



LA CARTE

.....

FRANCAIS

ENGLISH



LA CARTE

.....

SUR PLACE

À EMPORTER



CARTE SUCRÉ & SALÉ

.....
SUR PLACE



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 !





1. JE CHOISIS MON PRODUIT



CRÊPE, GAUFRE, BEIGNET ou CHURROS FOURRÉ

2. JE CRÉE MA RECETTE :

OU

2. JE ME LAISSE GUIDER :

JE CHOISIS UNE BASE

Nature	4,50€	Chantilly vanille ou chocolat	6,00€
Sucre	4,50€	Chocolat au lait, noir ou blanc	6,50€
Confiture ou compote de pomme	5,50€	Nutella	6,50€
Crème Pâtissière, marron ou spéculoos	6,50€	Caramel au beurre salé	6,50€

ET POUR PLUS DE GOURMANDISES...

CRÈMES	+1,50€	GOURMANDISES	+1,50€
Crème chantilly vanille*		Noix de coco	
Crème chantilly chocolat*		Crème de marron	
Crème pâtissière*		Guimauve	
Crème spéculoos*		Oréo	
Crème de marron		Spéculoos	
		Éclat de caramel	
GLACE	+3,50€	FRUITS	
Parfum au choix (voir page suivante)		Fraises / Bananes / Myrtilles	+1,50€
COULIS	+1,50€	Framboises	+2,00€
Chocolat (lait, noir ou blanc)			
Nutella			
Caramel au beurre salé			

* Fait par la Maison Ballanger

Prix nets en euro

ANABELLE 4,50€
Sucre

LUCIENNE 5,50€
Confiture fraise ou abricot

GASTON 5,50€
Crème pâtissière, pralines

SUZY 5,50€
Beurre, sucre brun

MARCELLE 5,50€
Sucre brun, citron

YVETTE 5,50€
Compote de pomme

FERNANDE 6,50€
Chocolat au choix (lait, noir ou blanc)

RITA 6,50€
Nutella, pralines

COLETTE 6,50€
Caramel au beurre salé

JOSÉPHINE 7,50€
Chantilly vanille,
coulis de chocolat noir

PHILOMÈNE 8,50€
Sucre brun, Grand Marnier

JEANINE 8,50€
Chocolat lait, noir et blanc

ANGELINA 9,00€
Chantilly vanille, crème de mar-
ron, spéculoos

BERNADETTE 9,00€
Chantilly vanille,
chantilly chocolat, oréo

ALBERTINE 9,50€
Nutella, banane, spéculoos

MARIUS 9,50€
Chocolat noir, fraise, noix de coco

ROSIE 9,50€
Chocolat au lait, chantilly vanille,
guimauve

VICTOIRE 9,50€
Chocolat blanc, caramel au
beurre salé, éclat de caramel

SIMONE 11,00€
Chantilly vanille, chantilly chocolat,
banane, fraise, praline

ANTOINETTE 11,00€
Chantilly chocolat, coulis de
chocolat blanc, fraise, oréo

PHILIPPINE 11,00€
Chantilly vanille, fraise, framboise,
myrtille

LOUISE 12,50€
Chocolat blanc, nutella, fraise,
banane, pralines

MAURICETTE 12,50€
Crème de spéculoos, chantilly
vanille, banane, spéculoos

MICHELINE 12,50€
Chocolat noir, chantilly chocolat,
banane, oréo

CONSTANCE
12,50€
Chocolat blanc, chantilly vanille,
fraise, coco

**SUGGESTION
DU MOIS**

12,50€

CORNET DE CHURROS



SAUCE AU CHOIX 1,50€

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

6 CHURROS
4,50€
10 CHURROS
8,50€

GLACES & SORBETS RECETTES ARTISANALES



POT



CORNET

OU



4,50€



6,50€



9,00€

SORBETS :

CHOCOLAT NOIR • FRAISE • MANGUE • PASSION • COCO • CITRON • FRAMBOISE

CRÈMES GLACÉES :

VANILLE À L'ANCIENNE • CHOCOLAT AU LAIT • CHOCOLAT BLANC • PISTACHE
PRALINE • CAFÉ • MENTHE CHOCO • CARAMEL • SPÉCULOS
VIOLETTE • AMARENA • NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉE
MACARON À LA FRAMBOISE • STRACCIATELLA

SUPPLÉMENTS

CRÈME CHANTILLY MAISON, VANILLE OU CHOCOLAT 1,50€

GOURMANDISE 1,50€

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

COULIS DE CHOCOLAT OU CARAMEL 1,50€

FRAISE • MYRTILLE • BANANE 1,50€

FRAMBOISE 2,00€

NOS COUPES GLACÉES



LES MONTAGNES RUSSES 9,50€

Glace 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€

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



BANANASTIC 15€

Glace 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€

Glace 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.

CONFISERIES

PRALINES



CACAHUËTES

180g	5,00€
300g	8,50€
500g	12,00€

AMANDES

120g	7,50€
200g	12,50€
350g	17,50€

BONBONS



CHIQUE 1,50€

TORTILLON 3,00€

SUCETTE BALLANGER 4,00€

BERLINGOT

150g	4,00€
250g	6,00€

NOUGATS



BLANC (TENDRE)

150g	6,00€
250g	10,00€
350g	14,00€

ROUGE (DUR)

150g	7,00€
250g	11,00€
350g	15,00€

CONFISERIES



BARBE À PAPA 3,00€

POMME D'AMOUR 2,90€

POMME AU CHOCOLAT 2,90€



Ballanger

MAISON FONDÉE EN 1926



BRUNCH + LUNCH

PETIT DÉJEUNER & BRUNCH

LA DÉCOUVERTE 14,00€

1 JUS D'ORANGE PRESSÉ ou 1 GRANITA

+ 1 DÉCLINAISON D'ANABELLE : 1 mini beignet + 1 mini gaufre + 3 churros

+ 1 SAUCE au choix : Chocolat, caramel, confiture et Nutella

+ 1 BOISSON CHAUDE : expresso, macchiato, latté, cappuccino, américain, thé

DRUNK IN LOVE 15,50€

1 JUS D'ORANGE PRESSÉ ou 1 GRANITA

+ 1 PRODUIT ANABELLE au choix : crêpe, gaufre, beignet ou 6 churros

+ 1 SAUCE au choix : Chocolat, caramel, confiture ou Nutella,

+ 1 BOISSON CHAUDE : expresso, macchiato, latte, cappuccino, américain, thé

B.B.B (BIG BRUNCH BALLANGER)

(Pour 2 personnes)

2 produits salés au choix :

OMELETTE ET GAUFRE AVOCADO OU CRÊPE MONSIEUR

2 produits sucrés au choix :

DÉCLINAISON DE MINI BEIGNETS OU 6 CHURROS AU SUCRE
OU UNE GAUFRE

(GARNITURE ANABELLE, LUCIENNE, GASTON OU YVETTE)

2 MYTOSA • 2 BOISSONS CHAUDES AU CHOIX **

1 ASSIETTE DE FRUITS FRAIS • 2 SAUCES AU CHOIX

50,00€

LUNCH

OMELETTE SOUFFLÉE AU FROMAGE 9€

GAUFRE AVOCADO 14€

Gaufre façon Avocado Toast

GAUFRE SAUMON 15€

Gaufre façon tartare de saumon et chantilly salée

CRÊPES MONSIEUR 15€

Jambon ou saumon

COQUILLETTE AU JAMBON
DE LA NONA ET AU COMTÉ 14€

Demandez nos suggestions du mois !





CARTE DES BOISSONS

.....
SUR PLACE





* Fait par la Maison Ballanger

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2,50€

MACHIATTO 3,50€

Café, nuage mousse de lait serré

DOUBLE EXPRESSO 3,70€

AMERICAIN 3,70€

LAIT CHAUD aromatisé 4,50€

Vanille, fraise ou caramel

CAFÉ LATTÉ 4,00€

Café, lait chaud, nuage mousse de lait serré

CAPPUCINO 5,90€

Café, poudre de cacao, lait chaud, nuage de mousse de lait serré

CAFÉ VIENNOIS 7,00€

Café, crème chantilly*, cacao en poudre et coulis

CAFÉ LATTÉ

VIENNOIS 8,00€

Café Latté, crème chantilly*, cacao en poudre et coulis

Prix nets en euro

THÉ/CHAI *Ballanger* 4,50€/5,20€

THÉ LATTÉ *Ballanger* 5,50€

CHAI LATTÉ 6,50€

Nature, Matcha, Chocolat et Pink

CHOCOLAT

CHAUD MAISON 6,50€

Blanc, Lait ou Noir

CHOCOLAT CHAUD

SIGNATURE 7,00€

Chocolat chaud, crème chantilly*, coulis, gourmandise

Pour les Gourmands..:

Pour Boissons chaudes et froides

+ CHANTILLY Vanille ou Chocolat 1,50€

+ LAIT Entier ou 3,00€/0,75€

+ LAIT Végétal 1,20€

+ GOURMANDISES 1,50€

Pralines noix de coco, spéculos, oréo, éclats de caramel

+ COULIS 1,50€

Chocolat blanc, lait ou noir, Nutella, Caramel

+ SIROP 1,20€

Vanille, fraise ou caramel

* Fait par la Maison Ballanger

BOISSONS FROIDES

EAU MINÉRALE 3,50€

Plate ou pétillante 33cl

SODA 4,80€

COCA • COLA ZÉRO

Soda artisanal bio GALVANINA

THÉ PÊCHE • LIMONADE • ORANGE SANGUINE

JUS D'ORANGE PRESSE* 5,50€

CITRONNADE* 5,00€

FAITE MAISON

THE GLACE* 5,50€

FAIT MAISON

SIROP à l'eau minérale 4,50€

CAFÉ FRAPPÉ 4,50€

JUS DE FRUITS BIO* 5,80€

PÊCHE • POMME • ANANAS

CAFÉ LATTE FRAPPÉ 6,00€

CHOCOLAT FRAPPÉ 7,00€

Blanc, Lait ou Noir

CHAI LATTÉ FRAPPÉ 8,00€

Nature, Matcha, Chocolat et Pink

Prix nets en euro

MILKSHAKES



CLASSIQUE 7,00€ BALLANGER 8,50€

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

FERNANDE

Lait entier, glace au chocolat

LUCIENNE

Lait entier, glace fraise

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

CRAZYSHAKE 11,00€

MILKSHAKE AU CHOIX (CLASSIQUE OU BALLANGER)

- + RÈME CHANTILLY VANILLE* OU CHOCOLAT*
- + 1 OULIS DE CHOCOLAT OU CARAMEL AU CHOIX
- + 1 GO RMANDISE AU CHOIX

SMOOTHIES



3 FRUITS AU CHOIX, BASE DE JUS D'ORANGE 7,00€

FRAISES
FRAMBOISES
MYRTILLES
BANANES
CITRONS

PÊCHE
KIWIS
ANANAS
FRUITS DE LA
PASSION

CARTE DES THÉS

La MAISON BALLANGER a élaboré des recettes de thés certifiées Ecocert 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 4,50€

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. 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*.

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*

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.

VERVEINE CITRON

Citronnelle bio*, morceaux de pomme bio*, hibiscus bio*, écorces d'orange bio*, feuilles de verveine citronnée bio*, arôme naturel.

Verveine Citron est une infusion bio associant délicatement des notes de fraîcheur, un parfum intense citronné et des vertus apaisantes, de gaieté. Un véritable rafraîchissement en toute saison.

CARTE DES THÉS

LES BALLANGER

4,50€



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.



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.

CARTE DES THÉS

LES GOURMANDS

4,50€



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.



LA VIE EN ROSE

Pomme*, papaye*, bouton de rose*, feuille de menthe*, arôme

Il rentrera dans vos coeurs comme une part de bonheur. L'infusion La Vie en Rose est élaborée pour apporter une touche d'exotisme et de romantisme. Vous apprécierez son parfum et sa saveur issus du subtil mélange de papaye, de pomme, de feuille de menthe verte et de bouton de rose bio.



MORINGUA

Feuilles de moringa, morceaux de pommes, morceaux de pommes grillées, pralines broyées d'églantier, citronnelle, écorces, dés de betterave, écorces d'orange, boutons de rose rouge, pétales de rose rouge, hibiscus.

Laissez-vous tenter par cette infusion gourmande et vitaminée.

Un puissant cocktail de minéraux, de vitamines, et d'antioxydants qui vous boostera tout au long de votre journée.

LES MOCKTAILS

BOISSONS ÉLABORÉES
SANS ALCOOL



 **MYTOSA** 9€

Limonade, Jus d'orange, Spiritueux JNPR*

 **NO SPRITZ** 7€

Jus de pomme, eau pétillante, sucre de canne, Spiritueux BTTR*

 **COTTON CANDY** 8€

Jus de pomme, grenadine, jus de citron, barbe à papa

 **TONIC SANS GIN** 8€

Jus de citron, tonic Premium, sucre de canne, Spiritueux JNPR*

 **MOSCOW NULE** 8€

Jus de citron, ginger beer, Spiritueux JNPR*

 **CHANGRIA** 9€

Jus d'orange, Jus de citron, Jus d'ananas 5cl, Grenadin, fraises, Spiritueux JNPR*

* JNPR : Spiritueux sans alcool, sans sucre • BTTR : Spiritueux sans alcool



OUVERT 9H30 À MINUIT - 7 JOURS SUR 7

2 RUE SAINT-FRANÇOIS DE PAULE - 06300 NICE

TÉL. : 04 93 54 53 45



WWW.CONFISERIE-BALLANGER.FR

Créer votre compte de fidélité !

**BALLANGER RÉCOMPENSE VOTRE GOURMANDISE !
N'HÉSITEZ PAS À CRÉER VOTRE COMPTE POUR
PROFITER DE NOS OFFRES SPÉCIALES !**



CARTE SUCRÉ

À EMPORTER





1. JE CHOISIS MON PRODUIT



CRÊPE, GAUFRE, BEIGNET ou CHURROS FOURRÉ

2. JE CRÉE MA RECETTE :

OU

2. JE ME LAISSE GUIDER :

JE CHOISIS UNE BASE

Nature	3,60€	Chantilly vanille ou chocolat	4,80€
Sucre	3,60€	Chocolat au lait, noir ou blanc	5,00€
Confiture ou compote de pomme	4,20€	Nutella	5,00€
Crème Pâtissière, marron ou spéculoos	4,20€	Caramel au beurre salé	5,50€

ET POUR PLUS DE GOURMANDISES...

CRÈMES +1,20€	GOURMANDISES +1,20€
Crème chantilly vanille	Noix de coco
Crème chantilly chocolat	Crème de marron
Crème pâtissière	Guimauve
Crème spéculos	Oréo
Crème de marron	Spéculoos
	Éclat de caramel
COULIS +1,20€	FRUITS
Chocolat (lait, noir ou blanc)	Fraises / Bananes / Myrtilles +1,20€
Nutella	Framboises +1,50€
Caramel au beurre salé	

GLACES +2,50€
Parfums au choix (voir page suivante)

Prix par garnitures
Prix nets en euro
supplémentaires

ANABELLE 3,60€ Sucre	PHILOMÈNE 6,00€ Sucre brun, Grand Marnier	PHILIPPINE 8,00€ Chantilly vanille, fraise, framboise, myrtille
LUCIENNE 4,20€ Confiture fraise ou abricot	BERNADETTE 6,50€ Chantilly vanille, chantilly chocolat, oréo	LOUISE 8,20€ Chocolat blanc, nutella, fraise, banane, pralines
GASTON 4,20€ Crème pâtissière, pralines	ALBERTINE 7,00€ Nutella, banane, spéculos	MAURICETTE 8,40€ Crème de spéculos, chantilly vanille, banane, spéculos
SUZY 4,20€ Beurre, sucre brun	ANGELINA 7,20€ Chantilly vanille, crème de marron, spéculos	ANTOINETTE 8,40€ Chantilly chocolat, coulis de chocolat blanc, fraise, oréo
MARCELLE 4,20€ Sucre brun, citron	JEANINE 7,40€ Chocolat lait, noir et blanc	MICHELINE 8,60€ Chocolat noir, chantilly chocolat, banane, oréo
YVETTE 4,20€ Compote de pomme	MARIUS 7,40€ Chocolat noir, fraise, noix de coco	CONSTANCE 8,60€ Chocolat blanc, chantilly vanille, fraise, coco
FERNANDE 5,00€ Chocolat au choix (blanc, lait ou noir)	ROSIE 7,40€ Chocolat au lait, chantilly vanille, guimauve	
RITA 5,00€ Nutella, pralines	VICTOIRE 7,40€ Chocolat blanc, caramel au beurre salé, éclat de caramel	
COLETTE 5,50€ Caramel au beurre salé	SIMONE 7,90€ Chantilly vanille, chantilly chocolat, banane, fraise, praline	
JOSÉPHINE 6,00€ Chantilly vanille, coulis de chocolat noir		

**SUGGESTION
DU MOIS**

8,60€

CORNET DE CHURROS



SAUCE AU CHOIX 1,20€

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

6 CHURROS
3,60€
10 CHURROS
6,00€

GLACES & SORBETS RECETTES ARTISANALES



POT



CORNET

OU



3,50€



5,00€



6,50€

SORBETS :

🍫 CHOCOLAT NOIR 🍓 FRAISE 🥭 MANGUE 🍋 PASSION 🥥 COCO 🍊 CITRON 🍷 FRAMBOISE

CRÈMES GLACÉES :

🌿 VANILLE À L'ANCIENNE 🍫 CHOCOLAT AU LAIT 🍫 CHOCOLAT BLANC 🌿 PISTACHE
🍫 PRALINE ☕ CAFÉ 🍋 MENTHE CHOCO 🍫 CARAMEL 🍫 SPÉCULOS
🍷 VIOLETTE 🍷 AMARENA 🌿 NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉE
🍷 MACARON À LA FRAMBOISE 🍷 STRACCIATELLA

SUPPLÉMENTS

CRÈME CHANTILLY MAISON, VANILLE OU CHOCOLAT 1,20€

GOURMANDISE 1,20€

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

COULIS DE CHOCOLAT OU CARAMEL 1,20€

FRAISE • MYRTILLE • BANANE 1,20€

FRAMBOISE 1,50€

NOS COUPES GLACÉES



LES MONTAGNES RUSSES 8,90€

Glace vanille, framboises fraîches, chantilly vanille et sauce caramel au beurre salé



POUSS-POUSS 9,90€

Glaces Vanille et fraise, barbe à papa, guimauves et coulis de fruits rouges



AFTER EIGHT 9,90€

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



CARROUSEL ENCHANTÉ 10,90€

Glace vanille et chocolat Noir, sauce caramel au beurre salé, chantilly vanille.



BANANASTIC 10,10€

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



PINKY BLOSSOM 11,40€

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



ICED COFFEE 12,60€

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



ICE DREAM 13€

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



MON MANÈGE À MOI 13,60€

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

CONFISERIES

PRALINES



CACAHUËTES

180g	5,00€
300g	8,50€
500g	12,00€

AMANDES

120g	7,50€
200g	12,50€
350g	17,50€

BONBONS



CHIQUE 1,50€

TORTILLON 3,00€

SUCETTE BALLANGER 4,00€

BERLINGOT

150g	4,00€
250g	6,00€

NOUGATS



BLANC (TENDRE)

150g	6,00€
250g	10,00€
350g	14,00€

ROUGE (DUR)

150g	7,00€
250g	11,00€
350g	15,00€

CONFISERIES



BARBE À PAPA 3,00€

POMME D'AMOUR 2,90€

POMME AU CHOCOLAT 2,90€

NOS FORMULES

LA DÉCOUVERTE

8,00€

1 JUS D'ORANGE PRESSÉ ou 1 GRANITA

+ 1 DÉCLINAISON DANABELLE : 1 mini beignet + 1 mini gaufre + 3 churros

+ 1 SAUCE au choix : Nutella, chocolat, caramel, confiture

+ 1 BOISSON CHAUDE : expresso, macchiato, latté, cappuccino, américain, thé

DRUNK IN LOVE

10,00€

1 JUS D'ORANGE PRESSÉ ou 1 GRANITA

+ 1 PRODUIT ANABELLE au choix : crêpe, gaufre, beignet ou 6 churros

+ 1 SAUCE au choix : Chocolat, caramel, confiture ou Nutella

+ 1 BOISSON CHAUDE : expresso, macchiato, latte, cappuccino, américain, thé





CARTE DES BOISSONS

.....
À EMPORTER





BOISSONS CHAUDES

* Fait par la Maison Ballanger

EXPRESSO	1,80€	THÉ/chaï <i>Ballanger</i>	3,50€/4,20€
MACHIATTO	2,50€	THÉ LATTÉ <i>Ballanger</i>	4,50€
Café, nuage mousse de lait serré		chaï LATTÉ	5,20€
Américain	2,80€	Nature, Matcha, Chocolat et Pink	
DOUBLE EXPRESSO	2,80€	CHOCOLAT	
LAIT CHAUD	3,50€	CHAUD MAISON	4,50€
Vanille, fraise ou caramel		Blanc, Lait ou Noir	
CAFÉ LATTÉ	3,50€	CHOCOLAT CHAUD	
Café, lait chaud, nuage mousse de lait serré		SIGNATURE	6,00€
CAPPUCINO	4,70€	Chocolat chaud, crème chantilly*, coulis, gourmandise	
Café, poudre de cacao, lait chaud, nuage de mousse de lait serré		Pour les Gourmands..:	
CAFÉ VIENNOIS	5,00€	<i>Pour Boissons chaudes et froides</i>	
Café, crème chantilly* et coulis		+ CHANTILLY Vanille ou Chocolat	1,20€
CAFÉ LATTÉ VIENNOIS	6,00€	+ LAIT Entier ou	2,50€/0,50€
Café Latté, crème chantilly* et coulis		+ LAIT Végétal	1,00€
		+ GOURMANDISES	1,20€
		Pralines noix de coco, spéculos, oréo, éclats de caramel	
		+ COULIS	1,20€
		Chocolat blanc, lait ou noir, Nutella, Caramel	
		+ SIROP	1,00€
		Vanille, fraise ou caramel	

Prix nets en euro

BOISSONS FROIDES

* Fait par la Maison Ballanger

EAU MINERALE	2,50€	CITRONNADE*	4,00€
Plate ou pétillante 33cl		FAITE MAISON	
SODA	3,00€	THE GLACE*	4,50€
COCA • COLA ZÉRO		FAIT MAISON	
Soda artisanal bio GALVANINA		SIROP à l'eau minérale	3,50€
THÉ PÊCHE • LIMONADE • ORANGE SANGUINE		CAFÉ FRAPPÉ	3,50€
JUS D'ORANGE PRESSÉ*	3,00€	CAFÉ LATTE FRAPPÉ	4,50€
JUS DE FRUITS BIO*	3,00€	CHOCOLAT FRAPPÉ	5,50€
PÊCHE • POMME • ANANAS		Blanc, Lait ou Noir	
GRANITA*	4,00€	CHAÏ LATTE FRAPPÉ	6,50€
PÊCHE-ABRICOT		Nature, Matcha, Chocolat et Pink	
MELON			
FRAISES			
MENTHE VERTE			
EXOTIQUE			
COCO-ANANAS			

Prix nets en euro
Prix nets en euro

MILKSHAKES



CLASSIQUE 6,00€ **BALLANGER** 7,00€

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

FERNANDE

Lait entier, glace au chocolat

LUCIENNE

Lait entier, glace fraise

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

CRAZYSHAKE 9,50€

MILKSHAKE AU CHOIX (CLASSIQUE OU BALLANGER)

- + 1 CRÈME CHANTILLY VANILLE* OU CHOCOLAT*
- + 1 COULIS DE CHOCOLAT OU CARAMEL AU CHOIX
- + 1 GOURMANDISE AU CHOIX

SMOOTHIES



3 FRUITS AU CHOIX,

BASE DE JUS D'ORANGE OU
JUS DE POMME 6,00€

FRAISES
FRAMBOISES
MYRTILLES
BANANES
CITRONS

PÊCHE
KIWIS
ANANAS
FRUITS DE LA
PASSION

CARTE DES THÉS

La MAISON BALLANGER a élaboré des recettes de thés certifiées Ecocert 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 3,50€

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. 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*.

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*

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.

VERVEINE CITRON

Citronnelle bio*, morceaux de pomme bio*, hibiscus bio*, écorces d'orange bio*, feuilles de verveine citronnée bio*, arôme naturel.

Verveine Citron est une infusion bio associant délicatement des notes de fraîcheur, un parfum intense citronné et des vertus apaisantes, de gaieté. Un véritable rafraîchissement en toute saison.

CARTE DES THÉS

LES BALLANGER

3,50€

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.

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 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.

CARTE DES THÉS

LES GOURMANDS

3,50€

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.

LA VIE EN ROSE

Pomme*, papaye*, bouton de rose*, feuille de menthe*, arôme

Il rentrera dans vos coeurs comme une part de bonheur. L'infusion La Vie en Rose est élaborée pour apporter une touche d'exotisme et de romantisme. Vous apprécierez son parfum et sa saveur issus du subtil mélange de papaye, de pomme, de feuille de menthe verte et de bouton de rose bio.

MORINGUA

Feuilles de moringa, morceaux de pommes, morceaux de pommes grillées, pralines broyées d'églantier, citronnelle, écorces, dés de betterave, écorces d'orange, boutons de rose rouge, pétales de rose rouge, hibiscus.

Laissez-vous tenter par cette infusion gourmande et vitaminée.

Un puissant cocktail de minéraux, de vitamines, et d'antioxydants qui vous boostera tout au long de votre journée.



OUVERT 7 JOURS SUR 7

2 RUE SAINT-FRANÇOIS DE PAULE

06300 NICE

TÉL. : 04 93 54 53 45



WWW.CONFISERIE-BALLANGER.FR

Créer votre compte de fidélité !

**BALLANGER RÉCOMPENSE VOTRE GOURMANDISE ! N'HÉSITEZ PAS À CRÉER
VOTRE COMPTE POUR PROFITER DE NOS OFFRES SPÉCIALES !**



LA CARTE

.....

EAT IN

TAKE AWAY



FOOD MENU

ON SITE





HANDMADE CONFECTIONERY SINCE 1926

In 1926, Marius Ballanger embarked into the **handmade confectionery** for French funfairs. Quickly, the love of sweets became a **family affair**.

His son Gaston decided to study this art from his tender young age. He learned between other things to manipulate chocolate. Later, he joined his father in the adventure of handmade confectionery and elaborated **homemade recipes**.

Ballanger is a **family legacy** that passed down from generation to generation. New recipes have been created, but the original ones remain.

In 2013 Régis Ballanger (Gaston's grandson) and his wife Victoria took family confectionery to another step with **bright new vision**. Régis and Victoria wished to perpetuate the **handmade confectionery** tradition by adding a touch of modernity.

Waffles, crepes, doughnuts, and churros dressed with chocolate, whipped cream and fresh fruits. We still can find the classics confectionery such as **Pommes d'amour**, the caramelized peanuts and almond called « **chouchou** » and all the other sweets of our childhood.

All products are made with **freshly selected ingredients** that bring all the flavors to our sweets. The **authentic taste** waking up your taste buds, you will live an **unforgettable experience** that will bring you back to the funfairs memories of your childhood.

Enjoy !



1. PICK YOUR FAVORITE SWEET TREAT :



CREPE · WAFFLE · DOUGHNUT OR FILLED CHURROS

2. MAKE YOUR OWN MASTERPIECE :

OR

2. LET YOURSELF BE GUIDED

I. CHOOSE ONE FILLING

Nature	4,50€	Vanilla or chocolate whipped cream	6,00€
Sugar	4,50€	Dark, white or milk chocolate	6,50€
Jam or apple sauce	5,50€	Nutella	6,50€
Pastry, chestnuts or speculos cream	6,50€	Salted caramel sauce	6,50€

II. MAKE IT SWEETER

CREAM

Vanilla / Chocolate whipped cream
Pastry cream
Speculos cream
Chestnuts cream

SAUCE

Chocolate (dark, white or milk)
Jam (strawberry or apricot)
Apple sauce
Nutella

ICE CREAM

One scoop of your choice (see next page)

TOPPINGS

Grated coconut
Marshmallows
Oreo crumbs
Speculos crumbs
Crunchy caramel sugar

FRUITS

Strawberry, banana, blueberry1,50€
Raspberry2,00€

Price per topping
Net price in euro service included

ANABELLE 4,50€
Sugar

LUCIENNE 5,50€
Strawberry or apricot jam

GASTON 5,50€
Pastry cream, hazelnuts crumbs

SUZY 5,50€
Butter, brown sugar

MARCELLE 5,50€
Brown sugar, lemon

YVETTE 5,50€
Apple sauce

FERNANDE 6,50€
Chocolate (dark, white or milk)

RITA 6,50€
Nutella, hazelnuts crumbs

COLETTE 6,50€
Salted caramel sauce

JOSÉPHINE 7,50€
Vanilla whipped cream, dark
chocolate sauce

PHILOMÈNE 8,50€
Brown sugar, Grand Marnier

JEANINE 8,50€
White, dark and milk chocolate

ANGELINA 9,00€
Vanilla whipped cream, chestnuts
cream, speculos crumbs

BERNADETTE 9,00€
Vanilla & chocolate whipped
cream, oreo crumbs

ALBERTINE 9,50€
Nutella, bananas, speculos crumbs

MARIUS 9,50€
Dark chocolate, strawberries,
grated coconut

ROSIE 9,50€
Milk chocolate, vanilla whipped
cream, marshmallows

VICTOIRE 9,50€
White chocolate, salted caramel
sauce, crunchy caramel sugar

SIMONE 11,00€
Vanilla and chocolate whipped
cream, bananas, strawberries and
hazelnuts crumbs

PHILIPPINE 11,00€
Vanilla whipped cream, strawberries,
raspberries, blueberries

ANTOINETTE 11,00€
Chocolate whipped cream, white
sauce, strawberries, oreo crumbs

LOUISE 12,50€
White chocolate, Nutella, bananas,
strawberries, hazelnuts crumbs

MAURICETTE 12,50€
Speculos cream, vanilla whipped
cream, bananas, speculos crumbs

MICHELINE 12,50€
Dark chocolate, chocolate
whipped cream, bananas,
oreo crumbs

CONSTANCE 12,50€
White chocolate, vanilla whipped
cream, strawberries, grated
coconut

**MASTER PIECE
OF THE
MONTH**

12,50€

CUP OF CHURROS



SWEET DIPPING SAUCE 1,50€

Strawberry or apricot jam • Pastry cream • Chestnuts cream
Speculos cream • Vanilla or chocolate whipped cream
Chocolate (white, dark or milk) • Salted caramel sauce • Nutella

6 CHURROS CUP
4,50€
10 CHURROS CUP
8,50€

ICE CREAM & SORBETS HOMEMADE RECIPES



POT

OU



CORNET



4,50€



6,50€



9,00€

SORBETS :

🍫 DARK CHOCOLATE 🍓 STRAWBERRY 🥭 MANGO 🍋 PASSION 🥥 COCO 🍋 LEMON 🍷 RASPBERRY

CRÈMES GLACÉES :

🍪 OLD VANILLA 🍫 MILK CHOCOLATE 🍫 WHITE CHOCOLATE 🥜 PISTACHIO
🥜 HAZELNUTS ☕ COFFEE 🍋 MINT & CHOCOLATE 🍫 CARAMEL 🍪 SPECULOS COOKIE
🍷 VIOLET 🍷 AMARENA 🥜 CARAMELIZED PECAN 🍷 RASPBERRY MACARON 🍷 STRACCIATELLA

ENHANCE YOUR ICE CREAM HAVING SWEET TREATS

HOMEMADE VANILLA OR CHOCOLATE WHIPPED CREAM 1,50€

SWEET TREATS 1,50€

Crunchy caramel sugar • Grated Coconut • Hazelnuts crumbs • Oreo crumbs • Speculos crumbs

• Marshmallows

CHOCOLATE OR SALTED CARAMEL SAUCE 1,50€

STRAWBERRY • BLUEBERRY • BANANA 1,50€

RASPBERRY 2,00€

OUR SIGNATURE ICE CREAM BOWLS



LES MONTAGNES RUSSES 9,50€

Speculos ice cream, fresh raspberries, vanilla whipped cream, salted caramel sauce



POUSS-POUSS 11€

Vanilla and strawberry ice cream, cotton candy, marshmallows, red berry sauce



AFTER EIGHT 13€

Dark chocolate and mint ice cream, vanilla whipped cream, dark chocolate sauce, fresh mint



CARROUSEL ENCHANTÉ 14€

Vanilla and dark chocolate ice cream, salted caramel sauce, vanilla whipped cream



BANANASTIC 15€

Vanilla, Swiss chocolate, and strawberry ice cream, an entire banana, vanilla whipped cream, dark chocolate sauce



PINKY BLOSSOM 15€

Raspberry macaron and white chocolate ice cream, vanilla whipped cream, white chocolate sauce, fresh raspberries and mint



ICED COFFEE 15€

Coffee and vanilla ice cream, espresso, vanilla whipped cream, salted caramel sauce, crunchy caramel sugar



ICE DREAM 16€

Vanilla, swiss chocolate, and hazelnuts ice cream, milk chocolate sauce, vanilla whipped cream, homemade hazelnuts crumbs



MON MANÈGE À MOI 16€

Coconut, passion fruit, and mango ice cream, red berry sauce, grated coconut, fresh fruits



LA GRANDE ROUE DES SAVEURS 26€

(2 people min) :

Pecan ice cream, hazelnut ice cream, vanilla ice cream, pistachios ice cream and white chocolate ice cream, vanilla whipped cream, milk chocolate sauce, Chocolate churros, tiny donuts with salted caramel filling, Ballanger lollipop, Ballanger's caramelized almonds crumbs ("chouchou")

BALLANGER'S CONFISERIES

PRALINES

The indispensable



CANDIED PEANUTS

180g	5,00€
300g	8,50€
500g	12,00€

CANDIED ALMONDS

120g	7,50€
200g	12,50€
350g	17,50€

CANDIES

With natural coloring and flavors



CHIQUE	1,50€
TORTILLON	3,00€
BALLANGER LOLLIPOP	4,00€
BERLINGOT	
150g	4,00€
250g	6,50€

NOUGATS



WHITE (CHEWY)

150g	6,00€
250g	10,00€
350g	14,00€

RED (HARD)

150g	7,00€
250g	11,00€
350g	15,00€

FROM THE FUNFAIR



COTTON CANDY	3,00€
POMME D'AMOUR	2,90€
CHOCOLAT APPLE	2,90€



Ballanger

MAISON FONDÉE EN 1926



BRUNCH + LUNCH

BREAKFAST & BRUNCH

LA DÉCOUVERTE 14,00€

+ 1 SQUEEZED ORANGE JUICE or 1 GRANITA

+ 1 ANNABELLE ASSORTMENT (1 mini doughnut, 1 mini waffle, 3 churros)

+ 1 SWEET DIPPING SAUCE (Chocolate, Jam, apple sauce, salted caramel, Nutella)

+ 1 HOT DRINK (espresso, macchiato, cappuccino, latte, americano, tea)

DRUNK IN LOVE 15,50€

1 SQUEEZED ORANGE JUICE or 1 GRANITA

+ 1 ANNABELLE PRODUCT (waffle, crêpe, doughnut, 6 churros)

+ 1 SWEET DIPPING SAUCE (Chocolate, Jam, apple sauce, salted caramel, Nutella)

+ 1 HOT DRINK (espresso, macchiato, cappuccino, latte, americano, tea)

B.B.B (BIG BRUNCH BALLANGER)

(2 people)

50,00€

2 Savoury options

1 AVOCADO WAFFLE or 1 CRÊPE MONSIEUR or 1 OMELETTE

2 Sweet options

6 CHURROS or WAFFLE WITH SUGAR TOPPING
or MINI DOUGHNUT

2 SWEET DIPPING SAUCES (nutella, salted caramel, chocolate, jam, apple
sauce, pastry cream)

1 BIG FRESH FRUITS PLATTER

2 HOT DRINKS (espresso, americano, macchiato, latte, cappuccino, hot
chocolate)

2 SQUEEZED ORANGE JUICE

LUNCH

OMELETTE WITH CHEESE 11€

AVOCADO WAFFLE 14€

Salted whipped cream, avocado slices, poached egg and chives

SALMON WAFFLE 15€

Cream cheese, smoked salmon, avocado slices, lemon, dill and chives

CRÊPES MONSIEUR (HAM OR SALMON) 15€

Crepe with bechamel sauce, grated cheese, ham or smoked salmon slowly baked in the oven

BALLANGER'S
MAC & CHEESE 14€

Small macaroni pasta, grated cheese and ham

Our masterpiece of the month

ASK YOUR WAITER !





DRINKS

ON SITE





HOT DRINKS

*Homemade by Ballanger

ESPRESSO 2,50€

MACHIATTO 3,50€

Coffee and a dash of milk

double espresso 3,70€

AMERICAN 3,70€

AROMATISED HOTMILK 4,50€

Vanilla, strawberry or caramel

LATTE 4,00€

Coffee, hot milk, tight milk foam.

CAPPUCINO 5,90€

Coffee, cacao powder, hot milk, tight milk foam

VIENNA COFFEE 7,00€

Coffee, whipped cream, cacao powder and sauce*

VIENNA COFFEE

LATTE 8,00€

Coffee, milk, whipped cream, cacao powder and sauce*

Net price in euro

TEA/CHAI *Ballanger* 4,50€/5,50€
TEA LATTE *Ballanger* 5,50€

CHAI LATTE 6,50€

Nature, Matcha, Chocolate or Pink

HOT HOMEMADE CHOCOLATE 6,50€

White, milk or dark

HOT CHOCOLATE SIGNATURE 7,00€

Hot chocolate, whipped cream, sauce*, 2 toppings

Make it sweeter..:

For hot and cold drinks

+ WHIPPED CREAM Vanilla or Chocolate 1,50€

+ MILK Entire  ou  3,00€/0,75€

+ VEGETAL MILK 1,20€

+ TOPPINGS 1,50€

Grated coconut, Oreo crumbs, Speculos crumbs, Marshmallows, Crunchy, caramel sugar

+ SAUCE 1,50€

Chocolate (white, milk or dark), Nutella, Salted caramel sauce

+ SIROP 1,50€

Vanilla, strawberry or caramel

COLD DRINKS

*Homemade by Ballanger

MINERAL WATER 3,50€

Still or sparkling 33cl

SODA 4,80€

COKE • ZERO COKE

Organic and handmade by GALVANINA

PEACH TEA • LIMONADE • SWEET ORANGE

FRESH ORANGE JUICE* 5,80€

ORGANIC JUICE* 5,80€

PEACH • APPLE • PINEAPPLE

SLUSHY* 4,00€

PEACH-ABRICOT

MELON

STRAWBERRY

GREEN MINT

EXOTIC

COCO-PINEAPPLE

Net price in euro

LEMONADE* 5,00€

HOMEMADE

ICED TEA* 5,50€

HOMEMADE

SYRUP with mineral water 4,50€

ICED COFFEE 4,50€

ICED COFFEE LATTE 6,00€

ICED CHOCOLATE 7,00€

White, milk or dark

ICED CHAI LATTE 8,00€

Nature, Matcha, Chocolate or Pink

MILKSHAKES



CLASSIC 7,00€ **BALLANGER** 8,50€

ANABELLE

Milk, vanilla ice cream

RITA

Milk, vanilla ice cream, Nutella

COLETTE

Milk, salted caramel ice cream

FRANSCESCA

Milk, vanilla ice cream, espresso

GASTON

Milk, pistachios ice cream

FERNANDE

Milk, chocolate ice cream

LUCIENNE

Milk, strawberry ice cream

LOUISE

Milk, vanilla ice cream, strawberries, bananas, Nutella

MARIUS

Milk, chocolate ice cream, strawberries, grated coconut

ALBERTINE

Milk, Vanilla ice cream, speculos, Nutella, bananas

BERNADETTE

Milk, vanilla and chocolate ice cream, oreo

SIMONE

Milk, vanilla and chocolate ice cream, strawberries, bananas

ANTOINETTE

Milk, vanilla and chocolate ice cream, strawberries, oreo

PHILIPPINE

Milk, mango and lemon ice cream, passion fruit

CRAZYSHAKE 11,00€

MILKSHAKE OF YOUR CHOICE (CLASSIC OR BALLANGER)

+ VANILLA or CHOCOLATE WHIPPED CREAM

+ I SAUCE : Chocolate (white, milk or dark), salted caramel, Nutella, speculos cream or chestnuts cream

+ I TOPPING : Grated coconut, Oreo crumbs, Speculos crumbs, Marshmallows, Crunchy caramel sugar or toasted hazelnuts

SMOOTHIES



3 FRUITS OF CHOICE 7,00€
Base of SQUEEZED orange juice
or apple juice

STRAWBERRY
RASPBERRY
BLUEBERRY

PEACH
KIWI
PINEAPPLE

BANANA
LEMON
PASSION FRUIT

TEA

The MAISON BALLANGER made all of these tea recipes, authenticated Ecocert, with a very strict selection of every ingredients and by using mostly organic ingredient.

Like that your experience is very exceptionnal and one of a kind.

CLASSIC TEA 4,50€



BLACK BERRY TANGO

Organic black tea*, organic blueberries*, organic blackcurrants*, organic redcurrants*, organic raspberries*, organic strawberries

This sweet dance between all the red berries will bring you directly into a chill place



RUSSIAN EARL GREY

Organic black tea (86%)*, organic orange peel* (10%), organic cornflowers*, natural orange and bergamot aromas*.

A legendary tea that will bring you a fresh and powerfull moment



ENGLISH BREAKFAST

Ceylan black tea*, Sweet Darjeeling tea*

Let yourself fall in love with is powerfull and antioxidant taste, the perfect tea for every morning



GREEN CITRUS TEA

Organic green tea*, organic orange peel*, organic lemon peel*, natural citrus aromas, organic souci flowers*.

Perfect to have a peacefull and cute moment in every moment of the day



LEMON VERBENA

Organic* lemongrass, organic* apple pieces, organic* hibiscus, organic* orange peel, organic* lemon verbena, natural flavor.

Lemon Verbena is an organic infusion delicately combining notes of freshness, a intense lemony and soothing virtues, of cheerfulness. A real refreshment in all season.

TEA

BALLANGER TEA 4,50€

CHOCOLAT PRALINES

Rooibos, organic honeybush, dark chocolate peel, hazelnuts crumbs, minced almonds, aroma.

A real treat but healthy, the ultimate wish ! This tea mix sweetness and the love of good food, all that with a touch of tenderness. This signature mixture will bring you joy and healthy benefit.

CRÊPES AUX POMMES

Rooibos, carob, sweet pineapple and apple bites, rosehip peel, redcurrants .

Our traditional french dessert in a tea. Sweetness and all the vitamins of the apple, blackcurrant and the pineapple will offer you a real treat.

MIEL NOUGAT BLANC

Black tea, nougat bites.

The real shades of black tea with the sweetness of the nougat mixed with almonds. Perfect to be served with your favorite dessert.

POMME D'AMOUR

Apple bites, date bites, currants, hibiscus, red heart sugar, marshmallow, puffed rice, red rose buds, cassia peel

The authentic Pomme d'amour, sweet and full of benefits will bring you directly in a different magical place like funfairs and recall all of your childhood memories.

TEA

LES GOURMANDS 4,50€

BISOU AU CHOCOLAT

Rooibos, catuaba peel, dark chocolate stars, cassia peel, orange peel, cocoa, raspberry flakes, sandalwood.

This infusion welcome you to a tender and sweeter moment, like a real hug.

CUPCAKE À LA FRAISE

Apple and strawberry bites, white hibiscus, cantaloupe, toasted buckwheat, basil, mint leaves

The most popular patisserie but in an infusion, this is the promise of this super fruity and perfect tea.

GRENADINE

Currant, hibiscus, elderberry, beetroot bites, hibiscus flowers, blackcurrants, redcurrants

A very great compromise to the traditional grenadine squash that every children likes , and a healthy way of life.

LA VIE EN ROSE

Apple*, papaya*, rosebud*, mint leaf*, aroma

It will return to your hearts as a piece of happiness. The La Vie en Rose infusion is developed to bring a touch of exoticism and romance. You will appreciate its fragrance and flavor resulting from the subtle blend of papaya, apple, spearmint leaf and organic rosebud.

MORINGUA

Moringa leaves, apple pieces, grilled apple pieces, crushed rosehip pralines, lemongrass, peel, diced beetroot, orange peel, red rose buds, red rose petals, hibiscus.

Let yourself be tempted by this gourmet and vitamin infusion.

A powerful cocktail of minerals, vitamins, and antioxidants that will boost you throughout your day.

MOCKTAILS

*non-alcoholic
SPRITS

 **MYTOSA** 9€

JNPR*, Lemonade, squeezed orange juice

 **NO SPRITZ** 7€

BTTR*, apple juice, sparkling water, cane sugar

 **COTTON CANDY** 8€

Apple juice, grenadine, lemon juice, cotton candy

 **TONIC SANS GIN** 8€

JNPR*, lemon juice, Tonic, cane sugar

 **MOSCOW NULE** 8€

JNPR*, lemon juice, ginger beer

 **CHANGRIA** 9€

JNPR*, orange juice, lemon juice, pineapple juice, grenadine, strawberry



OPEN AT 9:30 AM TO 12 PM ON 7/7

2 RUE SAINT-FRANÇOIS DE PAULE - 06300 NICE

PHONE : +33 4 93 54 53 45

 BALLANGER_cafe_nice 

WWW.CONFISERIE-BALLANGER.FR

Join our loyalty program !

BALLANGER REWARD YOUR LOVE OF GOOD FOOD !
CREATE YOUR ACCOUNT TO HAVE ACCESS TO OUR
NEWEST PROMOTION !



FOOD MENU

TAKE AWAY



1. PICK YOUR FAVORITE SWEET TREAT :



CREPE · WAFFLE · DOUGHNUT OR FILLED CHURROS

2. MAKE YOUR OWN MASTERPIECE :

OR

2. LET YOURSELF BE GUIDED

I. CHOOSE ONE FILLING

Nature	3,60€	Vanilla or chocolate whipped cream	4,80€
Sugar	3,60€	Dark, white or milk chocolate	5,00€
Jam or apple sauce	4,20€	Nutella	5,00€
Pastry, chestnuts or speculos cream	4,20€	Salted caramel sauce	5,50€

II. MAKE IT SWEETER

CREAM	+1,20€	TOPPINGS	+1,20€
Vanilla / Chocolate whipped cream		Grated coconut	
Pastry cream		Marshmallows	
Speculos cream		Oreo crumbs	
Chestnuts cream		Speculoos crumbs	
SAUCE	+1,20€	Crunchy caramel sugar	
Chocolate (dark, white or milk)			
Jam (strawberry or apricot)		FRUITS	
Apple sauce		Strawberry, banana, blueberry	+1,20€
Nutella		Raspberry	+1,50€
Salted caramel sauce			
ICE CREAM	+2,50€		

One scoop of your choice (see next page)

Price per topping
Net price in euro service included

ANABELLE 3,60€
Sugar

LUCIENNE 4,20€
Strawberry or apricot jam

GASTON 4,20€
Pastry cream, hazelnuts crumbs

SUZY 4,20€
Butter, brown sugar

MARCELLE 4,20€
Brown sugar, lemon

YVETTE 4,20€
Apple sauce

FERNANDE 5,00€
Chocolate (dark, white or milk)

RITA 5,00€
Nutella, hazelnuts crumbs

COLETTE 5,50€
Salted caramel sauce

JOSÉPHINE 6,00€
Vanilla whipped cream, dark chocolate sauce

PHILOMÈNE 6,00€
Brown sugar, Grand Marnier

BERNADETTE 6,50€
White, dark and milk chocolate

ALBERTINE 7,00€
Nutella, bananas, speculos crumbs

ANGELINA 7,20€
Vanilla whipped cream, chestnuts cream, speculos crumbs

JEANINE 7,40€
White, dark and milk chocolate

MARIUS 7,40€
Dark chocolate, strawberries, grated coconut

ROSIE 7,40€
Milk chocolate, vanilla whipped cream, marshmallows

VICTOIRE 7,40€
White chocolate, salted caramel sauce, crunchy caramel sugar

SIMONE 7,40€
Vanilla and chocolate whipped cream, bananas, strawberries and hazelnuts crumbs

PHILIPPINE 8,00€
Vanilla whipped cream, strawberries, raspberries, blueberries

LOUISE 8,20€
White chocolate, Nutella, strawberries, bananas, hazelnuts crumbs

MAURICETTE 8,40€
Speculos cream, vanilla whipped cream, bananas, speculos crumbs

ANTOINETTE 8,40€
Chocolate whipped cream, white chocolate sauce, strawberries, oreo crumbs

MICHELINE 8,60€
Dark chocolate, chocolate whipped cream, bananas, oreo crumbs

CONSTANCE 8,60€
White chocolate, vanilla whipped cream, strawberries, grated coconut

**MASTER PIECE
OF THE
MONTH**
8,60€

CUP OF CHURROS



SWEET DIPPING SAUCE 1,20€

Strawberry or apricot jam • Pastry cream • Chestnuts cream
Speculos cream • Vanilla or chocolate whipped cream
Chocolate (white, dark or milk) • Salted caramel sauce • Nutella

6 CHURROS CUP
3,60€
10 CHURROS CUP
6,00€

ICE CREAM & SORBETS HOMEMADE RECIPES



POT

OU



CORNET



3,50€



5,00€



6,50€

SORBETS :

🍫 DARK CHOCOLATE 🍓 STRAWBERRY 🥭 MANGO 🍋 PASSION 🥥 COCO 🍋 LEMON 🍷 RASPBERRY

CRÈMES GLACÉES :

🍫 OLD VANILLA 🍫 MILK CHOCOLATE 🍫 WHITE CHOCOLATE 🥜 PISTACHIO
🥜 HAZELNUTS ☕ COFFEE 🍋 MINT & CHOCOLATE 🍫 CARAMEL 🍪 SPECULOS COOKIE
🍷 VIOLET 🍫 AMARENA 🥜 CARAMELIZED PECAN 🍷 RASPBERRY MACARON 🍷 STRACCIATELLA

ENHANCE YOUR ICE CREAM HAVING SWEET TREATS

HOMEMADE VANILLA OR CHOCOLATE WHIPPED CREAM 1,20€

SWEET TREATS 1,20€

Crunchy caramel sugar • Grated Coconut • Hazelnuts crumbs • Oreo crumbs • Speculos crumbs

• Marshmallows

CHOCOLATE OR SALTED CARAMEL SAUCE 1,20€

STRAWBERRY • BLUEBERRY • BANANA 1,20€

RASPBERRY 1,50€

BALLANGER'S CONFISERIES

PRALINES

The indispensable
CANDIED PEANUTS



180g 5,00€
300g 8,50€
500g 12,00€

CANDIED ALMONDS

120g 7,50€
200g 12,50€
350g 17,50€

CANDIES

With natural
coloring and flavors



CHIQUE 1,50€

TORTILLON 3,00€

BALLANGER LOLLIPOP 4,00€

BERLINGOT

150g 4,00€

250g 6,50€

NOUGATS



WHITE (CHEWY)

150g 6,00€
250g 10,00€
350g 14,00€

RED (HARD)

150g 7,00€
250g 11,00€
350g 15,00€

FROM THE FUNFAIR



COTTON CANDY 3,00€

POMME D'AMOUR 2,90€

CHOCOLAT APPLE 2,90€



OUR SIGNATURE ICE CREAM BOWLS

LES MONTAGNES RUSSES8,90€

Vanilla ice cream, fresh raspberries, vanilla whipped cream, salted caramel sauce

POUSS-POUSS9,90 €

Vanilla and strawberry ice cream, cotton candy, marshmallows, red berry sauce

AFTER EIGHT 9,90€

Dark chocolate and mint ice cream, vanilla whipped cream, dark chocolate sauce, fresh mint

CARROUSEL ENCHANTÉ10,90 €

Vanilla and dark chocolate ice cream, salted caramel sauce, vanilla whipped cream

BANANASTIC10,10 €

Vanilla, Swiss chocolate, and strawberry ice cream, an entire banana, vanilla whipped cream, dark chocolate sauce

PINKY BLOSSOM11,40€

Raspberry macaron and white chocolate ice cream, vanilla whipped cream, white chocolate sauce, fresh raspberries

ICED COFFEE12,60 €

Coffee and vanilla ice cream, espresso, vanilla whipped cream, salted caramel sauce, crunchy caramel sugar

ICE DREAM 13€

Vanilla, swiss chocolate, and hazelnuts ice cream, milk chocolate sauce, vanilla whipped cream, homemade hazelnuts crumbs

MON MANÈGE À MOI13,60€

Coconut, passion fruit, and mango ice cream, red berry sauce, grated coconut, fresh fruits

our Breakfasts

LA DÉCOUVERTE

8,00€

1 SQUEEZED ORANGE JUICE or 1 GRANITA

+ 1 ANNABELLE ASSORTMENT (1 mini doughnut, 1 mini waffle, 3 churros)

+ 1 SWEET DIPPING SAUCE (nutella, chocolate, Jam, apple sauce, salted caramel..)

+ 1 HOT DRINK (espresso, macchiato, cappuccino, latte, americano, tea)

DRUNK IN LOVE

10,00€

1 SQUEEZED ORANGE JUICE or 1 GRANITA

+ 1 ANNABELLE PRODUCT (waffle, crêpe, doughnut or 6 churros)

+ 1 SWEET DIPPING SAUCE (nutella, chocolate, Jam, apple sauce, salted caramel)

+ 1 HOT DRINK (espresso, macchiato, cappuccino, latte, americano, tea)





DRINKS

TAKE AWAY





HOT DRINKS

*Homemade by Ballanger

ESPRESSO	1,80€
MACHIATTO	2,50€
Coffee and a dash of milk	
DOUBLE ESPRESSO	2,80€
Americano	2,80€
AROMATISED HOTMILK	3,50€
Vanilla, strawberry or caramel	
LATTE	3,50€
Coffee, hot milk, tight milk foam,	
CAPPUCINO	4,70€
Coffee, cacao powder, hot milk, tight milk foam	
VIENNA COFFEE	5,00€
Coffee, whipped cream and sauce*	
VIENNA COFFEE	
LATTE	6,00€
Coffee, milk, whipped cream and sauce*	

TEA/chaï	3,50€/4,20€
TEA LATTE	4,50€
CHAÏ LATTE	5,20€
Nature, Matcha, Chocolate or Pink	
HOT HOMEMADE CHOCOLATE	4,50€
White, milk or dark	

HOT CHOCOLATE SIGNATURE	6,00€
Hot chocolate, whipped cream, sauce*, 2 toppings	

Make it sweeter..
For hot and cold drinks

+ WHIPPED CREAM	1,20€
Vanilla or Chocolate	
+ MILK	2,50€/0,50€
Entier ou	
+ VEGETAL MILK	1,00€
+ TOPPINGS	1,20€
Grated coconut, Oreo crumbs, Speculos crumbs, Marshmallows, Crunchy caramel sugar	
+ SAUCE	1,20€
Chocolate (white, milk or dark), Nutella, Salted caramel sauce	
+ SIROP	1,00€
Vanilla, strawberry or caramel	

Net price in euro

COLD DRINKS

*Homemade by Ballanger

MINERAL WATER	2,50€	Lemonade*	4,00€
Steel or sparkling 33cl		HOMEMADE	
soda	3,00€	ICED TEA*	4,50€
COKE - ZERO COKE		HOMEMADE	
Organic and handmade by GALVANNA		ICED COFFEE	
PEACH TEA • LIMONADE • SWEET ORANGE		3,50€	
FRESH ORANGE JUICE*	3,00€	ICED coffee LATTE	4,50€
ORGANIC JUICE*	3,00€	ICED CHOCOLATE	5,50€
PEACH • APPLE • PINEAPPLE		White, milk or dark	
SLUSHY*	3,00€	ICED CHAÏ LATTE	6,50€
PEACH-ABRICOT		Nature, Matcha, Chocolate or Pink	
MELON			
STRAWBERRY			
GREEN MINT			
EXOTIC			
COCO-PINEAPPLE			

Net price in euro

MILKSHAKES



CLASSIC 6,00€ **BALLANGER** 7,00€

ANABELLE

Milk, vanilla ice cream

RITA

Milk, vanilla ice cream, Nutella

COLETTE

Milk, salted caramel ice cream

FRANSCESCA

Milk, vanilla ice cream, espresso

GASTON

Milk, pistachios ice cream

FERNANDE

Milk, chocolate ice cream

LUCIENNE

Milk, strawberry ice cream

LOUISE

Milk, vanilla ice cream, strawberries, bananas, Nutella

MARIUS

Milk, chocolate ice cream, strawberries, grated coconut

ALBERTINE

Milk, Vanilla ice cream, speculos, Nutella, bananas

BERNADETTE

Milk, vanilla and chocolate ice cream, oreo

SIMONE

Milk, vanilla and chocolate ice cream, strawberries, bananas

ANTOINETTE

Milk, vanilla and chocolate ice cream, strawberries, oreo

PHILIPPINE

Milk, mango and lemon ice cream, passion fruit

CRAZYSHAKE 9,50€

MILKSHAKE OF YOUR CHOICE (CLASSIC OR BALLANGER)

+ VANILLA or CHOCOLATE WHIPPED CREAM

+ 1 SAUCE : Chocolate (white, milk or dark), salted caramel, Nutella, speculos cream or chestnuts cream

+ 1 TOPPING : Grated coconut, Oreo crumbs, Speculos crumbs, Marshmallows, Crunchy caramel sugar or toasted hazelnuts

SMOOTHIES



3 FRUITS OF CHOICE 6,50€
Base of SQUEEZED orange juice
or apple juice

STRAWBERRY
RASPBERRY
BLUEBERRY

PEACH
KIWI
PINEAPPLE

BANANA
LEMON
PASSION FRUIT

TEA

The MAISON BALLANGER made all of these tea recipes, authenticated Ecocert, with a very strict selection of every ingredients and by using mostly organic ingredient.

Like that your experience is very exceptionnal and one of a kind.

CLASSIC TEA 3,50€

BLACK BERRY TANGO

Organic black tea*, organic blueberries*, organic blackcurrants*, organic redcurrants*, organic raspberries*, organic strawberries

This sweet dance between all the red berries will bring you directly into a chill place

RUSSIAN EARL GREY

Organic black tea (86%)*, organic orange peel* (10%), organic cornflowers*, natural orange and bergamot aromas*.

A legendary tea that will bring you a fresh and powerfull moment

ENGLISH BREAKFAST

Ceylan black tea*, Sweet Darjeeling tea*

Let yourself fall in love with is powerfull and antioxidant taste, the perfect tea for every morning

GREEN CITRUS TEA

Organic green tea*, organic orange peel*, organic lemon peel*, natural citrus aromas, organic souci flowers*.

Perfect to have a peacefull and cute moment in every moment of the day

LEMON VERBENA

Organic* lemongrass, organic* apple pieces, organic* hibiscus, organic* orange peel, organic* lemon verbena, natural flavor.

Lemon Verbena is an organic infusion delicately combining notes of freshness, a intense lemony and soothing virtues, of cheerfulness. A real refreshment in all season.

TEA

BALLANGER TEA 3,50€

CHOCOLAT PRALINES

Rooibos, organic honeybush, dark chocolate peel, hazelnuts crumbs, minced almonds, aroma.

A real treat but healthy, the ultimate wish ! This tea mix sweetness and the love of good food, all that with a touch of tenderness. This signature mixture will bring you joy and healthy benefit.

CRÊPES AUX POMMES

Rooibos, carob, sweet pineapple and apple bites, rosehip peel, redcurrants .

Our traditional french dessert in a tea. Sweetness and all the vitamins of the apple, blackcurrant and the pineapple will offer you a real treat.

MIEL NOUGAT BLANC

Black tea, nougat bites.

The real shades of black tea with the sweetness of the nougat mixed with almonds. Perfect to be served with your favorite dessert.

POMME D'AMOUR

Apple bites, date bites, currants, hibiscus, red heart sugar, marshmallow, puffed rice, red rose buds, cassia peel

The authentic Pomme d'amour, sweet and full of benefits will bring you directly in a different magical place like funfairs and recall all of your childhood memories.

TEA

LES GOURMANDS 3,50€

BISOU AU CHOCOLAT

Rooibos, catuaba peel, dark chocolate stars, cassia peel, orange peel, cocoa, raspberry flakes, sandalwood.

This infusion welcome you to a tender and sweeter moment, like a real hug.

CUPCAKE À LA FRAISE

Apple and strawberry bites, white hibiscus, cantaloupe, toasted buckwheat, basil, mint leaves

The most popular patisserie but in an infusion, this is the promise of this super fruity and perfect tea.

GRENADINE

Currant, hibiscus, elderberry, beetroot bites, hibiscus flowers, blackcurrants, redcurrants

A very great compromise to the traditional grenadine squash that every children likes, and a healthy way of life.

LA VIE EN ROSE

Apple*, papaya*, rosebud*, mint leaf*, aroma

It will return to your hearts as a piece of happiness. The La Vie en Rose infusion is developed to bring a touch of exoticism and romance. You will appreciate its fragrance and flavor resulting from the subtle blend of papaya, apple, spearmint leaf and organic rosebud.

MORINGUA

Moringa leaves, apple pieces, grilled apple pieces, crushed rosehip pralines, lemongrass, peel, diced beetroot, orange peel, red rose buds, red rose petals, hibiscus.

Let yourself be tempted by this gourmet and vitamin infusion.

A powerful cocktail of minerals, vitamins, and antioxidants that will boost you throughout your day.



OUVERT 7 JOURS SUR 7

2 RUE SAINT-FRANÇOIS DE PAULE

06300 NICE

TÉL. : 04 93 54 53 45



WWW.CONFISERIE-BALLANGER.FR

Créer votre compte de fidélité !

BALLANGER RÉCOMPENSE VOTRE GOURMANDISE ! N'HÉSITEZ PAS À CRÉER
VOTRE COMPTE POUR PROFITER DE NOS OFFRES SPÉCIALES !