

TODAY'S FOOD & DRINKS

COMMANDEZ DIRECTEMENT
EN CUISINE OU REPLISSEZ
CE MENU.

TABLE NO°

LONGDRINKS

Juicy pussy tequila, vermouth, fenouil & pamplemousse	€9	#
Moscow mule vodka & tonic fever-tree au gingembre	€9	
Gin tonic B&G-gin & tonic fever-tree	€9	
Aperol spritz aperol & cava	€9	
Happy clementine porto blanc & tonic fever-tree	€9	

BALLEKES CUITES AU FOUR

Les croquettes de viande avec moutarde B&G (4 p.)	€8	#
Les croquettes de fromage avec moutarde B&G (6 p.)	€8	
BOUCHÉES À PARTAGER		#
Houmous du jour avec crackers	€6	
Boulettes falafel avec aïelles et dressing au yaourt (8 p.)	€6	
Balls & Glory Burrata avec craackers	€8	
Boulettes sauce tomate farcies aux 3 fromages (4 p.)	€8	

NOS CLASSIQUES DE L'ÉTÉ

FRAIS & ESTIVAUX

Burrata (boule de mozzarella de bufflonne fraîche) servie avec une salade aux tomates cerises	€14,5 avec crackers	#
Boulettes falafel estivale (vegan) servies avec la salade du jour -> voir notre carte + vinaigrette au yaourt (non vegan)	€14,5 avec crackers	

BOULETTES SIGNATURE

		NAKED	+ STOEMP	+ SALADE	+ PÂTES
Boulettes belges "petites" boulettes de porc, issu de notre propre ferme, farcies aux 3 fromages, sauce tomate	€8 naked / €12,5 avec "light" side				
Classic pork boulette de porc, issu de notre propre ferme, cuite au four et fourrée, avec la farce du jour -> voir notre menu	€9 naked / €15 avec side				
Seasonal pork (+ €2) boulette de porc, issu de notre propre ferme, cuite au four et fourrée, avec la farce du jour -> voir notre menu	€11 naked / €17 avec side				
Pure chicken boulette de poulet belge cuite au four, avec garniture du jour -> voir notre menu	€9 naked / €15 avec side				
Delicious veggie arancini (boulette farcie de risotto) dorée au four, avec garniture du jour -> voir notre carte	€9 naked / €15 avec side				

ACCOMPAGNEMENTS - FIESTA DE LÉGUMES

Nos stoemps originaux Ecrasé de pommes de terre, typiquement belge préparé avec des bintjes "cuites à la vapeur" mais aussi avec des carottes et autres légumes de saison belges. Ils sont servis avec 2 sauces: sauce brune (au jus de viande) et curry vert.	€8
Salade fraîche --> voir notre menu	€8
Salade de pâtes --> voir notre menu	€8

AVEZ-VOUS DÉJÀ DÉCOUVERT
NOTRE SHOP?

Profitez de nos balles, stoemp et plus à la maison ou où vous voulez
nous demandons sur les boulettes du jour

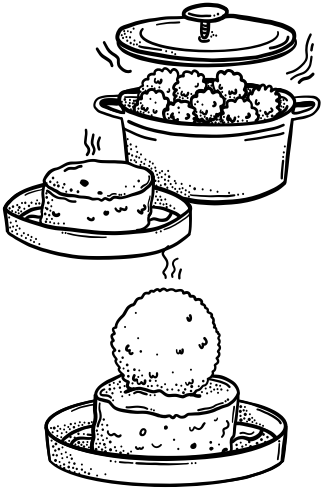
MENU

€12⁵⁰

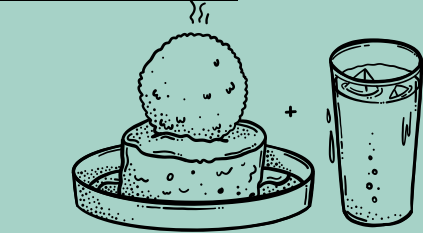
"petites" boulettes
+ "light" side

€15

boulette + side



MENUDEALS



€18⁵⁰

boulette + side
+ boisson



€22^{PP}

ballen
+ stoemp
+ salades min. 2 personen



BOISSONS

100% HOMEMADE

☆ Limonade citron-gingembre	€4
☆ Limonade fenouil-pamplemousse	€4
sugar free ☆ Kombucha mangue-safran	€4
sugar free Ice tea pêche-thé noir	€4
sugar free Pomme-jus de rhubarbe	€4

Eaux de chez nous

Eau infusée	FREE
Spa bleu 50 cl	€4,5
Spa rouge 50 cl	€4,5
Spa citron 25 cl	€2,5

BIÈRES BELGES

🍷 Vedette	€3,5
🍷 Bière du jour	€4
Bolleke	€4
Pression du jour local	€4
Pression 2 du jour local	€4

FINE WINES

Blanc	€4 🍷 / €20 🍷
Rouge	€4 🍷 / €20 🍷
Rosé	€4 🍷 / €20 🍷
Cava	€6 🍷 / €23 🍷

QUELLES MESURES AVONS-NOUS PRISES PAR RAPPORT À LA CRISE DU CORONAVIRUS?

Cette crise du coronavirus a chamboulé nos vies. Nous sommes convaincus que prendre les mesures suivantes vous permet de venir savourer en toute quiétude vos boulettes et stoemps préférés, dans le respect de la sécurité et du confort de chacun.

- Présence de gel désinfectant à l'entrée et à la sortie du restaurant
- Réservation/inscription en ligne pour min. 1 personne du groupe que vous accompagnez
- Après un rapide check-up de votre état de santé, nous vous ferons asseoir à table. Ce menu jetable vous permettra de passer commande
- Nos tables - à l'intérieur comme à l'extérieur - sont placées à une certaine distance de sécurité les unes des autres
- Nos serveurs portent un masque
- Eau et fruits sur demande
- Le nécessaire est emballé individuellement
- Nous privilégions le paiement par carte à la sortie



VOUS PRÉFÉREZ ÊTRE LIVRÉ?

Savourez vos boulettes à la maison ou où le cœur vous en dit.

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

[f ballsnglory](#) [v ballsnglory](#) [@ ballsnglory](#)

LES BOULETTES ET LES STOEMPS LES PLUS ALLECHANTS

J'ai grandi dans la boucherie de mes parents à Gand, où dès l'âge de 5 ans, j'ai pu aider mon père à préparer sa viande hachée reconnue dans le monde entier. La viande que mon père utilisait provenait directement de la ferme de mes grands-parents. Au niveau de l'assaisonnement il avait tout compris : 1 œuf, 7 g de sel de table, 2 g de poivre, 1 g de muscade, 0,5 g de piment de la Jamaïque et 0,5 g de cardamome. Simple mais tellement efficace.

Contrairement à de nombreux autres bouchers, il n'a pas eu besoin d'ajouter d'additifs, d'eau ou de chapelure.

Pourquoi ? Car pour sa méthode, il a su faire un usage optimal de la chaîne du froid. Chaque recette a été minutieusement retravaillée chaque jour et même plusieurs fois par jour afin d'obtenir le rapport juste entre graisse et viande.

En tant que fournisseur de nombreuses écoles et établissements de santé, il n'y avait pas de dérogation possible. Certains jours, il devait livrer jusqu'à 1000 vogel-nestjes (boulette panée, farcie d'un œuf, typique du Nord). Dès l'enfance, j'ai été mis à contribuer pour d'abord éplucher les œufs durs puis plus tard vers l'âge de 6 ou 7 ans, pour façonner les vogel-nestjes, avec du porc, du poulet ou de l'agneau, mais aussi dans une version végétarienne.

Une chose ne changeait jamais : ils étaient cuits à basse température dans le grand four à gaz de mon père. Surtout pas frits car cela détruit la texture de la boulette.

Ma maman et ma tante m'ont quant à elles appris qu'une boulette de viande parfaite peut être un peu plus grosse que ce que l'on imagine. Mais par contre, elle doit toujours être façonnée à la main car la viande hachée ne peut pas être trop triturée. De cette manière, on obtient une texture plus granuleuse qui - tout comme le risotto - peut être écartée avec la langue.

“CE QU’ON PRÉFÈRE AVEC NOS BOULETTES C’EST QU’ELLES SONT FARCIES DE CHOSES QU’ON AIME ”

Les boulettes de viande sont un vrai plat qui fait appel à un certain savoir-faire comme à l'artisanat. De la même manière que l'on façonne le fromage, le pain au levain ou la bière authentique. Bien qu'ils y finissent parfois à tort, ces mets n'appartiennent pas du tout à la catégorie «fast-food».

Quand j'ai eu 18 ans, je savais tout de la boucherie. Je voulais trouver un lieu un peu plus gastronomique. J'ai ainsi créé ma propre entreprise de restauration où nous pouvions cuisiner et servir rapidement de la cuisine haut de gamme. Pourtant, je pense honnêtement que nos boulettes de jambon et d'estragon étaient aussi bonnes que notre homard aux légumes de la mer.



Ce n'est pas un hasard si nous les Belges, nous avons des boulettes dans notre ADN. Nos mamans et nos mamies font les meilleures boulettes du monde. En 2012, ouvrir mon restaurant de boulettes fut donc évident et tellement naturel pour moi.

Stylized signature of the founder.

SWEETS



DESSERTS GOURMANDS

	#
Brownie fait maison	€6
Notre légendaire Dame Blanche Ball for chocolate lovers	€9
Red velvet cheesecake cheesecake et son coulis de framboise	€8
Pomme Souriez et on vous l'offre sur simple demande ;)	

BOISSONS CHAUDES

	#
Thés vert, noir, menthe fraîche, fruits, gingembre	€ 4
Cafés americano, latte, cappuccino	€ 3
Espresso	€ 2,5

DAME BLANCHE BALL FOR CHOCOLATE LOVERS :)

La dame blanche est de loin notre dessert préféré. C'est pourquoi, on a eu envie de créer une véritable boulette à la dame blanche.

Chez Balls & Glory, on adore collaborer avec les meilleurs : c'est pourquoi on n'a pas hésité longtemps et on a choisi de travailler avec le mythique glacier Missault.

Leur histoire, commence en 1945 quand le maître glacier Cyriel Missault réalise à Bruges son rêve d'enfant : ouvrir un glacier !

Lors de la conception et de la préparation de ses glaces, Cyriel s'inspire de la façon de travailler des célèbres maisons de haute couture de son époque.

Il esquisse création après création, expérimente les goûts, les arômes et les couleurs!

EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE BLOG

ballsnglory.be/blog

En peu de temps, le «couturier de glace» devient une figure emblématique de Bruges et ses environs !

Aujourd'hui, près de 70 ans plus tard, ils ont concocté avec amour cette délicieuse boule de chocolat fourrée à la glace vanille.

Lorsque vous faites couler la sauce au chocolat chaud par-dessus la boule, un monde s'ouvre littéralement à vous. Divin !