

MENU

DEJEUNER

Pasta / Salade / Plat + Boisson

ou

Balls + Side + Boisson

14,5



Du LUNDI AU VENDREDI LES MIDIS UNIQUEMENT (HORS JOURS FÉRIÉS)

À PARTAGER

Dip de betteraves
rôties tahini & sésame & Aneth

7

Beignets de courgettes
and oignon rouges grillés & yahourt

7,5

Dip de chèvre
citron & thym & zaatar

7,5

Halloumi grillé,
pistaches miel et dattes

8

PATES

Spaghettis aux échalotes persil et tomates

Rigatoni au citron et poivre

BOULETTES

Boeuf persil plat oignons

Arancinis courgettes parmesan et
basilic (V)

Spicy Boeuf piment vert paprikat &
citron

Poulet estragon citron

Veggie Quinoa carottes
poireaux cumin et ricotta (V)

Boulette du jour

SAUCE AU CHOIX

Tomate Basilic

Yaourt Herbes

Chimichurri Origan Coriandre

SALADES

Iceberg, olives vertes, pecorino, pickles et vinaigrette au miel

Laitue, bacon, croutons, persil et graines de moutarde

PLAT DU JOUR

Demandez notre plat du jour

SIDES

Risotto de saison

Polenta & beurre noisette

Frites au romarin et cajun

Mac & Cheese au cheddar

Salade verte, herbes fraîches et
vinaigrette au citron

Patates douces sirop
d'érable et noisettes

Salade de lentilles
poireaux grillés et ciboulette

ENFANT

1 Balls + 1 Side + 1 Sirop

12,5

1 Pates + 1 Sirop

12,5

20 LE 14
**GRAND
BALLS**
PARIS

À PARTAGER

Dip de betteraves
rôties tahini & sésame & Aneth

7

Beignets de courgettes
et oignons rouges grillés & yahourt

7,5

Dip de chèvre
citron & thym & zaatar

7,5

Halloumi grillé,
noisettes, miel et dattes

8

PÂTES

Spaghettis aux échalotes persil et tomates 13

Rigatoni au citron et poivre 13

BOULETTES

Boeuf persil plat oignons 10,5

Arancinis courgettes parmesan et
basilic (V) 10,5

Spicy Boeuf piment vert paprikat &
citron 11

Poulet estragon citron 10,5

Veggie Quinoa carottes
poireaux cumin et ricotta (V) 10,5

SAUCE AU CHOIX

Tomate Basilic

Yaourt Herbes

Chimichurri Origan Coriandre

SALADES

Iceberg, olives vertes, pecorino, poivrons grillés et oeuf mollet

pickles et vinaigrette au miel 13

Laitue, bacon, croutons, persil et graines de moutarde 13

PLAT DU JOUR

Demandez notre plat du jour

SIDES

Risotto de saison 7,5

Polenta & beurre noisette 7

Frites au romarin et cajun 6,5

Mac & Cheese au cheddar 7

Salade verte, herbes fraîches et
vinaigrette au citron 6,5

Patates douces sirop 7
d'érable et noisettes

Salade de lentilles 6,5
poireaux grillés et ciboulette

ENFANT

1 Balls + 1 Side + 1 Sirop

12,5

1 Pates + 1 Sirop

12,5

COKTAILS SIGNATURE 11.5

TOMMYS PALOMA

Tequila,
citron vert,
pamlemousse,
sirop d'agave à la
rose et tonic

ROSMARYS SPRITZ

Gin, sirop de
romarin aperol et
proseco

LGB MULES

Vodka citron vert
sirop d'epices
ginger beer

PRETTY PLEASE

Campari suze et
ginger ale

COKTAILS CLASSICS 11.5

GIN TONIC

Gin, Tonic, baies
roses

MOSCOW MULE

Vodka,
citron pressé,
ginger beer, sirop
de sucre

WHISKY SOUR

Whisky, citron,
sirop, blanc
d'oeuf, bitter
angustura orange

LONDON MULE

Gin,
citron pressé,
ginger beer, sirop
de sucre

MARGARITA

Tequila, sirop
d'agave, citron
pressé

AMARETTO SOUR

Amaretto, citron
pressé, Blanc
d'oeuf, Sirop de
sucre

20 LE 14
**GRAND
BALLS**
PARIS

VINS ROUGES *12.5 cl / 75 cl*

L'Arrouille IGP Coteaux de Béziers, G.Cham- boredon, 2022 <i>6,5 / 28</i>	Château Cazebonne Grave, 2019 <i>38</i>	Djobi Djoba, Languedoc Enclos de la Croix, 2020 N <i>36</i>
Combe des Avaux AOP Côtes du Rhône, Serguier & Fils, 2021 <i>33</i>	Syrah IGP Ardèche, D. Boissonet, 2021 <i>6,5 / 34</i>	Onirique, AOC Bugey Domaine Trichons, 2020 N <i>39</i>
La Commanderie Bordeaux, Allvini, 2016 <i>7 / 34</i>	Chato Paquita Vino de Mesa, Eloi Cedó Perelló, 2017 N <i>48</i>	Classe, Mas Coutelou, 2015 N <i>44</i>
Grains des Mourres Côtes du Rhône, Clos de Mourres, 2020 <i>35</i>	L'Oublié, VDF Languedoc Mas Coutelou, 2017 N <i>55</i>	

VINS BLANCS *12.5 cl / 75 cl*

Jeu de Rolle VDF Rhône, Serguier & Fils, 2022 <i>6,5 / 28</i>	Tapage, Vallée du Rhône Ricardelle de Lautrec, 2021 N <i>41</i>	Savagnin Ouillé, Côtes du Jura Didier Grappe, 2014 N <i>40</i>
Je t'aime mais j'ai soif, VDF Loire, V. Caillé, 2020 <i>7 / 33</i>	Nature, Alsace Julien Meyer, 2016 N <i>43</i>	
Le jouet Cotes Catalanes, Domaine des Enfants, 2019 <i>33</i>	Le tempsRetrou- vé, Macabeu M. Georget, 2014 N <i>45</i>	

BULLES & ROSÉS *12.5 cl / 75 cl*

Prosecco, CA'Bolani, 2020 <i>6,5 / 28</i>	Pata Trava, Ktima Legas, 2015 N <i>39</i>	Gisèle, Héraul Poste Rousse, 2021 N <i>34</i>
Rosé Belle, Coteaux de Béziers, 2022 <i>6,5 / 28</i>	Le Temps Retrouvé Rosé, M Georget, 2015 N <i>41</i>	

MAGNUMS

L'Herbe Folle, VDF Beaujolais Domaine Bauchet, 2015 N <i>76</i>	Les Chemins de traverse, VDF Beaujolais, Domaine Bauchet, 2015 N <i>84</i>	Le Temps Retrouvé, Grenache noir M Georget, 2013 N <i>101</i>
Sur la Root, VDF Beaujolais Domaine Bauchet, 2015 N <i>82</i>		

BIÈRE PRESSION DU MOMENT *4/8 ' "*

La Blonde, Pale
Ale, LBF

BIÈRES & CIDRES BOUTEILLS *6.5*

La Blonde, Pale Ale, LBF (Pression)	Citra Lager, Pils, Brasserie Demory	Cidre Brut Bio, Fils de Pomme
Toast, Porter brune, BAPBAP	La blanche, Pils, Brasserie Demory!	Cidre Rosé Bio, Fils de Pomme
IPA, I.P.A, LBF		

N vins naturels

DESSERTS

Fondant au
chocolat
et chantilly
maison

7

Pudding au
chocolat &
crème fouettée
mascarpone

Panna cotta au miel

7

Crème citron palets
bretons, suprêmes
d'oranges et basilic

7

HOT DRINKS

Thé Vert, Noir,
Menthe

3.5

Café / Déca

2

Noisette

2.5

Café Latté

3.5

Capuccino

4

Chocolat Chaud

4.5

Café Frappé

4.5