



L'Équilibre au Quotidien

Autumn 2025



GUACAMOLE MAISON AUX TOMATES CERISES 13€

Halloumi grillé à la plancha & Tomates confites

TARAMA À LA TRUFFE 11€

Pain de mie maison à la pomme de terre

HUMMUS MAISON À LA BETTERAVE ET AUX ÉPICES ZAATAR 11€

Incontournable méditerranéen aux pois chiches, thym & origan

BROCHETTES DE POULET SATAY MARINÉES AU LAIT DE COCO 13€

Sauce Acar aux Légumes Vinaigrés, Laitue & Cacahuètes

OEUFS COCOTTE AU CAMEMBERT 15€

Réconfort assuré avec foccacia toastée

GYOZAS MAISON AUX CACAHUÈTES & AU CANARD CONFIT 18€

Raviolis Japonais à la Coriandre & Oignons Frits

FROMAGES & CHARCUTERIE 19€

Sélection de charcuteries & fromages français & italiens

CAVIAR DE FRANCE 10G/25€ OU 30G/70€

Fin & puissant, un grain fondant au goût subtil traversé par la pointe iodée du bassin d'Arcachon

PIZZA À LA TRUFFE 19€

Gouda à la Truffe, Basilic & Mortadelle à la Truffe à part

BROCHETTES DE SAINT JACQUES & GAMBAS À LA PLANCHA 24€

Sauce Thaï faite maison & wok de légumes

TRIO DE MINI-BURGERS & FRITES FRAÎCHES 18€

Cheeseburger, Canard Confit & Saumon Fumé

CÔTE DE BŒUF DE NORMANDIE 74€/1.1KG OU 39€/500G

servie saignante avec deux accompagnements, Béarnaise & Sauce Poivre Maison

TIRAMISU MAISON À LA PISTACHE 10€

Dessert traditionnel Italien à la liqueur de pistache & au mascarpone

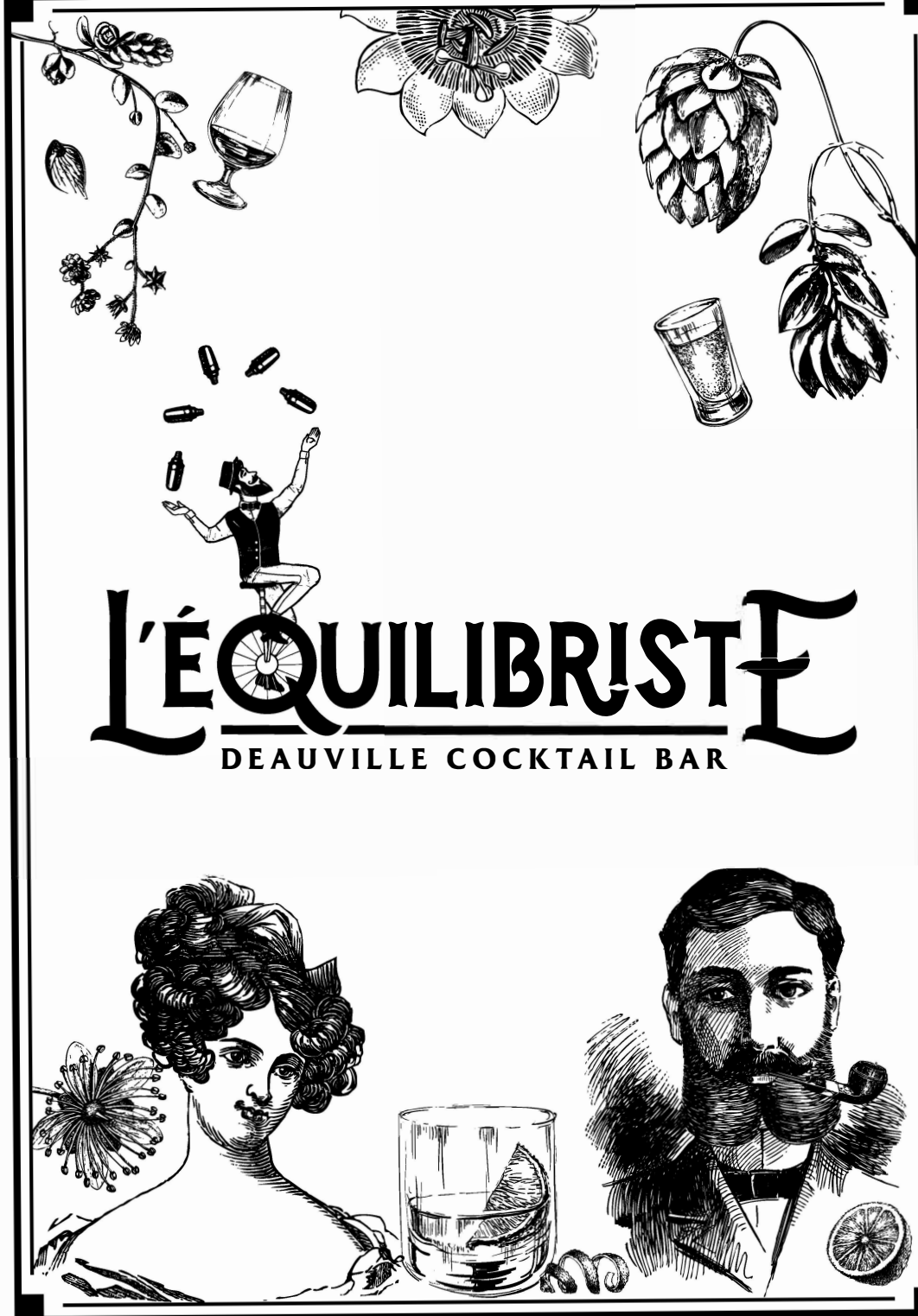
TARTE AUX FIGES & MOUSSE DE NOIX DE COCO 10€

Sablé maison & coulis de fruits rouges

PROFITEROLES DU CHEF 10€

Choux maison, glace Vanille & sauce Chocolat

.....
En cas d'intolérance ou de régime alimentaire spécifique, les équilibristes vous présenteront la grille d'allergènes de saison.





À Chacun son Équilibre



PANAME 15€

Gin Hendricks, cordial de fleur de sureau, liqueur St-Germain, jus de citron vert, blanc d'œuf, teinture épicée & jus de concombre

BELLISSIMA 14€

Vodka Zubrowka Czarna, sirop de fraise à la guimauve, menthe fraîche, jus de citron jaune & ginger ale

METISSAGE 15€

Rhum de la Barbade, Rhum de la Jamaïque, Ceylon Arrack, jus d'ananas, eau de coco, citron jaune, sirop de gingembre, lait entier & mix d'épices

GALAPAGOS 15€

Planteray Rhum Three stars, jus de citron vert, cordial de gingembre, menthe fraîche & Champagne

NAMASTÉ 15€

Vodka infusée à l'armoise, sirop de thé Matcha, liqueur Maschino, jus de citron jaune, soda & blanc d'œuf

L'EQUILIBRISTE 16€

Calvados Drouin, Laphroaig, Connemara, Punt e Mes, sirop d'érable & Chartreuse verte, cocktail vieilli en fût de chêne

BLOODY BEETROOTS 14€

Armagnac infusé à la banane Plantain, jus de citron, jus de betterave, sirop de patate douce, sirop de gingembre

PANDI-PANDA 15€

Planteray Rhum Three stars infusé à la feuille de Kaffir, Sirop de Pandan & menthe fraîche, jus de citron vert

SMACK ME 15€

Tequila Milagro, Sirop de Champagne & Sumac, Cocchi di Torino, jus de citron vert, jus de pamplemousse & Tonic Hibiscus

GUAPA 15€

Gin Hendrick's Neptunia, Tio Pepe, Sirop de framboises et baies roses, jus de citron vert, Tonic water

GIGI 15€

Vodka Czarna, Jus de tomate clarifié, jus de citron jaune, Bitter Thai & sirop de parmesan au basilic



FRESHNESS 15€

Gin Hendricks, jus de citron vert, liqueur St-Germain, ginger ale, jus de pomme, menthe fraîche & concombre

FOREST GUMP 15€

Monkey Shoulder infusé à la noisette torréfiée, Sirop de Cèpe déshydraté
Cocktail caritatif - 1€ de ce cocktail est reversé à une association de la Côte fleurie

De nombreux cocktails **sans alcool** sont également disponibles **10€**

Le Verre de Vin Equilibré

Pour la carte des vins à la bouteille, notre sommelier vous la présentera.

CHAMPAGNE

NAME	REGION	VINTAGE	75CL	COUPE 12CL
Théophile by Roederer	Champagne	NV	85€	14€
Brice Blanc de Blancs Premier Cru	Champagne	NV	95€	16€

VERRE 15CL

BLANC

Côteaux du Layon - Domaine de la Motte	Loire	2023	40€	8€
Pouilly Fumé - Joseph Mellot	Loire	2023	60€	12€
Côteaux de l'Auxois - Chardonnay	Bourgogne	2023	45€	9€
Chablis - Simonnet & Febvre	Bourgogne	2023	50€	10€
Hautes Côtes de Nuits - Famille Dufouleur	Bourgogne	2022	60€	12€
Duc De Belmont - Pinot Noir	Bourgogne	2022	45€	9€

ROUGE

Saint Estèphe - 2nd De Pez	Bordeaux	2021	55€	11€
Saint Joseph - Famille Ogier	Rhône	2023	65€	14€
Mercrey - Michel Juillot	Bourgogne	2023	65€	14€
Gamay Noir - Jean Loron	Bourgogne	2023	Magnum 85€	9€

ROSÉ

Côtes de Provence - BY . OTT	Provence	2024	45€	9€
Bandol - Château Romassan	Provence	2024	55€	11€

BIÈRE PRESSION DU MOMENT 33CL 7€

CAFÉ 3.50€

THÉ 5.50€ Vert/Ceylan/Infusion

JUS DE FRUITS/SODAS 5€

VITTEL/SAN PELLEGRINO 50CL/100CL 5€ 8€