De la Nature dans votre assiette, une cuisine savoureuse, saine et composée en majorité de produits de notre terroir. Nous vous souhaitons de passer un instant riche en découvertes et propice au ravissement de vos papilles.

Cay et Anne Nielsen, Artisans du goût et propriétaires.

Les Entrées

Salade de mesclun et petites graines Frs. 7.80

Florentina Frs. 8.80
mesclun, éclats de parmesan frais, petites graines et tomates séchées.

Salade & Gambas à la mangue Frs. 16.50
Mesclun, 2 Gambas sauvages sur lit de Riz Basmati maison.

Salade au chèvre chaud Frs. 13.80
Mesclun et chèvre chaud sur notre pain et confiture de figues maison.

Notre velouté de saison Frs. 6.80

Le velouté grand bol. Frs. 8.90

Les Menus des petits Lutins

Le Menu Enfant Frs. 15.80
Un plat à choix, 2 Dl de thé froid maison ou un sirop, un cookie Balzac.

Plat du jour Enfant Frs. 12.90

Les gros Ravioles aux 3 fromages Frs. 12.90
à la crème, légumes et Parmesan frais.

Les Gambas à la mangue Frs. 12.90
3 Gambas sauvages, à la mangue sur Riz Basmati et petits légumes.

Les Satays Java Frs. 12.90
2 brochettes de filet mignon de volaille d'ici, sauce cacahuète maison, riz Basmati et petits légumes frais.

Le steak haché de notre boucher Frs. 12.90
Mhmmmmmm! un délicieux steak haché à la sauce Cacahuète et coco, Riz Balzac et petits légumes du Fermier.

Délicieuses salades de tous les jours

Menu Végétarien Frs. 31.90

2 Dl de jus de carottes et oranges frais pressé, avec au choix : la salade Florentine, la Découverte, la Marrakech ou Chèvre chaud et en dessert une part de notre renommée tarte à la crème.

Florentine Frs. 23.80

Composition de mesclun, tomates séchées, olives, copeaux de parmesan frais et jolies petites graines.

L'Isloise Frs. 24.90

Délicieuse truite fumée bio de l'Isle (Jura), servie sur son pain beurré au sel de mer et sa composition de mesclun.

Marrakech Frs. 24.90

Un jardin de Mesclun , de délicieux petits légumes aux épices marocaines sur un couscous cannelle et fruits secs, on aime!

Découverte Frs. 24.90

Composée de mesclun, de son œuf fermier et ses mignonnettes au beurre et sel de mer, chèvre frais. Si appréciée et bien connue.

Chèvre chaud Frs. 24.90

Du bon chèvre juste chaud sur notre pain, accompagné de notre compote de figues, noix et fruits frais dans un jardin de mesclun. Un mariage exquis!

Caraïbe Frs. 29.90

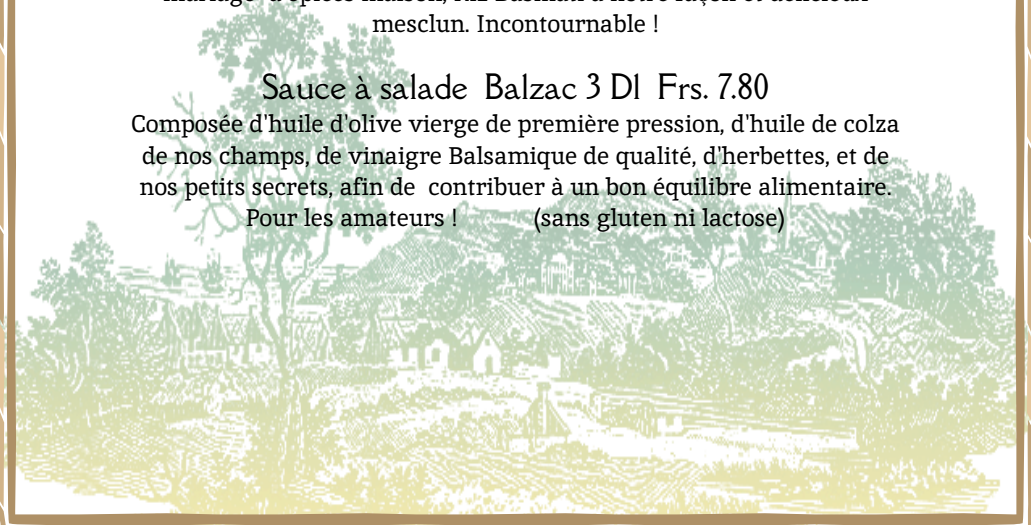
Gambas sauvages en robe de mangues et fruits de la passion juste pimentées, puis posées sur du riz basmati dans un lagon de mesclun. Un must !

Balinaise Frs. 25.90

Notre émincé de volaille cuit tout tendrement au lait de coco dans un mariage d'épices maison, Riz Basmati à notre façon et délicieux mesclun. Incontournable !

Sauce à salade Balzac 3 Dl Frs. 7.80

Composée d'huile d'olive vierge de première pression, d'huile de colza de nos champs, de vinaigre Balsamique de qualité, d'herbettes, et de nos petits secrets, afin de contribuer à un bon équilibre alimentaire.
Pour les amateurs ! (sans gluten ni lactose)



Nos Grillotins et Croques Monsieur Honoré

Le Grillotin Balzac fête ses 15 ans !

C'est une signature typiquement Balzac, servie sur notre pain avec des fromages goûteux et fondants.

Grillotin & salade de mesclun Frs. 16.90

Le grillotin de votre choix accompagné de sa belle salade de mesclun et petites graines.

Grillotin Traditionnel Frs. 11.80

Deux baguettes de notre pain, moutarde, tomates et cornichons fromage à raclette Suisse délicatement passées au four.

Grillotin Au Chèvre Frs. 11.80

Deux baguettes de notre pain, moutarde, tomates et cornichons fromage de chèvre délicatement passées au four. Avec huile d'olives et cumin.

Grillotin Mozzarella Frs. 11.80

Deux baguettes de notre pain, moutarde, tomates et cornichons Mozzarella et délicatement passées au four.

Croque Monsieur H et Salade Frs. 12.90

Le Croque M. de votre choix accompagné de mesclun .

Croque Monsieur H. Traditionnel Frs. 7.50

Fromage, jambon.

Croque Monsieur H. Chèvre Frs. 7.80

Au pain complet, moutarde, cornichons, tomates et fromage de chèvre.

Croque Monsieur H. Mozzarella Frs. 7.80

Pain complet, moutarde, tomates, cornichons et mozzarella.

Nos plats Signature, du mardi au vendredi

Le plat du jour Frs. 22.90

Une composition originale de produits de qualité d'ici ou parfois d'ailleurs de poissons ou crustacés sauvages et provenant de pêches respectueuses. MSC, mais surtout toujours cuisinés avec amour pour vous. Ils sont souvent cuisinés sans gluten et sans lactose.

Le menu du jour Frs. 25.90

Entrée: Salade de mesclun ou Velouté du jour et Plat du jour.

Le menu du jour avec dessert Frs. 29.90

Entrée: Salade de mesclun ou Velouté du jour et Plat du jour. En dessert notre délicieuse tarte à la crème maison.

Les filets de truite Bio de l'Isle (Jura) Frs. 29.90

Deux magnifiques filets de Truite au citron confit, citron vert t et coco, Riz Basmati Balzac et légumes du marché. (sans gluten, sans lactose)

Minis Farfalles Frs. 23.90

Petites pâtes aux tomates séchées, olives, petites crevettes et parmesan frais.

Petites pâtes sans gluten. Frs. 23.90

Petites pâtes aux olives, tomates séchées, légumes et parmesan frais.

Tartare de Boeuf d'ici Frs. 27.80

Délicieuse viande de boeuf de Sévery aux tomates séchées, citron vert et olives, mesclun de la ferme et petits légumes.

Nos plats Signature du Week - End

Balzac Burger Frs. 17.50
Délicieuse viande de boeuf d'ici, pommes de terre braisées aux épices, salade mesclun de la ferme. Sauce ketchup et sauce yoghourt.

Balzac Cheese Burger Frs. 17.50
Délicieuse viande de boeuf d'ici, pommes de terre braisées aux épices, Fromage sans lactose, salade mesclun de la ferme. Sauce ketchup et sauce yoghourt.

Balzac Hot Burger Frs. 17.50
Délicieuse viande de boeuf d'ici, pommes de terre braisées aux épices, salade mesclun de la ferme. Sauce aux piments, ketchup et sauce yoghourt.

Balzac double Cheese Burger Frs. 21.50
2 délicieuses viandes de boeuf d'ici, pommes de terre braisées aux épices, Fromages sans lactose, salade mesclun de la ferme. Sauce ketchup et sauce yoghourt.

L'émincé de volaille à la Balinaise Frs. 25.90
Un émincé d'ici cuit tout tendrement au lait de coco et aux épices balinaises sorties des grimoires du Balzac. Riz Basmati maison et légumes frais du marché. (sans gluten, sans lactose)

Satays Java Frs. 25.90
Filets mignons de volaille d'ici, marinés aux épices puits cuits minutes avec une sauce à la cacahuète de Balzac. Riz maison et légumes de la ferme.

Gambas sauvages, MSC, Mangue et Passion Frs. 29.90
Très belles gambas sauvages des mangroves préparées à la mangue et fruits de la passion, servies sur notre Riz à la coco et légumes de la ferme. (sans gluten, sans lactose). Une autre signature du Balzac

Le Brunch du dimanche Frs. 55.00
Un vrai moment de détente ! Le brunch est un menu servi à table, composé de jus de fruits frais, 2 entrées, velouté du jour, puis oeuf fermier et ses fromages, suivi d'un plat composé de Riz, viande ou crustacés, salade de mesclun et pour terminer en apothéose le dessert Balzac. (la composition varie en fonction des saisons et des arrivages.)

Provenance des Viandes
Boeuf, (CH), Volaille, (CH,FR), Porc, (CH), Canard, (FR), Agneau, (CH,NZ)
Nous privilégions les provenances locales.

Plaisirs Gourmands

La Gourmandise est l'apanage des gens de goût.
Guy de Maupassant

Balzac Muffin Chocolat Chaud Frs. 10.80
Notre muffin arrosé de Chocolat Chaud 70%, chantilly. Une grande Gourmandise.

Balzac Muffin Grand Chocolat Frs. 6.30
Un muffin tout chocolat noir des caraïbes. Quel délice !

Balzac Tarte à la crème Frs. 5.80
Tarte fine à la crème, saupoudrée au choix de cannelle, amandes caramélisées ou copeaux de chocolats. Une Signature Balzac incontournable.

Fondant Balzac Chocolat Grand Cru. Frs. 5.90
Juste tiède, chocolat fondant.

Tarte Tatin Frs. 5.80
Pommes caramélisées sur une fine pâte au beurre.

Tarte Tatin Vanille Frs. 7.90
Délicieuse Tarte Tatin avec une boule de glace vanille fondante. Mhmmmmm !!

Tartelette Citron Frs. 5.20

Yaourt Crème fraîche et cassonade Frs. 6.90
On en redemande!

Moelleux Chocolat Caramel au beurre salé Frs. 6.80
Tiède et coulant, un mariage subtil de bon chocolat noir et de caramel au beurre salé.

Café ou Tasse de Thé Gourmand Frs. 9.90
Un délicieux Expresso accompagné de ses trois gourmandises.

Le Chocolat Gourmand Frs. 11.90
Un chocolat à choix : Balzac, Papouasie, Cuba, Saint Domingue ou Equateur, accompagné de ses 3 petites gourmandises.

La boule de Glace Frs 3.80
Aux parfums de: Chocolat, Vanille, Fraise, Framboise, Café, Cannelle..

Et n'oubliez pas notre vitrine à Pâtisseries à l'entrée.

Carte des Vins Blancs et Rosés

Les Crus au verre 1 DL

Des vins de producteurs de nos régions, Gouleyants, chatoyants, et de belle tenue dans leur robe lumineuse. Des vignerons respectueux de leur nature qui produit un si bon nectar. Notre but vous les faire découvrir en pratiquant de petites marges pour de Grands Vins.

Les Blancs

Pinot Blanc de P. Mandry, Celigny 2015 Frs. 4.20

Un Blanc bien charpenté, fruité, qui plaira tant en apéritif qu'au cours d'un repas.

Domaine des Balisiers, Riesling, Penney Frs. 5.10

Seul le vin issu des raisins en culture biologique est vinifié aux Balisiers et toute la récolte est mise en bouteille à la propriété. Chaque cépage sur le terroir qui lui convient le mieux.

Kern Blanc, Domaine de la Mermière Frs. 7.20

Assemblage aromatique de Kerner et de Sauvignon Blanc. La bouche est riche, ample, avec un peu de douceur, mais bien relevée par une trame acidulée donnant beaucoup de longueur. Une réussite exceptionnelle, à apprécier sans arrières pensées aussi bien en apéritif qu'avec un plat asiatique épicé.

Domaine Delaharpe Chasselas 2014, Bursins Frs. 3.90

Huit hectares de vigne sont cultivés selon les principes de la production intégrée. Lors des vendanges la récolte est entièrement effectuée manuellement permettant un tri et une sélection du raisin assurant l'apport d'un produit de qualité en cave.

Les Rosés

Rosé de Gamay Les Perrières à Peissy Frs. 3.90

Souple, fruité et floral

Rosé Oeil de Perdrix JM Dizerens Lavaux Frs. 5.60

Ce rosé bien connu sous l'appellation Œil de Perdrix est un vin élaboré à partir de Pinot Noir, robe délicatement saumonée et un nez sur les fruits rouges et noirs mûres.

Les Vins en Bouteille

Chasselas de Féchy, frères Kursner 50 Cl Frs. 18.00

Les vins blancs du Domaine sont les fiers émissaires des terroirs où la vinification parcellaire prend toute sa dimension.

Sauvignon Gris 75 Cl. Frs. 39.90

Vin de la célèbre cave de la Capitaine médaillé meilleur vin bio de Suisse.

Rosé Oeil de Perdrix 50 Cl Frs. 21.00

Rosé de Pinot noir Bio de la Capitaine, Begnins.

Carte des Vins Rouges

Les grands crus au Verre

Gamaret AOC Les Perrières 2014 Ge Frs. 6.10
Rond, fruité et aromatique, une merveille.

Humagne Rouge 2014 Ch. Rey Sierre Frs. 6.50
Issue d'un croisement séculaire dans le Val d'Aoste entre le Cornalin et un cépage inconnu, l'Humagne Rouge est arrivée en Valais par le col du Grand Saint-Bernard. Un profil aromatique agreste (fruits sauvages, sous-bois, écorce, violette) et une bouche souple en attaque, puis ressérée en finale.

Cabernet Sauvignon Domaine de la Printanière 2013 Frs. 6.80
Ce vin rouge, riche en tanins, est élevé en fûts de chêne au minimum 12 mois, et présente des notes poivrées et légèrement boisées.

Chateau Cenac, Malbec 2012 Frs. 7.40
Le MALBEC. De la période végétative à la vinification, puis de l'élevage en barriques de chêne neuves, jusqu'à la mise en bouteilles, nous lui apportons toute notre attention, toute notre expérience.
Les frères Pelvillain vignerons à Cahors.

Vins rouges en Bouteille

Merlot Gamaret, Begnins 50 Cl. Frs. 25.80
Après une macération prolongée et un élevage d'un an en barriques, il en résulte un vin corsé, aux tanins nobles et puissants, avec des arômes intenses et légèrement épicés.

Balzac Réserve des Chefs 75 Cl Frs. 38.50
Un Gamaret, Garanoir divin des frères Kursner à Féchy.

Cuvée Prestige Equinoxe 70 Cl Frs. 39.80
Merveille d'équilibre entre Gamaret Garanoir et Diolinoir.

Bières Artisanales Dr. Gabs

Pépite 33 Cl Frs. 6.20
Bière blonde Pale Ale, 5.5%

Houleuse 33 Cl Frs. 6.20
Bière blanche, 5% vol.alc.

Chameau 33 Cl Frs. 6.20
Bière ambrée, 7% vol.alc

Tempête Frs. 6.20
Bière blonde, Triple 8% vol.alc.