

Ballanger

MAISON FONDÉE EN 1926



LA CARTE

.....
À EMPORTER



ARTISANS CONFISEURS DE PÈRE EN FILS

En 1926, Marius Ballanger se lança dans la confiserie artisanale sur les fêtes foraines. L'amour de la confiserie devint très vite une histoire de famille.

Gaston, son fils, décide dès son plus jeune âge d'étudier cet art. Il apprend entre autres à travailler le chocolat. Plus tard, il accompagne son père dans l'élaboration des recettes de la maison.

Ballanger est un héritage familial qui se transmet de génération en génération. De nouvelles recettes ont vu le jour mais les intemporelles gardent encore aujourd'hui leurs saveurs originelles.

C'est en 2013, avec une vision tournée vers l'avenir, que Régis le petit fils de Gaston et Victoria sa femme ont repris la confiserie en lui donnant un nouveau souffle. Ayant à leur tour la volonté de transmettre, Régis et Victoria souhaitent faire redécouvrir la confiserie artisanale foraine en lui donnant un élan de modernité.

Gaufres, crêpes, beignets et churros se sont parés de chocolat, chantilly maison et fruits frais. À côté en vitrine trônent toujours les classiques pommes d'amour, les bonbons en sucre tiré et les chouchous encore plus gourmands que ceux de vos souvenirs !

Ballanger ce sont des produits élaborés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, donnant à nos gourmandises toutes leurs saveurs. Le goût de l'authenticité caressant votre palais, vous vivrez une expérience gustative singulière qui vous plongera dans vos souvenirs, vous rappelant la beauté des lumières éclairées à la tombée de la nuit, sur les fêtes foraines de votre enfance.

Régalez-vous !

NOS FORMULES

LA DÉCOUVERTE

+ 1 JUS D'ORANGE PRESSÉ
ou 1 GRANITA

+ 1 DÉCLINAISON D'ANABELLE
+ 1 SAUCE au choix
(1 mini beignet + 1 mini gaufre
+ 3 churros)

+ 1 BOISSON CHAUDE **

8,00€

DRUNK IN LOVE

1 JUS D'ORANGE PRESSÉ
ou 1 GRANITA

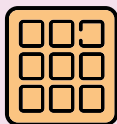
+ 1 ANABELLE au choix
+ 1 FRUIT au choix
(crêpes, gaufre, beignet ou 6 churros)

+ 1 BOISSON CHAUDE **

10,00€

CHOISISSEZ VOTRE PRODUIT :

CRÊPE,
GAUFRE,
BEIGNET ou
CHURROS FOURRÉ



COMPOSER VOTRE RECETTE :

LES BASES

Nature	3,50€	Chantilly vanille ou chocolat	4,50€
Sucre	3,50€	Chocolat au lait, noir ou blanc	5,00€
Confiture ou compote de pomme	4,00€	Nutella	5,00€
Crème Pâtissière, marron ou spéculoos	5,00€	Caramel au beurre salé	5,00€

Les garnitures

CRÈMES +1,00€

Crème chantilly vanille*
Crème chantilly chocolat*
Crème pâtissière*
Crème spéculoos*
Crème de marron

GLACE +2,50€

Parfum au choix (voir page suivante)

COULIS +1,00€

Chocolat (lait, noir ou blanc)
Nutella
Caramel au beurre salé

GOURMANDISES +1,00€

Noix de coco
Crème de marron
Guimauve
Oréo
Spéculoos
Éclat de caramel

FRUITS

Fraises, bananes, framboise, myrtille +1,00€
Framboise +1,50€

* fait par la Maison Ballanger

Prix nets en euro

OU LAISSER VOUS GUIDER :

ANABELLE 3,50€ Sucre	ALBERTINE 7,00€ Nutella, banane, spéculos
LUCIENNE 4,00€ Confiture fraise ou abricot	MARIUS 7,00€ Chocolat noir, fraise, noix de coco
GASTON 4,00€ Crème pâtissière, pralines	ROSIE 7,00€ Chocolat au lait, chantilly vanille, guimauve
SUZU 4,00€ Beurre, sucre brun	VICTOIRE 7,00€ Chocolat blanc, caramel au beurre salé, éclat de caramel
MARCELLE 4,00€ Sucre brun, citron	SIMONE 7,50€ Chantilly vanille, chantilly chocolat, banane, fraise, praline
YVETTE 4,00€ Compote de pomme	ANTOINETTE 7,50€ Chantilly chocolat, coulis de chocolat blanc, fraise, oréo
FERNANDE 5,00€ Chocolat au choix (lait, noir ou blanc)	PHILIPPINE 7,50€ Chantilly vanille, fraise, framboise, myrtille
RITA 5,00€ Nutella, pralines	LOUISE 8,00€ Chocolat blanc, nutella, fraise, banane, pralines
COLETTE 5,00€ Caramel au beurre salé	MAURICETTE 8,00€ Crème de spéculos, chantilly vanille, banane, spéculos
JOSÉPHINE 5,50€ Chantilly vanille, coulis de chocolat noir	MICHELINE 8,00€ Chocolat noir, chantilly chocolat, banane, oréo
PHILOMÈNE 6,00€ Sucre brun, Grand Marnier	CONSTANCE 8,00€ Chocolat blanc, chantilly vanille, fraise, coco
JEANINE 6,00€ Chocolat lait, noir et blanc	
ANGELINA 6,50€ Chantilly vanille, crème de marron, spéculos	
BERNADETTE 6,50€ Chantilly vanille, chantilly chocolat, oréo	

**SUGGESTION
DU MOIS**

8,00€

CORNET DE CHURROS



Cornet de 6 churros 3,50€

Cornet de 10 churros 6,00€

SAUCE AU CHOIX 1,00€

Confiture fraise ou abricot • Crème pâtissière • Crème de marron • Crème de spéculos
Crème chantilly vanille ou chocolat • Chocolat (blanc, lait ou noir) • Caramel au beurre salé • Nutella

GLACES

GLACES & SORBETS RECETTES ARTISANALES



POT



3,50€

OU



CORNET



5,00€



6,50€

SORBETS :

CHOCOLAT NOIR • FRAISE • MANGUE • PASSION
COCO • CITRON

GLACES :

VANILLE À L'ANCIENNE • CHOCOLAT SUISSE
CHOCOLAT BLANC • PISTACHE • NOISETTE
CAFÉ • CARAMEL • SPÉCULOS • VIOLETTE
NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉE • MENTHE
MACARON À LA FRAMBOISE

SUPPLÉMENTS

CRÈME CHANTILLY MAISON 1,00€

GOURMANDISE 1,00€

Éclats de caramel • Noix de coco • Praline • Oréo • Spéculos • Guimauve • Meringue

COULIS DE CHOCOLAT OU CARAMEL 1,00€

FRAISE, MYRTILLE, BANANE 1,00€

FRAMBOISE 1,50€

NOS COUPES GLACÉES

LES MONTAGNES RUSSES 9,50€

Glacé spéculos, framboise fraîches, chantilly vanille et sauce caramel au beurre salé

POUSS-POUSS 11€

Glaces Vanille et fraise, barbe à papa, guimauve et coulis de fruits rouge

AFTER EIGHT 13€

Glaces chocolat noir et menthe, chantilly vanille, sauce chocolat noir, menthe fraîche

CARROUSEL ENCHANTÉ 14€

Glacé vanille et chocolat Noir, sauce caramel au beurre salé, chantilly vanille, pop corn caramélisé

BANANASTIC 15€

Glacé Vanille, fraise et chocolat suisse, banane entière, sauce chocolat noir, chantilly vanille

PINKY BLOSSOM 15€

Glaces macaron framboise et chocolat blanc, chantilly vanille, sauce chocolat blanc, framboise et menthe fraîche

ICED COFFEE 15€

Glaces café et vanille, espresso, chantilly vanille, sauce caramel au beurre salé, éclat de caramel.

ICE DREAM 16€

Glacé vanille, chocolat suisse et praliné, sauce chocolat lait, chantilly vanille et éclats d'amandes pralinés maison.

MON MANÈGE À MOI 16€

Glaces coco, mangue et passion, coulis de fruits rouges, coco rapée et fruits frais.

LA GRANDE ROUE DES SAVEURS 26€

(POUR 2 PERSONNES MINIMUM) :

Glaces noix de pécan, noisette, vanille, pistache, chocolat blanc, Chantilly vanille, sauce chocolat au lait, Churros au chocolat, mini beignet au caramel, mini tortillons de la Maison Ballanger, éclats d'amandes pralinés maison.

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,50€	CAPPUCCINO	5,50€
DOUBLE EXPRESSO	3,50€	Café, poudre de cacao, lait chaud, nuage de mousse de lait serré	
MACHIATTO	3,50€	CHOCOLAT CHAUD MAISON	5,50€
Café, nuage mousse de lait serré		CAFÉ VIENNOIS**	7,00€
CAFÉ LATTÉ	4,00€	Café Latté, crème chantilly* et coulis	
HOTMILK AROMATISÉ	4,50€	CHOCOLAT CHAUD SIGNATURE**	7,00€
Vanille ou caramel		Chocolat chaud, crème chantilly*, coulis, gourmandise	
THÉ BALLANGER	4,50€	+ SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,50€
THÉ BALLANGER LATTÉ	5,50€	+ SUPPLÉMENT LAIT	0,75€
LATTÉ MACHIATTO	4,50€	* Fait par la Maison Ballanger	
Café, lait chaud, nuage mousse de lait serré		** Non-inclu dans les formules	
		Prix nets en euro	

BOISSONS FROIDES

SODA	5,80€	SIROP	1,50€
Soda artisanal bio GALVANINA			
THÉ VERT • COLA • LIMONADE • ORANGE SANGUINE • PAMPLEMOUSSE ROUGE		JUS ALAIN MILLAT	5,80€
		ABRICOT • FRAISE • POMMES • ANANAS • MANGUE	
GRANITA	4,00€	JUS D'ORANGE PRESSÉ	5,50€
PÊCHE-ABRICOT	PASTÈQUES	CAFÉ FRAPPÉ	4,50€
FRAISES	COCO-ANANAS	Café, nuage mousse de lait serré	
FRAMBOISES FRUITS	MELON	CHOCOLAT FRAPPÉ	6,00€
ROUGES	MENTHE VERTE	Vanille ou caramel	
3 AGRUMES	EXOTIQUE	CAFÉ LATTÉ FRAPPÉ**	6,00€
MANGUE-GOYAVE			
** Non-inclu dans les formules			

MILKSHAKES

CLASSIQUE 6,50€

ANABELLE

Lait entier, glace vanille

RITA

Lait entier, glace vanille ou nutella

COLETTE

Lait entier, glace caramel

FRANSCESCA

Lait entier, glace vanille, expresso

GASTON

Lait entier, glace pistache

FERNADE

Lait entier, glace au chocolat

LUCIENNE

Lait entier, glace fraise

CRAZYSHAKE 11,00€

MILKSHAKE AU CHOIX (CLASSIQUE OU BALLANGER)

+ CHANTILLY VANILLE* OU CHANTILLY CHOCOLAT*

+ 1 COULIS DE CHOCOLAT OU CAMEL AU CHOIX

+ 1 GOURMANDISE AU CHOIX

BALLANGER 8,50€

LOUISE

Lait entier, glace vanille, fraises, bananes, nutella

MARIUS

Lait entier, glace chocolat, fraise, noix de coco

ALBERTINE

Lait entier, glace vanille, nutella, bananes, spéculos

BERNADETTE

Lait entier, glace vanille, glace chocolat, Oréo

SIMONE

Lait entier, glace vanille et chocolat, fraises, bananes, glace chocolat

ANTOINETTE

Lait entier, glace chocolat, glace vanille, fraises, oréo

PHILIPPINE

Lait entier, glace mangue, glace citron, passion

SMOOTHIES

3 FRUITS AU CHOIX 6,50€

FRAISES
FRAMBOISES
MYRTILLES
BANANES
CITRONS

ORANGES
KIWIS
ANANAS
FRUITS DE LA
PASSION

CARTE DES THÉS

La MAISON BALLANGER a élaboré des recettes de thés certifiées Écocert en portant une attention particulière à la qualité de nos sélections et en sélectionnant en priorité des ingrédients BIO.

Nous avons pensé nos thés comme des œuvres d'art pour que vous passiez un moment privilégié où tous les sens se réveillent.

Les recettes Gourmandes sont spécialement créées pour les enfants. Nous souhaitons une gamme colorée, pétillante et sans théine pour que vos enfants puissent partager avec vous cet instant unique !

LES CLASSIQUES

BLACK BERRY TANGO

Thé noir bio*, myrtille bio*, cassis bio*, groseille bio*, framboise bio*, fraise bio*

Quand un thé noir d'Assam rencontre l'arôme fruité et pétillant des fruits des bois, de ce subtil mariage émane un arôme naturel persistant. Fermez les yeux, vous y êtes... vous dansez déjà un tango endiablé et envoûtant. Ce doux mélange vous fait plonger dans un univers relaxant.

EARL GREY RUSSE

Thé noir bio (86%)*, écorces d'orange bio* (10%), fleurs de bleuets bio*, arômes naturels d'orange et de bergamote*.

La légende donne ses armes de noblesse à ce grand classique. Parsemé de fleurs de Bleuets et d'écorces d'Orange, ce Thé Noir chatoyant est sublimé par le parfum frais, la saveur délicate et généreuse des arômes naturels de Bergamote.

ENGLISH BREAKFAST

Thé noir de Ceylan*, Thé Darjeeling doux*

Parmi les thés les plus populaires chez nos voisins outre-Manche, le thé breakfast figure en bonne place. Laissez-vous séduire par son goût rond et puissant. Antioxydant, c'est le compagnon idéal du petit déjeuner. Excellent pour vous stimuler tout au long de la journée.

THÉ VERT AUX AGRUMES

Thé vert bio*, écorce d'orange bio*, écorce de citron bio*, arôme naturel d'agrumes, fleur de souci bio*.

Idéal pour vous offrir à tout moment de la journée un instant agréable, de bonne humeur et de gaieté. Un véritable rafraîchissement en toute saison.

LES BALLANGER



CHOCOLAT PRALINES

Rooibos, honeybush bio, Chocolat noir râpé, pralines broyées, amandes hachées, arômes.

Craquez pour un bol de plaisir non coupable avec cette infusion Choco-praliné !

Le rooibos associé au délicat honeybush d'Afrique du sud, au chocolat noir et à la praline pour ravir vos papilles. Chocolat Pralines, c'est la douceur miellée du Rooibos mariée à la rondeur du chocolat et à la gourmandise de la praline pour une touche de tendresse.

Le chocolat noir antioxydant sera pour vous un excellent stimulant.

Ce mélange gourmand saura sûrement vous apporter autant de plaisir que de bienfaits



CRÊPES AUX POMMES

Morceaux de pomme, caroube, morceaux d'ananas sucrés, écorces d'églantier, rooibos, tranches de pomme, groseilles rouges, arôme.

Un savoureux dessert traditionnel revisité en infusion, c'est la promesse de Crêpe aux Pommes. Retrouvez la douceur et les vitamines de la pomme, des groseilles et de l'ananas associés à la caroube et au rooibos qui vous apporteront un véritable délice en bouche.

Avec son parfum sucré, et ses saveurs généreuses et envoûtantes, l'infusion Crêpe Pomme est à elle seule un dessert à boire à boire sans modération.



MIEL NOUGAT BLANC

Thé noir, granulés de Nougat, arôme.

Retrouvez toute l'intensité du thé noir et la douceur du Nougat Blanc dans ce savoureux mélange authentique de qualité. Le mythique nougat de Montélimar avec ses amandes, son miel et son beurre de cacao, fusionne remarquablement avec le classique thé noir de Ceylan. Pour vous offrir un nectar des plus savoureux. Idéal pour accompagner vos desserts.



POMME D'AMOUR

Morceaux de pommes grillées, morceaux de pommes aromatisées, dés de dattes, raisins de Corinthe huilés, hibiscus, coeurs de sucre rouge, guimauves, riz soufflé, bourgeons de rose rouge, écorce de cassia, arôme.

Découvrez la délicieuse infusion Pomme d'Amour, douce et pleine d'énergie qui ravira petits et grands. Au bon goût de pomme, ses coeurs de sucre rouge, son riz soufflé et ses petites guimauves vous assureront un moment de pur plaisir et de partage. Faites le plein d'énergie grâce à l'hibiscus et aux pommes que l'on peut retrouver dans cette infusion.

Pomme d'Amour est une explosion gustative, olfactive et visuelle qui vous fera retomber en enfance et vous rappellera assurément de merveilleux souvenirs.

LES GOURMANDS

BISOU AU CHOCOLAT

Rooibos, écorce de catuaba, étoile de chocolat noir, écorce de cassia, écorce d'orange, cacao, écorce de cacao, flocon de framboise, bois de santal.

Voilà une infusion qui invite à la tendresse et aux câlins. Le Rooibos rond et apaisant associé au chocolat, à l'orange et à la framboise lui confère une gourmandise sans pareille qui ravira petits et grands.

CUPCAKE À LA FRAISE

Pomme, fraise, hibiscus blanc, cantaloup, sarrasin grillé, basilic, feuille de menthe.

Un gâteau à la mode qui prend la forme d'une infusion, c'est la promesse de Cupcake Fraise. On retrouve le goût de la fraise et de la pomme, associées au basilic et la menthe. Un délice en bouche.

GRENADINE

Raisin de Corinthe, hibiscus, baie de sureau, raisin sec, dés de betterave rouge, fleur d'hibiscus, mûre, cassis, groseille.

Cette délicieuse infusion est une superbe alternative au traditionnel sirop grenadine demandé par la majorité de nos enfants. Mélangeant habilement baies, fruits rouges et fruits secs, toute la famille va l'adorer et par la même occasion faire du bien à sa santé.



CONFISERIES

PRALINES



CACAHUËTES

100g	4,00€
300g	6,00€
500g	10,00€

AMANDES

150g	5,00€
250g	7,00€
350g	10,00€

BONBONS



CHIQUÉ	1,00€
5 CHIQUÉS + 1 OFFERTE	5,00€
TORTILLON	2,00€
SUCETTE BALLANGER	3,00€
BERLINGOT	
150g	3,00€
250g	5,00€

NOUGATS



BLANC (TENDRE)

150g	3,50€
250g	5,00€
350g	10,00€

ROUGE (DUR)

150g	3,50€
250g	5,00€
350g	10,00€

POP CORN & CONFISERIES



BARBE À PAPA	2,50€
POMME D'AMOUR	2,50€
POMME AU CHOCOLAT	2,50€
POMME BALLANGER	2,50€
POP CORN PETIT FORMAT	4,00€
POP CORN GRAND FORMAT	6,00€
+ NAPPAGE 3 CHOCOLATS	1,50€
BALLIPOP	2,00€ / 3,00€

Café
Ballanger

OUVERT 8H30 À MINUIT - 7 JOURS SUR 7

2 RUE SAINT-FRANÇOIS DE PAULE - 06300 NICE

TÉL. : 04 93 54 53 45

BALLANGER_cafe_nice

WWW.CONFISERIE-BALLANGER.FR



Créer votre compte de fidélité !

BALLANGER RÉCOMPENSE VOTRE GOURMANDISE !

N'HÉSITEZ PAS À CRÉER VOTRE COMPTE SUR [YOLLI.COM](https://www.yolli.com)
POUR PROFITER DE NOS OFFRES SPÉCIALES !