



BRASSERIE

SINCE 1886

BALZAR

49, rue des écoles, 75005 Paris - 8h00 / 23h45
Quartier Latin - www.brasseriebalzar.com*** MENUS**Available only from Monday to Friday.
12am to 16 pm and from 22pm.

- * Starter + Main course + Dessert 29.00 €
- * Starter or Dessert + Main course 22.00 €
- Children's menu : ask the butler 11.90 €

STARTERS

Red label herring fillets, warm potatoes in oil dressing	9.50 €	
Duck Foie gras, seasonal chutney and brioche bread	19.00 €	
Salade Caesar, crispy chicken, Parmigiano Reggiano	L : 12.50 € XL : 19.50 €	
Crabmeat, BALZAR style avocado tartar	14.50 €	
* Mimosa style boiled egg	6.90 €	Salade of fresh French beans 7.50 €
Leeks vinaigrette	6.90 €	Salade of lamb'lettuce and beet 9.50 €
* Snout of beef	5.90 €	Marrow bones 11.50 €
Chef's raised pastry meat pie	12.50 €	Plate of smoked salmon, crème of Isigny 19.00 €
* Soup of vegetables	6.50 €	Plate of fine delicatessen 9.50 €
Sardines dated	12.90 €	Board of fine delicatessen BALZAR 19.50 €
* French onion soup	8.50 €	Mixed board of the BALZAR : 19.50 €
Snails of Burgundy by 6	9.00 €	delicatessen meats and refined cheese
* Celery remoulade	5.90 €	

MAIN COURSES

* Andouillette of Troye AAAAA grilled, cream of mustard	19.00 €	Lomo Bellota cooked with Plancha, dressing of your choice , mashed potatoes	26.00 €
Sauerkraut red label of the BALZAR	25.00 €	Pan fried French calf's liver, sauteed potatoes with parsley garnish	21.50 €
* fried pork'feet, bearnaise sauce	19.00 €	* BALZAR Tartar, green salad, french fries	19.00 €
Pan friend sweetbread, crème of morel	39.00 €	Chateaubriand Filet, bearnaise sauce	29.50 €
Roast ½ free-range chicken of Landes	21.00 €	Sirloin Steak (Faux Filet) grillé, sauce poivre et gratin Dauphinois	23.00 €
Roasted leg of lamb	21.50 €		
* Bavette poêlée, shallot sauce	19.00 €		
Entrecôte grillée butter Maître d'hôtel	26.00 €		

WEEKLY**MONDAY**

* Veal Stew 20.50 €

TUESDAY

* Duck confit, sauteed potatoes with parsley garnish 19.00 €

WEDNESDAY

Calf's head, ravigotte dressing 22.50 €

THURSDAY

Cassoulet (franks and beans) 22.50 €

FRIDAY

* Cod brandade 19.50 €

SATURDAY AND SUNDAY

Bœuf gros sel 21.50 €

Every week, côte de Bœuf 1,2 kg for two 65.00 €

FISHES

* Salmon filet « Plancha », cream potatoes with butter, beurre blanc with horse-radish	21.50 €
Skate with butter, caper and lemon sauce, steamed potatoes	25.90 €
Sea sauerkraut	27.90 €
Sole with lemon and butter sauce	39.80 €
Roasted scallops, creamy risotto with Parmigiano Reggiano	32,00 €

SIDE DISHES

Endives meunières-style	6.00 €	Cream potatoes with butter	4.00 €
French beans	7.50 €	Home made french fries	4.00 €
Sautéed potatoes	4.00 €	Green salad	4.00 €
Vegetarian plate	13.00 €	Gratin Dauphinois	5.00 €

CHEESES

Plate of refined cheeses BALZAR 9.50 €

* Cottage cheese 6.00 €

DESSERTS

Traditional tarte Tatin	10.00 €	Baba au rhum royal Ambré	12.00 €
Profiteroles glacées	11.00 €	* Cup of Ice-cream or sorbet - 3 parfums selectivly	9.50 €
Gourmet Coffee	10.00 €	Coupe Dame Blanche	10.50 €
Half-cooked chocolate and cream bourbon vanilla ice cream	10.50 €	Colonel : vodka 2cl and lime sorbet	10.50 €
Traditionnal Mille-feuille	12.00 €	Seasonal fruits pie	10.00 €
* Chocolate mousse	8.50 €	Sabayon of tropical fruit	11.00 €
* Caramel cream	8.00 €		
Real Basque cake	9.00 €		

Net prices

BALZAR APPETIZERS

White wine Kir 15cl	5.90 €	Red or white Lillet fortified wine	6.20 €
Champagne Kir 13cl	12.50 €	Gewurztraminer	8.90 €

CHAMPAGNES

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 €	
"R" Ruinart brut	115.00 €	

WHITE WINES A.O.C

ALSACE

Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas	32.00 €	7.20 €
-------------------------------	---------	--------

BEAUJOLAIS

Beaujolais blanc « Le Chêne du Chatelard Médaille d'or » Domaine du Penlois	42.00 €	7.80 €
---	---------	--------

LOIRE

Sancerre A.O.P de chez « Pascal Jolivet »	45.00 €	8.40 €
---	---------	--------

Chinon Blanc Domaine Couly- Dutheil « Les Chanteaux"	45.00 €	8.40 €
--	---------	--------

BOURGOGNE

Chablis Albert Bichot	42.00 €	7.80 €
-----------------------	---------	--------

Chardonnay Blanc « Secret de famille » Albert Bichot	39.00 €	7.60 €
--	---------	--------

Meursault Domaine Xavier Monnot « Les Chevalières »	105.00 €	
---	----------	--

BORDEAUX

Chateau Pontac Monplaisir Graves	49.00 €	
----------------------------------	---------	--

PROVENCE ROSÉ WINES

Coté Presqu'île, Minuty	39.00 €	7.60 €
-------------------------	---------	--------

CARAFE WINES

Brouilly « Grange Vougeon »	18.00 €	5.50 €
-----------------------------	---------	--------

Côte du Rhône « Cellier des Chartreux »	18.00 €	5.50 €
---	---------	--------

Chardonnay blanc	18.00 €	5.50 €
------------------	---------	--------

RED WINES A.O.C

LOIRE

Sancerre A.O.P « Domaine Jolivet »	45.00 €	8.40 €
------------------------------------	---------	--------

Chinon Domaine Couly-Dutheil « la Diligence »	35.00 €	7.20 €
---	---------	--------

Chinon Domaine Couly-Dutheil « Clos de l'echo »	59.00 €	
---	---------	--

BOURGOGNE ROUGE

Santenay « les Charmes » Albert Bichot	59.00 €	10.40 €
--	---------	---------

Maranges 1 ^{er} cru Domaine Xavier Monnot « Clos de la fussièrè »	69.00 €	
--	---------	--

Pomard Domaine Xavier Monnot « Les Vignots 2016 »	105.00 €	
---	----------	--

VALLÉE DE RHÔNE

Côte du Rhône de chez Guigal	32.00 €	7.20 €
------------------------------	---------	--------

Crozes Hermitage « Les Jalets' » Domaine Jaboulet Ainé	49.00 €	
--	---------	--

Chateauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire des Papes »	79.00 €	
--	---------	--

BEAUJOLAIS

Julienas La Croisée 2015 « Médaille d'or Domaine du Penlois »	39.00 €	7.60 €
---	---------	--------

BORDEAUX

Bordeaux superieur « Château de Brague réserve BALZAR »	32.00 €	6.50 €
---	---------	--------

Saint Emilion les Hauts de La Gaffelière	45.00 €	8.40 €
--	---------	--------

Pessac Léognan « Pontac Monplaisir »	49.00 €	
--------------------------------------	---------	--

Magnum (150cl) 105.00 €

Château « Mauvesin Barton» Moulis	59.00 €	
-----------------------------------	---------	--

« Réserve » de Leoville Barton St Julien Second vin de Château Leoville Barton	89.00 €	
--	---------	--

VARIOUS BEVERAGES

COLD DRINKS

Vittel or Sparkling Perrier Water (50cl)	4.70 €
--	--------

Vittel or Sparkling Perrier Water (100cl)	6.40 €
---	--------

Coca-Cola (33cl)	4.20 €
------------------	--------

Schweppes, Orangina (25cl)	4.20 €
----------------------------	--------

Fruits juices* (25cl)	4.90 €
-----------------------	--------

HOT DRINKS

Black espresso coffee	3.50 €
-----------------------	--------

Cream coffee	4.00 €
--------------	--------

Double coffee	4.50 €
---------------	--------

Tea or herbal teas	4.50 €
--------------------	--------

Irich coffee	8.50 €
--------------	--------

Hot wine	6.90 €
----------	--------

BEERSDraught beers

La Météor Pils (25cl)	4.50 €
-----------------------	--------

La Météor Pils (50cl)	8.80 €
-----------------------	--------

French premium beer

Bottled beers

Leffe blonde ou brune (33cl)	6.10 €
------------------------------	--------

Authentic Abbey beer

1664 White (33cl)	6.10 €
-------------------	--------

Carlsberg (33cl)	5.80 €
------------------	--------

Cider Loïc Raison (27.50cl)	5.50 €
-----------------------------	--------

1664 alcohol-free	5.50 €
-------------------	--------

*Made from concentrate : orange, apple, pineapple Pure juice : tomato ; Nectar : apricot

Net Prices. Excessive consumption of alcohol is dangerous for your health: it should be drunk in moderation.