

**BALZAR**

49, rue des écoles, 75005 Paris - QUARTIER LATIN - www.brasseriebalzar.com

**\* Entrée + Plat + Dessert 29.00 € \* Entrée ou Dessert + Plat 22.00 €**

Du lundi au vendredi. Non valable les veilles et jours fériés.

Menu enfant : demandez au Maître d'hôtel **11.90 €****ENTRÉES**Filet de Hareng Label Rouge, pommes tièdes à l'huile **9.50 € Sardines Millésimées 12.90 €**Assiette de saumon fumé, crème d'Isigny **20.00 € Caviar Ultréa Sélection 30g 75.00 €**Chair de crabe, tartare d'avocat façon BALZAR **14.50 €**

* Œufs durs Mimosa	6.50 €	Salade de Haricots verts frais	7.50 €
* Poireaux vinaigrette	6.90 €	Foie gras de canard, chutney de saison	18.50 €
* Museau de bœuf	5.90 €	et brioche toastée	
Pâté en croûte « Richelieu »	12.50 €	Assiette de charcuteries fines	9.50 €
* Potage de légumes	6.50 €	Planche de charcuteries fines BALZAR	19.50 €
Salade de mâche et betterave	9.50 €	Planche mixte BALZAR, charcuteries	19.50 €
* Soupe gratinée à l'oignon	8.50 €	fines et fromages affinés	
Escargots de Bourgogne, les 6	9.00 €	Salade César, poulet croustillant,	L:12.50 €
Œuf en gelée	7.50 €	Parmigiano Reggiano	XL:19.50 €

**PLATS****\* Andouillette de Troyes AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne 19.00 €**Choucroute Label Rouge du BALZAR **25.00 €**Ris de veau poêlés, crème aux Morilles **39.00 €**½ Poulet fermier des Landes rôti **21.00 €**Gigot d'agneau rôti à la fleur de sel et haricots lingots **21.50 €****\* Bavette poêlée, sauce échalote 19.00 €**Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel **26.00 €**Foie de veau poêlé en persillade, pommes grenailles **21.50 €****\* Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites maison 19.00 €**Châteaubriand poêlé, sauce béarnaise **29.50 €**Sirloin Steak (Faux Filet) grillé, sauce poivre et gratin Dauphinois **23.00 €****SEMAINIER****LUNDI****\* Blanquette de veau, petits légumes et riz pilaf 20.50 €****MARDI****\* Confit de canard, pommes grenailles persillées 19.00 €****MERCREDI**Tête de veau sauce ravigote **22.50 €****JEUDI**Cassoulet **22.50 €****VENDREDI****\* Brandade de Morue 19.50 €****SAMEDI ET DIMANCHE**Bœuf gros sel **21.50 €**Tous les week-ends, côte de Bœuf 1,2 kg pour deux **65.00 €****POISSONS****\* Dos de saumon « Plancha », purée de pomme de terre, beurre blanc au Raifort 21.50 €**Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeurs **25.90 € Choucroute de la mer 27.90 €**Belle sole Meunière ou à la Plancha **39.80 €****GARNITURES**

Endives meunières	6.00 €	Purée au beurre ½ sel	4.00 €
Haricots verts frais	7.50 €	Frites Maison	4.00 €
Pommes grenailles	4.00 €	Salade verte	4.00 €
Assiette végétarienne	13.00 €	Gratin Dauphinois	5.00 €

**FROMAGES****\* Faisselle aux fines herbes ou coulis de fruits rouges 6.90 €**Assiette de fromages affinés du BALZAR **9.50 €****DESSERTS**

Traditionnelle tarte Tatin	10.00 €	Véritable gâteau Basque	9.00 €
Profiteroles glacées	11.00 €	Baba au rhum royal Ambré	12.00 €
Café gourmand	10.00 €	* Coupe de glaces et sorbets -	9.50 €
Mi-cuit au chocolat et crème glacée à la vanille Bourbon	10.50 €	3 parfums au choix	
Mille-feuille traditionnel	12.00 €	Coupe Dame Blanche	10.50 €
* Mousse chocolat	8.50 €	Colonel : vodka 2cl et sorbet citron vert	10.50 €
* Crème caramel	8.00 €	Tarte aux fruits de saison	10.00 €

---

**APÉRITIFS BALZAR** 15cl

---

Kir Maison	5.90 €	Lillet rouge ou blanc	6.20 €
Kir Royal	12.00 €	Gewurztraminer de chez Bestheim	8.90 €

---

**CHAMPAGNES**

---

	75cl	15cl
La Nature'L de chez Hervé Rafflin	70.00 €	12.00 €
La Nature'L vielli en fût de chêne de chez Hervé Raffin	90.00 €	
1/1 Pommery « cuvée Louise »	137.00 €	

---

**VINS BLANC A.O.C**

---

	75cl	15cl
<b>ALSACE</b>		
Riesling A.O.P Cave Kuenz Bach	32.00 €	7.20 €
<b>BEUJOLAIS</b>		
Beaujola blanc « Le Chêne du Chatelard Médaille d'or » Domaine du Penlois	42.00 €	
<b>LOIRE</b>		
Menetou Salon Domaine Châtenoy	34.20 €	
Sancerre A.O.P de chez « Pascal Jolivet »	43.00 €	8.70 €
<b>BOURGOGNE</b>		
Chablis A.O.P « Louis Moreau »	48.00 €	
Macon Village « les trois reuses »	39.00 €	7.60 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
Chateauneuf du Pape – Château La Nerthe	69.00 €	

---

**VIN ROSÉ DE PROVENCE**

---

	75cl	15cl
Coté Presqu'Île, Minuty	39.00 €	7.60 €

---

**VINS EN CARAFE**

---

	50cl	15cl
Brouilly « Grange Vougeon »	18.00 €	5.50 €
Côte du Rhône « Cellier des Chartreux »	18.00 €	5.50 €
Vin Blanc « Camas »	18.00 €	5.50 €

---

**VINS ROUGE A.O.C**

---

	75cl	15cl
<b>LOIRE</b>		
Sancerre A.O.P « Domaine Jolivet »	42.00 €	8.70 €
<b>VALLÉE DE RHÔNE</b>		
Côte du Rhône de chez Guigal	31.00 €	7.20 €
Crozes Hermitage « Les Jalets' » Domaine Jaboulet Ainé	40.00 €	
Chateauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire des Papes »	52.00 €	
Côte Rôtie brune et blonde de chez Guigal	86.00 €	
<b>BEUJOLAIS</b>		
Julienas La Croisée 2015 « Médaille d'or Domaine du Penlois »	38.00 €	7.60 €
<b>BOURGOGNE</b>		
Santenay A.O.P Prosper Maufoux	58.00 €	
<b>BORDEAUX</b>		
Bordeaux superieur « Château de Brague réserve BALZAR »	29.00 €	6.00 €
Saint Emilion les Hauts de La Gaffelière	45.00 €	
Pessac Léognan « Pontac Monplaisir »	48.00 €	
La Tour du Pin 2008 « Saint Emilion Grand Cru classé »	63.00 €	

---

**BOISSONS DIVERSES**

---

**BOISSONS FRAÎCHES**

Vittel ou Perrier (50cl) fines bulles	4.70 €
Vittel ou Perrier fines bulles (100cl)	6.40 €
Coca-Cola (33cl)	4.20 €
Schweppes, Orangina (25cl)	4.20 €
Jus de fruits* (25cl)	4.90 €

**BOISSONS CHAUDES**

Café	3.50 €
Café crème	4.00 €
Double café	4.50 €
Thés ou infusions	4.50 €
Irich coffee	8.50 €

**BIÈRES**

<u>Pression</u>	
La Météor Pils (25cl)	4.50 €
La Météor Pils (50cl)	8.80 €
<i>Bière française Premium</i>	
<u>Bouteille</u>	
Lefte blonde ou brune (33cl)	6.10 €
<i>Bière d'Abbaye authentique</i>	
1664 Blanche (33cl)	6.10 €
Carlsberg (33cl)	5.80 €
Cidre Loïc Raison (27.50cl)	5.50 €
1664 sans alcool	5.50 €

\*À base de concentré: orange, pomme, ananas Pur jus: tomate; Nectar: abricot