blanc Moelleux

2023 – AOC Gewurztraminer Vieilles Vignes – Domaine Joseph Freudenreich

12cl

7€

46cl

26€

Blancs Secs

2025 – AOC Bourgogne Blanc – Château de Monternot

12cl

6,5€

46cl

23€

2024 – AOC Crozes-Hermitage “Les Charmeuses” – Domaine Mucyn

8€

30€

2023 – AOC Sancerre « Les Ormeaux » – Domaine Joseph Mellot

12€

42€

Rouges

2022 – AOC Juliéas “Beauvernay” – Château de Monternot

12cl

6,5€

46cl

23€

AB 2023 – AOC Chinon cuvée Domaine – Domaine Bernard Baudry

7,5€

28€

2023 – AOC Saint-Joseph “Les Côteaux” – Domaine Durand

10€

36€

2022 – AOC Givry 1er Cru “Clos du Cras Long” – Domaine Danjean-Berthoux

12€

46€



Champagnes

Champagne Marquis de Marillac – Classic Brut	36€
Drappier – Blanc de Blancs	47€
Billecart Salmon – Brut Réserve	70€
Drappier - Premier Cru	47€
Champagne Premier Cru – AEC Toullec – Blanc de Noirs	49€
2017 – Drappier – Brut Nature	52€
Billecart Salmon – Rosé	77€
2015 – Cristal de Roederer	220€

75cl

Rosés

2024 - AOP Beaujolais rosé "Renénoutet" - Château de Monteront	24€	44€
2024 – IGP Côtes-Catalanes « Miraflores » – Domaine Lafage	34€	
2024 – AOC Côtes-de-Provence – « Symphonie » Château Sainte Marguerite	42€	78€
AB 2024 – AOC Côtes-de-Provence – Miraval	46€	
2023 – AOC Côtes-de-Provence « Rose et Or » – Minuty	48€	
2023 – AOC Côtes-de-Provence « 281 » – Minuty	56€	

75cl

150cl

Loire Blancs

2023 - AOC Quincy « Le clos de la Victoire » – Domaine Joseph Mellot	31€
AB 2023 – AOC Cheverny Blanc – Domaine Hervé Villemade	33€
AB 2023 - AOC Pouilly-Fumé « Le tronc sec » – Domaine Joseph Mellot	35€
2023 – AOC Sancerre «La Chatellenie » – Domaine Joseph Mellot	45€
AB 2019 – AOC Saumur Blanc « L'Insolite » – Domaine des Roches Neuves	50€
AB 2018 – AOC Muscadet Sèvre et Maine « Le Fief du Breil » – Domaine Landron	55€
AB 2021 / 2022 – AOC Saumur Blanc – Château Yvonne	62€

75cl

Rouges

AB 2023 – AOC Chinon cuvée Domaine – Domaine Bernard Baudry	32€
AB 2023 – AOC Saumur-Champigny « Roche » – Domaine des Roches Neuves	35€
AB 2021 / 2022 – AOC Saumur Rouge – Château Yvonne	52€
AB 2021 – AOC Sancerre « La Petite Moussière » – Domaine Alphonse Mellot	54€
2022 – AOC Sancerre – Domaine Vacheron	55€
AB 2018 – AOC Saumur-Champigny « La Marginale » – Domaine des Roches Neuves	64€

75cl

Bourgogne & Beaujolais

Blancs

		75cl
	2022 – AOC Beaujolais Blanc – Château de Monternot	24€
	2024 – AOC Bourgogne Blanc – Château de Monternot	32€
AB	2024 - AOP Mâcon Solutré-Pouilly - Domaine Carrette	34€
	2022 – AOC Pouilly Fuissé - Laurent Gerra	48€
	2022 – AOC Chablis – Domaine Dauvissat Jean Père et Fils	49€
	2020 – AOC Rully 1er Cru « Meix Cadot » – Château de Davenay	54€
	2022 – AOC Saint-Romain « Les Cinq Climats » – Domaine Alain Gras	62€
	2020 – AOC Meursault « Sous la Velle » – Domaine Michelot	102€
	2022 – AOC Meursault « Clos de La Marquise » – Domaine Ballot Millot	104€
	2021 – AOC Puligny-Montrachet – Joseph Pascal	108€

Rouges

		75cl
	2022 – AOC Bourgogne – Domaine Confuron	42€
	2022 – AOC Givry 1er Cru « Clos du Cras Long » – Domaine Danjean-Berthoux	58€
	2022 – AOC Marsannay – Huguenot	62€
	2022 – AOC Mercurey 1er Cru « Les Velleys » – Domaine Danjean-Berthoux	64€
AB	2022 – AOC Saint-Romain – Domaine Alain Gras	65€
	2021 – AOC Fixin – Domaine Jean-Marc Millot	68€
	2021 – AOC Beaune – Domaine Henri et Gilles Buisson	75€
	2021 – AOC Nuits-Saint-Georges – Domaine Henri Gouges	82€
AB	2021 – AOC Chassagne-Montrachet – Josph Colin	82€
AB	2022 – AOC Gevrey-Chambertin – Domaine Jean-Marc Millot	84€
	2022 – AOC Morey-Saint-Denis – Domaine Lecheneaut	85€
AB	2022 – AOC Nuits-Saint-Georges 1er cru « Les Busselots » - Domaine Jean Chauvenet	98€
AB	2017 – AOC Volnay 1er Cru « Les Caillerets » – Domaine de La Pousse	102€
	2022 – AOC Gevrey-Chambertin « Mes Cinq Terroirs » – Domaine Denis Mortet	124€

		37.5cl	75cl	150cl
	2022 – AOC Beaujolais Villages – Château de Monternot		24€	
	2023 – AOC Brouilly « Saint Pierre » – Château de Monternot	16€	27€	
	2021 – AOC Juliéna « Beauvanay » – Château de Monternot		29€	
	2021 – AOC Morgon « Corcelette » – Château de Monternot	19€	32€	
	2022 – AOC Brouilly « Chapelle Saint Pierre » – Château de Monternot		38€	69€

Vallée du Rhône

Blancs

75cl

	2023 – AOC Crozes-Hermitage – Domaine Delas	38€
	2022 – AOC Saint-Joseph – Domaine Bernard Gripa	49€
AB	2023 – AOC Saint-Peray « Version Longue » – Domaine François Villard	54€
	2023 – AOC Saint-Joseph « Le Berceau » – Domaine Bernard Gripa	69€
	2022 – AOC Condrieu « Les Terrasses du Palat » – Domaine François Villard	74€
	2022 – AOC Condrieu « La Doriane » – Maison E.Guigal	82€
AB	2021 – AOC Condrieu « Les Chaillées de L'enfer » – Domaine Georges Vernay	92€

Rouges

75cl

	2022 – AOC Vinsobres – Laurent Gerra	34€
	2021 – AOC Côtes-du-Vivarais « Cuvée Gallety » – Domaine Gallety	36€
	2023 – AOC Crozes-Hermitage « Les Saviaux » – Florian Buit	36€
	2022 – AOC Vacqueyras – Maison Damiano	38€
	2023 – AOC Crozes-Hermitage – Delas	38€
AB	2023 – AOC Saint-Joseph « Les Coteaux » – Domaine Durand	46€
	2021 – AOC Crozes-Hermitage « Tradition » – Domaine Yann Chave	48€
AB	2021 / 2022 – AOC Saint-Joseph « Les Royes » – Domaine Courbis	56€
	2021 – AOC Saint-Joseph « Terres d'Encre » – Domaine Georges Vernay	58€
	2021 – AOC Saint-Joseph « Parady » – Domaine Bernard Gripa	62€
	2021 / 2022 – AOC Côte-Rôtie « La Chana » – Domaine Duclaux	72€
	2020 – AOC Châteauneuf-du-Pape – Domaine de la Janasse	74€
	2021 / 2022 – AOC Côte-Rôtie « La Germine » – Domaine Duclaux	76€
	2022 – AOC Cornas « Jouvét » – Domaine François Villard	76€
	2020 – AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde » – Maison E.Guigal	88€
AB	2020 – AOC Hermitage – Maison E.Guigal	92€
AB	2020 – AOC Cornas « La Géniale Patronne » – Domaine du Coulet	94€
	2021 – AOC Châteauneuf-du-Pape « La Crau » – Domaine du Vieux Télégraphe	120€
	2018 – AOC Côte-Rôtie « Château d'Ampuis » – Maison E.Guigal	124€

Alsace

Blancs

	75cl
2023 – AOC Riesling Grand Cru Pfersisberg – Domaine Joseph Freudenreich	34€
2022 – AOC Gewurztraminer Vieilles Vignes – Domaine Joseph Freudenreich	36€
2018 – AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives – Domaine Joseph Freudenreich	56€

Languedoc Roussillon & Provence

Blancs

	75cl
AB 2022 – IGP Pays d'Hérault « Les Agrunelles » – Mas Haut Buis	38€
AB 2017 – IGP Côtes-Catalanes « Le Soula Blanc » – Le Soula	44€
2022 – AOC Côtes-du-Roussillon « Les Terres Nouvelles » – Domaine de La Préceptorie	52€

Rouges

	75cl
2023 – IGP Pays d'Hérault « Combe Calcaire » – Moulin de Gassac	36€
2020 – AOC Collioure « Arqueta » – Domaine Lafage	38€
AB 2024 – AOC Pic Saint-Loup – Château La Roque	42€
AB 2020 – AOC Faugères « Les Bastides d'Alquier » – Domaine Bardi d'Alquier	51€
AB 2021 – AOC Bandol « Lulu et Lucien » – Domaine Tempier	55€
AB 2022 – IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Cité d'Aniane – Mas de Daumas Gassac	68€

