

MENU

DEJEUNER

Pasta / Salade + Boisson ou

Boulettes + Side + Boisson 15,5
+ 3,5 Demi ou verre
de vin

20 LE 14
**GRAND
BALLS**
PARIS

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

À PARTAGER

Betteraves
rôties tahini, sésame, aneth 7,5

Chèvre, citron, thym, zaatar 7,5

Beignets de courgettes
oignons rouges grillés, yaourt 8

Fried Chicken Pepper, pepper mayo 8

Houmous et zaatar 7,5

Burrata, sumac, origan (à partager) 13

PATES

Penne au beurre de sauge et parmesan

BOULETTES

Boeuf, persil plat, oignons

Arancinis courgettes, parmesan,
basilic (V)

Spicy boeuf, piment fort, tandoori,
coriandre

Poulet estragon citron

Veggie Quinoa carottes
poireaux cumin et ricotta (V)

SAUCE AU CHOIX

Tomate Basilic

Yahourt Herbes

Chimichurri Origan Coriandre

SALADES

Iceberg, fried chicken, parmesan, pickles, herbes fraîches, graines de moutarde

PLAT DU JOUR

Demandez à la team :)

SIDES

Risotto

Polenta & beurre noisette

Frites au romarin et cajun

Mac & Cheese au cheddar

Salade verte, herbes fraîches
vinaigrette au citron

Patates douces, sirop
d'érable, noisettes, yahourt

Salade de lentilles, feta
poireaux grillés, graines de
moutarde

ENFANT

Boulettes + Side + Sirop

12,5

Pates + Sirop

12,5

12H-15H LES
WEEKD ENDS

20 **LE** 14
**GRAND
BALLS**
PARIS

À PARTAGER

Betteraves
rôties tahini, sésame, aneth 7,5

Chèvre citron, thym, zaatar 7,5

Beignets de courgettes
oignons rouges grillés, yaourt 8

Fried Chicken Pepper, pepper mayo 10

Houmous et zaatar 7,5

Burrata, sumac, origan (à partager) 13

PÂTES

Penne au beurre de sauge et parmesan 15

BOULETTES

Boeuf persil plat oignons 10,5

Poulet, estragon, citron 10,5

Arancini courgettes, parmesan, basilic
(V) 10,5

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

Spicy boeuf, tandori, coriandre,
piment fort 11

SAUCE AU CHOIX

Tomate Basilic

Yaourt Herbes

Chimichurri Origan Coriandre

SALADES

Iceberg, fried chicken, parmesan, pickles, graines de moutarde, hebes fraîches 16

PLAT DU JOUR

Demandez à la team :)

SIDES

Risotto 8,5

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

Polenta, beurre noisette 7

Patates douces sirop 7
d'érable, noisettes

Frites au romarin, cajun 6,5

Mac & Cheese au cheddar 8,5

Salade de lentilles 6,5
poireaux grillés, feta, graines de
moutarde

ENFANT

Boulettes + Side + Sirop

12,5

Pates + Sirop

12,5

CE SOIR A PARTAGER

Betteraves rôties tahini, sésame, aneth 7,5

Beignets de courgettes, oignons rouges grillés 8

Chèvre citron, thym 7,5

Houmous, zaatar 7,5

Burrata, origan, sumac 13

Poulet frit, pepper Mayo 10

Frites au romarin et cajun 6,5

Les fameux Mac and cheese 8,5

Risotto thym, oignons caramélisés 8,5

Patates douces sirop d'érable et noisettes 7

Salade de lentilles, poireaux grillés, fêta, graines de moutarde 7

Salade verte, herbes fraîches et vinaigrette au citron 7

Nos incontournables boulettes depuis plus de 10 ans

Boeuf, persil plat, oignons 10,5

Poulet, estragon, citron 10,5

Veggie, quinoa, coriandre, carottes, poireaux 10,5

Arancinis, courgettes, tomates 10,5

Spicy beef, piment fort, coriandre et tandoori citron 11

Sauces Yahourt/Tomates/chimichurri

COCKTAILS SIGNATURE 11.5

TOMMYS PALOMA

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

ROSMARYS SPRITZ

Gin, sirop de
romarin aperol,-
prosecco

BALLS MULE

Vodka, citron vert
sirop d'épices
ginger beer

PRETTY PLEASE

Campari suze,
ginger ale

COCKTAILS 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'Arsouille IGP Coteaux de Béziers, G.Cham- boredon, 2022 6,5 / 29	Château Cazebonne Grave, 2019 38 Syrah IGP Ardèche, D. Boissonet, 2021 7 / 35 Chato Paquita Vino de Mesa, Eloi Cedó Perelló, 2017 N 48 L'Oublié, VDF Languedoc Mas Coutelou, 2017 N 55	Djobi Djoba, Languedoc Enclos de la Croix, 2020 N 36 Onirique, AOC Bugey Domaine Trichons, 2020 N 39 Classe, Mas Coutelou, 2015 N 44
Combe des Avaux AOP Côtes du Rhône, Serguier & Fils, 2021 33		
La Commanderie Bordeaux, Allvini, 2016 7 / 35		
Grains des Mourres Côtes du Rhône, Clos de Mourres, 2020 35		

VINS BLANCS 12.5 cl / 75 cl

Jeu de Rolle VDF Rhône, Serguier & Fils, 2022 6,5 / 29	Tapage, Vallée du Rhône Ricardelle de Lautrec, 2021 N 41 Nature, Alsace Julien Meyer, 2016 N 43 Le tempsRetrou- vé, Macabeu M. Georget, 2014 N 45	Savagnin Ouillé, Côtes du Jura Didier Grappe, 2014 N 40
Je t'aime mais j'ai soif, VDF Loire, V. Caillé, 2020 7 / 34		
Le jouet Cotes Catalanes, Domaine des Enfants, 2019 33		

N vins naturels

BULLES & ROSÉS 12.5 cl / 75 cl

Prosecco, CA'Bolani, 2020 7,5 / 33	Pata Trava, Ktima Legas, 2015 N 39 Le Temps Retrouvé Rosé, M Georget, 2015 N 41	Gisèle, Hérault Poste Rousse, 2021 N 34
Rosé Belle, Coteaux de Béziers, 2022 7 / 29		

MAGNUMS

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

BIÈRE PRESSION DU MOMENT Demi/Pinte 5/8,5

Demandez à la
team :)

BIÈRES & CIDRES BOUTEILLES 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		

A
Baise

DESSERTS

Fondant au
chocolat
et chantilly
maison

7

Ganache 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