BALTHAZAR

BRASSERIE - NICE-PROMENADE



eat, sip, chill, repeat.

LA CARTE / THE MENU

TO DRINK

Barista

COFFEE, CHOCOLATE & TEA

Sans gluten / Gluten free

Ristretto 2,95
Espresso court.
Short espresso.

Espresso 2,95
Café court et intense.
Short, intense coffee.

Noisette 3,5
Espresso avec une touche de lait.
Espresso with a dash of milk.

Café américain 3,95
Espresso allongé à l'eau chaude.
Espresso topped with hot water.

Double espresso 3,95
Deux doses d'espresso.
Two shots of espresso.

Café crème 5,5
Café au lait.
Coffee with milk.

Chocolat chaud 5,5
Chocolat au lait chaud.
Hot chocolate with milk.

Thés 5,5
English Breakfast, thé vert menthe, Earl Grey, Lipton ou verveine.
English Breakfast, mint green tea, Earl Grey, Lipton or verbena.

Cappuccino 6
Espresso, lait chaud et mousse de lait.
Espresso, steamed milk and milk foam.

Mochaccino 6,5
Espresso, chocolat et lait chaud.
Espresso, chocolate and steamed milk.

Café viennois 6,5
Café chaud avec chantilly.
Hot coffee with whipped cream.

Chocolat viennois 6
Chocolat chaud avec chantilly.
Hot chocolate with whipped cream.

Cappuccino XL 7
Double espresso, lait chaud et mousse de lait.
Double espresso, steamed milk and milk foam.

Iced Coffee 7
Café glacé.
Iced coffee.

Affogato 7,5
Espresso chaud sur une boule de glace.
Hot espresso over a scoop of ice cream.

Pumpkin Spice Latte 8
Espresso, lait chaud et saveur citrouille cannelle.
Espresso, steamed milk, pumpkin and cinnamon flavour.

Matcha Latte · Hot / Cold 8
Thé vert japonais et lait, chaud ou glacé.
Japanese green tea with milk, served hot or iced.

Suppléments : lait classique, amande ou avoine 1 € · sirop caramel 1 €

Extras: regular, almond or oat milk €1 · caramel syrup €1



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Refreshers

BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

Sans gluten / Gluten free

COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS

Mexican Limonade 12

Citron pressé, concombre, menthe, orange, citron et sirop de sucre de canne.
Fresh lemon juice, cucumber, mint, orange, lemon and cane sugar syrup.

Beat the Heat 12

Jus d'ananas, citron pressé, sirop de sucre de canne, concombre et soda ginger.
Pineapple juice, fresh lemon juice, cane sugar syrup, cucumber and ginger soda.

Bora Bora 12

Jus d'ananas, orange pressée, sirop de fraise.
Pineapple juice, fresh orange juice and strawberry syrup.

Virgin Mojito 12

Citron vert, cassonade, sucre de canne, menthe et Perrier.
Lime, brown sugar, cane sugar, mint and Perrier.

SOFTS & EAUX / SOFT DRINKS & WATER

Sodas 5,8

Coca-Cola / Zéro 33 cl ; limonade, Orangina, Schweppes Agrumes, Ice Tea et Tonic 25 cl ; Perrier 33 cl.

Red Bull 6

Jus de fruits · 20 cl 6,5

Ananas, abricot, pomme, tomate ou ACE.
Pineapple, apricot, apple, tomato or ACE juice.

Sirop à l'eau · 33 cl 5

Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron ou orgeat.
Syrup with still water: grenadine, mint, strawberry, peach, lemon or almond.

Diabolo · 33 cl 5,5

Limonade et sirop au choix.
Lemonade with your choice of syrup.

Vittel / San Pellegrino · 50 cl 6

Eau plate ou pétillante.
Still or sparkling water.

Supplément sirop : +1,50 €

SMOOTHIES

Nuts 11

Lait, banane, beurre de cacahuète.
Milk, banana and peanut butter.

Red 12

Lait, banane, fruits rouges, miel.
Milk, banana, mixed berries and honey.

Lait d'avoine ou d'amande : +1 €.
Oat milk or almond milk: +1 €.

JUS PRESSÉS / FRESH JUICES

ACE Boost 12

Carotte, orange pressée et citron pressé.
Carrot, freshly squeezed orange and lemon.

Green Juice 12

Concombre, menthe, citron pressé.
Cucumber, mint and freshly squeezed lemon juice.

Red Juice 12

Fruits rouges, orange pressée, banane et citron pressé.
Berries, banana, fresh orange and lemon juice.

Orange ou citron pressé 7,5

Freshly squeezed orange or lemon juice

Carotte pressée 7,5

Fresh carrot juice

MILKSHAKES

Banana 11,5

Peanuts 11,5

Beurre de cacahuète / Peanut butter

Nutella 11,5

Oreo Cookie 11,5



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

TO DRINK

Bières, vins & alcools

BEERS, WINES & SPIRITS

Sans gluten / Gluten free (BIO) Bio / Organic

BIÈRES PRESSION — DRAUGHT BEERS

	25 cl	50 cl
Stella 4,8 % — Sèche, maltée, amertume nette. *Dry, malty, crisp bitterness.*	7	10
Leffe 6,6 % — Ronde, douce, légèrement amère. *Rounded, smooth, slightly bitter.*	8,5	11,5
Hoegaarden 4,9 % — Fraîche, acidulée, peu amère. *Fresh, tangy, low bitterness.*	9	12
Goose Island IPA 5,9 % — Amertume franche, agrumes, finale résineuse. *Pronounced bitterness, citrus, resinous finish.*	9	12
Panaché base 4,8 % — Stella et limonade. *Stella and lemonade.*	7	10
Bière sirop au choix base 4,8 % — Stella et sirop au choix. *Stella with your chosen syrup.*	7,5	10,5
Monaco base 4,8 % — Stella, limonade et grenadine. *Stella, lemonade and grenadine.*	8	11

BIÈRES BOUTEILLES — BOTTLED BEERS

33 cl

Heineken 5 % — Maltée, fraîche, amertume équilibrée. *Malty, fresh, balanced bitterness.*	8
Corona 4,5 % — Légère, douce, peu amère. *Light, smooth, low bitterness.*	8
Bière sans alcool variable — Selon arrivages. *Subject to availability.*	9
1664 Blanc 5 % — Fruitée, acidulée, légèrement amère. *Fruity, tangy, slightly bitter.*	9
La Chouffe blonde 8 % — Ronde, fruitée, légèrement amère. *Rounded, fruity, slightly bitter.*	10
À la Fût IPA bio (BIO) 5,5 % — Amertume marquée, douceur maltée. *Pronounced bitterness, malty sweetness.* **Bière locale / Local beer**	10
La Socca Bièra blonde 6 % — Douce, ronde et fraîche. *Smooth, rounded and fresh.* **Bière locale / Local beer**	10,5
Pietra 6 % — Charpentée, moelleuse, fine amertume. *Full-bodied, mellow, subtle bitterness.*	10,5
Pietra Limoncella 6 % — Douce, citronnée et acidulée. *Sweet, lemony and tangy.*	10,5
Pietra Rossa 6,5 % — Douce, fruitée, légèrement acidulée. *Sweet, fruity, slightly tangy.*	10,5

VINS ROSÉS — ROSÉ WINES

	15 cl	75 cl
Terres Nobles — **Côtes de Provence** · Fruité, soyeux. *Fruity, silky.*	8,5	30
Estandon Héritage — **Côtes de Provence** · Fruité, rond. *Fruity, rounded.*	10	36
Saint-Pons Authentique — **Côtes de Provence** · Frais, vif. *Fresh, lively.*	11	41
Minuty Prestige — **Côtes de Provence** · Vif, minéral. *Lively, mineral.*	14	52

VINS BLANCS — WHITE WINES

	15 cl	75 cl
Chardonnay · Grain d'Azur — **Méditerranée** · Fruité, floral. *Fruity, floral.*	8,5	30
Pinot Grigio · Orestiadi — **Sicile** · Sec, fruité. *Dry, fruity.*	9,5	36
La Maurette — **Côtes de Provence** · Ample, frais. *Full, fresh.*	12	46
Domaine Cavalier (BIO) — **Languedoc** · **Sauvignon-Viognier** · Vif, aromatique. *Lively, aromatic.*	14	49
Litorale · Val delle Rose (BIO) — **Toscane** · Sec, intense. *Dry, intense.*	14	50
Sancerre · Domaine Durand — **Val de Loire** · Sec, vif. *Dry, lively.*	14	52

VINS ROUGES — RED WINES

	15 cl	75 cl
Merlot Cabernet Sauvignon — **Languedoc-Roussillon** · Rond, souple. *Rounded, supple.*	8,5	30
Primitivo Ventidiciotto · Pezza — **Pouilles** · Charnu, épicé. *Full-bodied, spicy.*	10	38
Chianti Natìo · Cecchi (BIO) — **Toscane** · Structuré, épicé. *Structured, spicy.*	12	48
Le Petit Français (BIO) — **Bordeaux** · Fruité, velouté. *Fruity, velvety.*	12,5	50
Pic St-Loup · Carra · Lascaux (BIO) — **Languedoc** · Fruité, poivré. *Fruity, peppery.*	14	52

CHAMPAGNE & BULLES — SPARKLING WINES

	16 cl	75 cl
Prosecco — **Vénétie / Frioul** · Sec, frais. *Dry, fresh.*	11,5	30
Veuve Pelletier Brut — **Champagne** · Fruité, léger. *Fruity, light.*	16	60
Taittinger — **Champagne** · Floral, vif. *Floral, lively.*	-	100
Ruinart — **Champagne** · Rond, fruité. *Rounded, fruity.*	-	130
Ruinart rosé — **Champagne** · Fruité, frais. *Fruity, fresh.*	-	200
Martini Prosecco — **Vénétie / Frioul** · Sec, frais. *Dry, fresh.*	-	45

APÉRITIFS & DIGESTIFS — SPIRITS

6 cl

Martini blanc	8
Martini rouge	8
Ricard / Pastis	7
Campari	8
Baileys	9
Get 27	9
Grand Marnier	12
Cointreau	12
Amaretto	10
Armagnac	10
Limoncello	9
Cognac	8
J&B Whisky	9
Jack Daniel's	11
Chivas Regal 12 ans	15
Vodka	10
Vodka Belvedere	15
Rhum Bacardi	10
Gin	8
Shot	8
Kir vin blanc · 16 cl	10
Kir royal · 16 cl	16



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Fruité = arômes de fruits · Sec = peu sucré / Fruity = fruit aromas · Dry = low sweetness.

Prix nets en euros · Service compris / Prices in euros · Service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. / Drink responsibly.

Cocktails

COCKTAILS

TEQUILA

Margarita 14
Tequila, triple sec, citron pressé. / *Tequila, triple sec and fresh lemon.*

Tequila Sunrise 14
Tequila, orange pressée, grenadine. / *Tequila, fresh orange juice and grenadine.*

VODKA

Tahiti 14
Vodka, jus d'ananas, orange pressée, sirop de fraise. / *Vodka, pineapple juice, fresh orange juice and strawberry syrup.*

Moscow Mule 14
Citron vert, vodka, ginger beer. / *Lime, vodka and ginger beer.*

Colonel 15
Vodka, sorbet citron. / *Vodka and lemon sorbet.*

Pornstar Martini 15
Vodka, fruit de la passion, vanille, citron vert, prosecco. / *Vodka, passion fruit, vanilla, lime and prosecco.*

Espresso Martini 15
Vodka, liqueur de café, espresso. / *Vodka, coffee liqueur and espresso.*

GIN

Gin Fizz 14
Gin, citron pressé, sucre, eau pétillante. / *Gin, fresh lemon, sugar and sparkling water.*

Gin Tonic 14
Gin et tonic. / *Gin and tonic.*

Basilic Smash 15
Gin, citron, sucre, eau pétillante, basilic. / *Gin, lemon, sugar, sparkling water and basil.*

CHAMPAGNE

Mimosa 15
Orange pressée, champagne. / *Fresh orange juice and champagne.*

Red Fruit Mimosa 16
Fruits rouges, orange pressée, champagne. / *Mixed berries, fresh orange juice and champagne.*

Mojito Royal 17
Citron vert, cassonade, rhum blanc, sucre de canne, menthe et champagne. / *Lime, brown sugar, white rum, cane sugar, mint and champagne.*

RHUM / RUM

Mojito Original 14,5
Citron vert, cassonade, sucre de canne, rhum blanc, menthe et Perrier. / *Lime, brown sugar, cane sugar, white rum, mint and Perrier.*

Red Mojito 15
Citron vert, cassonade, sucre de canne, fruits rouges, rhum blanc, menthe et Perrier. / *Lime, brown sugar, cane sugar, berries, white rum, mint and Perrier.*

Daiquiri 15
Orange et citron pressés, rhum blanc, sucre de canne. / *Fresh orange and lemon juice, white rum and cane sugar.*

Fresh Fruits Daiquiri 16
Fruits rouges, banane, orange et citron pressés, rhum blanc. / *Mixed berries, banana, fresh orange and lemon juice, white rum.*

WHISKY

Irish Coffee 15
Whisky, café chaud, sucre et crème. / *Whisky, hot coffee, sugar and cream.*

SPRITZ

Aperol Spritz 12,5
Aperol, prosecco, eau pétillante. / *Aperol, prosecco and sparkling water.*

Limoncello Spritz 13
Limoncello, prosecco, eau pétillante. / *Limoncello, prosecco and sparkling water.*

Campari Spritz 13
Campari, prosecco, eau pétillante. / *Campari, prosecco and sparkling water.*

Hugo Spritz 14
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, eau pétillante. / *Elderflower liqueur, prosecco, mint and sparkling water.*

Basil Spritz 15
Limoncello, prosecco, basilic frais. / *Limoncello, prosecco and fresh basil.*

FROM ITALY WITH LOVE

Garibaldi 13
Campari, orange pressée. / *Campari and fresh orange juice.*

Americano 13
Campari, Martini rouge, Perrier. / *Campari, red Martini and Perrier.*

Negroni 13
Campari, Martini rouge, gin. / *Campari, red Martini and gin.*

Supplément alcool : +4 €



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Tapas & finger food

SMALL BITES & SNACKS

Végétarien / Vegetarian Sans gluten / Gluten free

* Falafels servis sans pain pita. / Falafels served without pita bread.

ALL DAY FOOD

Frites 7
Supplément cheddar : +1 €.
French fries. Extra cheddar: +1 €.

Onion Rings 8
Rondelles d'oignon croustillantes

Crispy Camemberts 9
Camemberts croustillants

Falafels de pois chiche * 9
Sauce tzatziki.
Chickpea falafels with tzatziki sauce.

Chicken Fingers 9
Sauce BBQ.
BBQ sauce.

BBQ Chicken Wings 9
Ailes de poulet BBQ

Frites de patate douce 9
Sweet potato fries

Beignets de fleur de courgette 10
La spécialité niçoise.
Courgette blossom fritters, a Nice speciality.



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Tapas à partager

SHARING TAPAS

Végétarien / Vegetarian Sans gluten / Gluten free Piquant / Spicy

* Préparations seules, sans pita ni tortillas. / Preparations only, without pita or tortilla chips.

Houmous & pain pita * — 9
Pois chiches, huile d'olive, citron, tahini et épices.
Chickpeas, olive oil, lemon, tahini and spices. Served with pita bread.

Tzatziki & pain pita * — 9
Yaourt grec, concombre, citron, menthe et noix.
Greek yoghurt, cucumber, lemon, mint and walnuts. Served with pita bread.

Guacamole & tortillas * — 10
Avocat, pico de gallo, citron et huile d'olive.
Avocado, pico de gallo, lemon and olive oil. Served with tortilla chips.

Trio guacamole, tzatziki & houmous * — 18
Servi avec pain pita et tortillas.
Guacamole, tzatziki and hummus, served with pita bread and tortilla chips.

Classic Nachos — 19
Tortilla chips, sauce cheddar, jalapeños, ciboulette et pico de gallo. Supplément guacamole : +3 €.
Tortilla chips, cheddar sauce, jalapeños, chives and pico de gallo. Extra guacamole: +3 €.

Demi-planche saucisson & camembert — 10
1/2 saucisson et 1/2 camembert.
Half a saucisson and half a Camembert cheese.

Assortiment tapas — 20
Chicken fingers, chicken wings, onion rings, crispy camemberts et sauce BBQ.
Chicken fingers, wings, onion rings, crispy Camembert bites and BBQ sauce.

ALL DAY FOOD



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Salades & poke bowls

SALADS & POKE BOWLS

Végétarien / Vegetarian Sans gluten / Gluten free

SALADES / SALADS

Salade chèvre chaud & miel — 18
Salade, chèvre chaud sur toast, bacon et tomates cerises.
Salad, warm goat's cheese on toast, honey, bacon and cherry tomatoes.

Salade Caesar — 20
Salade, parmesan, poulet croustillant, tomates cerises et sauce Caesar.
Salad, Parmesan, crispy chicken, cherry tomatoes and Caesar dressing.

Salade tomate burrata — 19
Tomates, burrata di bufala, mesclun, graines, crème de balsamique et huile d'olive.
Tomatoes, buffalo-milk burrata, mixed leaves, seeds, balsamic glaze and olive oil.

ALL DAY FOOD

POKE BOWLS

Choisissez votre base : riz ou salade.
Choose your base: rice or salad.

Chicken Bowl — 20
Poulet croustillant, houmous, concombre, tomates cerises, edamame et graines.
Crispy chicken, hummus, cucumber, cherry tomatoes, edamame and seeds.

Vege Bowl — 20
Filet végétal pané, houmous, concombre, tomates cerises, edamame et graines.
Breaded plant-based fillet, hummus, cucumber, cherry tomatoes, edamame and seeds.

Falafel Bowl — 20
Falafel, tzatziki, concombre, maïs, edamame et graines.
Falafel, tzatziki, cucumber, sweetcorn, edamame and seeds.

Salmon Bowl — 22
Saumon, guacamole, concombre, feta, edamame, graines et sauce citron.
Salmon, guacamole, cucumber, feta, edamame, seeds and lemon dressing.

Suppléments : tomates +2 € · œuf, fromage ou bacon +3 € · saumon +4 €.



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Brasserie & burgers

BURGERS ET BAGELS SERVIS AVEC FRITES.
Burgers and bagels served with French fries.

Végétarien / Vegetarian Piquant / Spicy

BRASSERIE

Chicken Wings N Chips 16
Ailes de poulet BBQ et frites.
BBQ chicken wings and French fries.

Escargots de Bourgogne 12
Burgundy snails

Omelette ou œufs au plat 14
Servis avec frites.
Omelette or fried eggs, served with French fries.

Fish N Chips 20
Cabillaud croustillant, sauce à l'aneth et frites.
Crispy cod, dill sauce and French fries.

Moules farcies 16
Servies avec frites.
Stuffed mussels, served with French fries.

Camembert rôti 17,5
Herbes de Provence, miel, noix et pain de campagne.
Baked Camembert, herbes de Provence, honey, walnuts and country bread.

Menu enfant 10
Steak haché ou poulet croustillant, frites et glace 2 boules.
Children's menu - Beef patty or crispy chicken, French fries and two scoops of ice cream.



BAGELS

Crispy Chicken Bagel 19
Salade, poulet croustillant, bacon et guacamole.
Salad, crispy chicken, bacon and guacamole.

Salmon Bagel 21
Concombre, saumon fumé, feta, ciboulette et guacamole.
Cucumber, smoked salmon, feta, chives and guacamole.

BURGERS



BŒUF / BEEF

The American Beef 22
Bœuf haché 150 g, bacon, sauce BBQ, cheddar et salade.
150 g beef patty, bacon, BBQ sauce, cheddar and salad.

The French Beef 24
Bœuf haché 150 g, camembert, miel, sauce BBQ, galette de pomme de terre et salade.
150 g beef patty, Camembert, honey, BBQ sauce, potato rösti and salad.

The Out of Space Double 26
Deux steaks de bœuf de 150 g, bacon, sauce BBQ, cheddar et salade.
Two 150 g beef patties, bacon, BBQ sauce, cheddar and salad.

POULET / CHICKEN

Crispy Chicken 22
Poulet croustillant, bacon, sauce BBQ, cheddar et salade.
Crispy chicken, bacon, BBQ sauce, cheddar and salad.

The Mexican 23
Poulet croustillant, guacamole, jalapeños, tortilla chips, cheddar et salade.
Crispy chicken, guacamole, jalapeños, tortilla chips, cheddar and salad.

POISSON / FISH

The English Fisherman 24
Cabillaud croustillant, tzatziki, galette de pomme de terre, cheddar et salade.
Crispy cod, tzatziki, potato rösti, cheddar and salad.

VÉGÉTAL / VEG

The World Veg 22
Filet végétal croustillant, guacamole, galette de pomme de terre, cheddar et salade.
Crispy plant-based fillet, guacamole, potato rösti, cheddar and salad.

Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

ALL DAY FOOD

Desserts maison

HOMEMADE DESSERTS

Cheesecake citron — 8
Lemon cheesecake

Moelleux au chocolat — 8
Supplément glace vanille : +2 €.
Soft chocolate cake. Extra vanilla ice cream: +2 €.

Tartines Nutella Banana — 8
Banane et amandes caramélisées.
Nutella toast with banana and caramelised almonds.

Café gourmand — 9
Café et pâtisseries.
Coffee with a selection of pastries.

Brioche perdue — 9
Brioche à la cannelle, glace vanille, éclats de noisettes et topping au choix : Nutella, fruits rouges, chocolat ou caramel.
Cinnamon brioche French toast, vanilla ice cream, hazelnut pieces and a choice of Nutella, mixed berries, chocolate or caramel topping.

Tiramisu Cookie Nutella — 10
Cookie and Nutella tiramisu

Pancakes · 5 pièces — 10
Garniture au choix et amandes caramélisées.
Choice of topping and caramelised almonds.

Crêpe sucre · 1 pièce — 5,5
Sucre et amandes caramélisées.
Sugar and caramelised almonds.

Crêpe gourmande · 1 pièce — 7,5
Garniture au choix et amandes caramélisées.
Choice of topping and caramelised almonds.

Garniture au choix / Choose your topping — *Pancakes & crêpe gourmande*

- Nutella
- Beurre de cacahuète · *Peanut butter*
- Crème de marron · *Chestnut cream*
- Caramel
- Caramel au beurre salé · *Salted caramel*
- Fruits rouges · *Berries*
- Sirop d'érable · *Maple syrup*

Suppléments : chantilly +1 € · glace vanille +2 € · miel +1,50 €



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

SWEET TOOTH

Glaces & sorbets

ICE CREAM & SORBETS

Sans lactose / Lactose free

NOS CRÉATIONS / OUR CREATIONS

Banana Baltha 12

Glaces vanille, chocolat et fraise, coulis chocolat et banane.

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, chocolate sauce and banana.

Fresh Fruits Blossom 12

Sorbets citron, framboise et mangue, coulis de fruits rouges, framboises et myrtilles.

Lemon, raspberry and mango sorbets, berry sauce, raspberries and blueberries.

Caramelito Bonito 12

Glaces caramel et vanille, coulis caramel et amandes caramélisées.

Caramel and vanilla ice cream, caramel sauce and caramelised almonds.

Chocokies 12

Glaces cookie et chocolat, coulis chocolat et cookies.

Cookie and chocolate ice cream, chocolate sauce and cookies.

Glaces : fraise, vanille, chocolat, caramel, cookie.
Ice cream: strawberry, vanilla, chocolate, caramel, cookie.

Sorbets : citron, framboise, mangue.
Sorbets: lemon, raspberry, mango.

À COMPOSER / BUILD YOUR OWN

1 boule	3 €	2 boules	6 €	3 boules	9 €
1 scoop		*2 scoops*		*3 scoops*	

Topping : +1 € par supplément.
Topping: +1 € each.

Coulis chocolat, caramel ou fruits rouges ; banane, chantilly, amandes caramélisées, cookies, framboises et myrtilles.
Chocolate, caramel or berry sauce; banana, whipped cream, caramelised almonds, cookies, raspberries and blueberries.



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Breakfast anytime

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

Végétarien / Vegetarian

CÔTÉ SUCRÉ / SWEET

Croissant ou pain au chocolat 3,5
Croissant or pain au chocolat

Pâtisserie du moment 5
Pastry of the day

Tartines Nutella Banana 8
Pain de campagne, Nutella, banane et amandes caramélisées.
Country bread, Nutella, banana and caramelised almonds.

Pancakes · 5 pièces 10
Au choix : Nutella, beurre de cacahuète, crème de marron, caramel, caramel au beurre salé, fruits rouges ou sirop d'érable. Amandes caramélisées.
Choice of Nutella, peanut butter, chestnut cream, caramel, salted butter caramel, berries or maple syrup. Caramelised almonds.

Yaourt grec 12
Miel, fruits rouges, banane, granola aux noix et graines de goji.
Greek yoghurt, honey, mixed berries, banana, walnut granola and goji berries.

CÔTÉ SALÉ / SAVOURY

Omelette ou œufs au plat 12
Servis avec toasts.
Omelette or fried eggs, served with toast.

Avocado Toasts 13
Pain de campagne, guacamole, graines, ciboulette et mesclun. Supplément œuf : +3 €.
Country bread, guacamole, seeds, chives and mixed leaves. Extra egg: +3 €.

Tartines saumon avocat 17
Pain de campagne, guacamole, saumon fumé, feta et ciboulette.
Country bread, guacamole, smoked salmon, feta and chives.

Eggs N Toasts 19
Pain de campagne, guacamole, salade, saumon fumé ou bacon et œufs au plat.
Country bread, guacamole, salad, smoked salmon or bacon and fried eggs.



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Formules brunch

BRUNCH MENUS

Orange pressée et boisson chaude incluses dans chaque formule.
Fresh orange juice and a hot drink included in every menu.

The Frenchy 14

Yaourt granola, croissant ou pain au chocolat et baguette avec confiture et Nutella.
Yoghurt with granola, croissant or pain au chocolat and baguette with jam and Nutella.

The American 17

Yaourt granola et 3 pancakes, parfum au choix.

Yoghurt with granola and 3 pancakes with your choice of flavour.

The English 20

Omelette ou œufs au plat, saumon fumé ou bacon, emmental et pain de campagne.
Omelette or fried eggs, smoked salmon or bacon, Emmental cheese and country bread.

The Baltha 23

Eggs N Toasts : pain de campagne, guacamole, salade, saumon fumé ou bacon, œufs au plat.
Eggs N Toasts: country bread, guacamole, salad, smoked salmon or bacon, fried eggs.

The Express 8,5

Café, viennoiserie et jus d'orange. / *Coffee, pastry and orange juice.*
Disponible uniquement de 8 h à 10 h. / Only available from 8 am to 10 am.

Supplément galette sans gluten : +1 € · Toutes les formules / *Gluten-free galette: +1 € · All menus*



Photos non contractuelles. / Photos for illustration only.

Boissons chaudes incluses : espresso, noisette, café américain, café crème, cappuccino, double espresso, chocolat chaud ou thé.
Included hot drinks: espresso, espresso with milk, Americano, coffee with milk, cappuccino, double espresso, hot chocolate or tea.

BALTHAZAR

BRASSERIE - NICE-PROMENADE

eat, sip, chill, repeat.

3, PROMENADE DES ANGLAIS

06000 NICE

barbalthazar@gmail.com

@balthazarnice

Balthazar à Nice · Le Balthazar

INFORMATIONS / INFORMATION

Prix nets en euros. Service compris. Photos non contractuelles.
Prices in euros, service included. Photos for illustration only.

Les boissons doivent être renouvelées au bout d'une heure.
Please order another drink after one hour.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Excessive alcohol consumption is harmful to your health.

PAIEMENTS / PAYMENTS

Cartes bancaires acceptées à partir de 5 €.
Card payments accepted from €5.
Paiements par chèque refusés.
Cheques are not accepted.
Les billets de 500 € ne sont pas acceptés.
€500 banknotes are not accepted.
Une note détaillée est remise en fin de repas.
An itemised bill is provided at the end of your meal.
Ticket de carte bancaire sur demande, sauf exceptions légales.
Card payment receipt on request, except where legally required.