



*** MENUS**

Du lundi au vendredi de 12h à 16h
et à partir de 22h. Sauf veilles et jours fériés.

* Entrée + Plat + Dessert	29.00 €
* Entrée ou Dessert + Plat	22.00 €
Menu enfant demandez au Maître d'hôtel	11.90 €

ENTRÉES

Filet de Hareng Label Rouge, pommes tièdes à l'huile	9.50 €
Foie gras de canard, chutney de saison et brioche toastée	19.00 €
Salade Cæsar, poulet croustillant, Parmigiano Reggiano	L:12.50 € XL:19.50 €
Chair de crabe, tartare d'avocat BALZAR	14.50 €
* Œufs durs Mimosa	6.90 €
Poireaux vinaigrette	6.90 €
* Museau de bœuf	5.90 €
Pâté en croûte « Richelieu »	12.50 €
* Potage de légumes	6.50 €
Sardines Millésimées	12.90 €
* Soupe gratinée à l'oignon	8.50 €
Escargots de Bourgogne, les 6	9.00 €
* Celeri remoulade	5.90 €
Salade de Haricots verts frais	7.50 €
Salade de mâche et betterave	9.50 €
Os à moelle du BALZAR	11.50 €
Assiette de saumon fumé, crème d'Isigny	19.00 €
Assiette de charcuteries fines	9.50 €
Planche de charcuteries fines BALZAR	19.50 €
Planche mixte BALZAR, charcuteries fines et fromages affinés	19.50 €

PLATS

* Andouillette de Troyes AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne	19.00 €	Lomo bellota à la plancha, sauce au choix, purée Maison	26.00 €
Choucroute Label Rouge du BALZAR	25.00 €	Foie de veau poêlé en persillade, pommes grenailles	21.50 €
* Pied de porc pané, béarnaise frites	19.00 €	* Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites maison	19.00 €
Ris de veau poêlés, crème aux Morilles	39.00 €	Châteaubriand poêlé, sauce béarnaise	29.50 €
½ Poulet fermier jaune des Landes rôti	21.00 €	Sirloin Steak (Faux Filet) grillé, sauce poivre et gratin Dauphinois	23.00 €
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 €		

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 €
Noix de St Jacques rôties, risotto crémeux au parmesan	32,00 €

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

Assiette de fromages affinés du BALZAR 9.50 €
* Fromage Blanc de campagne 6.00 €

DESSERTS

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

APÉRITIFS BALZAR

Kir Maison 15cl	5.90 €	Lillet rouge ou blanc 15cl	6.20 €
Kir Royal 13cl	12.50 €	Gewurztraminer 15cl	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 €	

VINS BLANC 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 €	

VIN ROSÉ DE PROVENCE

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

VINS EN CARAFE

Brouilly « Grange Vougeon »	18.00 €	5.50 €
Côte du Rhône « Cellier des Chartreux »	18.00 €	5.50 €
Chardonnay blanc	18.00 €	5.50 €

VINS ROUGE 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 fussière »	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 €	
Chateaufort 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 €
Chateau « Mauvesin Barton» Moulis	59.00 €	
« Réserve » de Leoville Barton St Julien Second vin de Château Leoville Barton	89.00 €	

BOISSONS DIVERSES

BOISSONS FRAÎCHES		BIÈRES	
Vittel ou Perrier (50cl) fines bulles	4.70 €	<u>Pression</u>	
Vittel ou Perrier fines bulles (100cl)	6.40 €	La Météor Pils (25cl)	4.50 €
Coca-Cola (33cl)	4.20 €	La Météor Pils (50cl)	8.80 €
Schweppes, Orangina (25cl)	4.20 €	Bière française Premium	
Jus de fruits* (25cl)	4.90 €	<u>Bouteille</u>	
BOISSONS CHAUDES		Lefte blonde ou brune (33cl)	6.50 €
Café	3.50 €	Bière d'Abbaye authentique	
Café crème	4.00 €	1664 Blanche (33cl)	6.10 €
Double café	4.50 €	Carlsberg (33cl)	5.80 €
Thés ou infusions	4.50 €	Cidre Loïc Raison (25cl)	5.50 €
Irich coffee	8.50 €	1664 sans alcool	5.50 €
Vin chaud BALZAR	6.90 €		

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

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.