



BRASSERIE
BALZAR

49, rue des écoles, 75005 Paris - 8h00 / 23h45
Quartier Latin - www.brasseriebalzar.com

DEPUIS
1886



Homemade
dishes

* MENUS	* Starter or Dessert + Main Course from Monday to Saturday 12 noon to 7:00 pm excluding bank holidays and public holidays	22.00 €
	* Starter + Main Course + Dessert every day excluding bank holidays and public holidays	29.00 €
	Children's menu please enquire with the Head Waiter	11.90 €

STARTERS

"Label Rouge" herring fillet with warm potatoes in oil	9.50 €
Duck foie gras terrine	(per person) 24.00 €
Crabmeat and avocado tartare BALZAR	14.50 €
* Egg Mimosa	6.90 €
Leeks in vinaigrette	6.90 €
* Beef brawn	5.90 €
"Richelieu" pork pie	12.50 €
Comté cheese soufflé (10 min wait)	11.50 €
* Soup or velouté of the day	6.90 €
6 Burgundy snails	9.00 €
* Plate of crudités	5.90 €
Plate of fine charcuterie	9.50 €
* Onion soup gratinée	9.00 €
Plate of "Casa del Jamon" Paletta Iberico	16.90 €
Frisée salad with bacon	7.90 €
Bone marrow BALZAR	11.50 €
Plate of smoked salmon with Isigny cream	19.00 €
Lamb's lettuce and beetroot salad	9.80 €
Plank of fine charcuterie BALZAR	19.50 €
Mixed BALZAR plank: fine charcuterie and matured cheese	19.50 €

MAIN COURSES

Grilled AAAAA Troyes chitterling sausage with grain mustard sauce	20.50 €	Vegetarian platter	15.00 €
"Label Rouge" sauerkraut BALZAR	25.00 €	* Caesar salad with crispy chicken, cos lettuce and Parmigiano Reggiano	19.00 €
* Traditional beef Bourguignon with tagliatelle	19.00 €	Pluma Bellota with crushed potatoes and chorizo cream sauce	28.50 €
Pan-seared calf's sweetbreads with morel mushroom cream sauce	39.00 €	Pan-seared calf's liver in garlic and parsley, with new potatoes	21.50 €
* Duck leg confit with new potatoes	19.00 €	* Steak tartare BALZAR with, green salad and French fries	19.00 €
Hanger steak with shallot sauce and homemade French fries	23.00 €	Breaded pig's trotters with béarnaise sauce and homemade French fries	22.50 €
½ roast yellow "Landes" free-range chicken	21.50 €	Pan-fried Châteaubriand with béarnaise sauce	29.50 €
Suckling lamb with new potatoes	21.50 €	Grilled Sirloin steak with pepper sauce and Gratin Dauphinois	23.00 €
Grilled entrecote steak with Maître d'Hôtel butter	26.00 €		
		Rib of beef 1.2 k for 2 persons with sauces and a choice of side dish	59.00 €

WEEKLY

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY
* Veal blanquette with baby vegetables and pilaf rice 20.50 €	* Duck confit Parmentier with Port sauce 19.00 €	Calf's head with ravigote sauce 22.50 € (Menu* +2.00 €)
THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY AND SUNDAY
* Petit Salé bacon with lentils 19.00 €	* Cod Brandade 19.00 €	Traditional roast beef in coarse salt 21.50 € (Menu* +2.00 €)

FISHES

* Steamed saddle of salmon with potato purée, and horseradish beurre blanc sauce	21.50 €
Skate wing Grenobloise with steamed potatoes	25.90 €
* Pike quenelles with Nantua sauce and pilaf rice	21.50 €
Large sole Meunière or Griddled	45.00 €
Pan-roasted scallops with creamy risotto and parmesan	34,00 €

SIDE DISHES

Fresh green beans	7.50 €	Green salad	4.00 €
New potatoes	4.00 €	Chicory meunière	5.00 €
Homemade potato Purée	4.00 €	Pommes Dauphines	5.00 €
Homemade French fries	4.00 €	Gratin Dauphinois	5.00 €

(fresh green bean garnish alternative +2.50€)

CHEESES

Plate of BALZAR matured cheese	9.50 €
* Farmhouse fromage Blanc plain or with red fruit coulis	6.50 €

DESSERTS

Traditional Tatin tart	11.00 €	Rum baba with dark Royal rum	12.00 €
Iced profiteroles	11.00 €	Chocolate soufflé (10 min wait)	11.50 €
Gourmand coffee	10.00 €	Plate of exotic fruit with passion fruit sorbet	11.00 €
* Egg-coated fried brioche with Bourbon vanilla ice cream	8.50 €	* Cup of Ice cream and sorbet - Flavours of your choice	9.50 €
* Crème caramel	7.90 €	Philippe Faur - Meilleur Glacier de France Gault & Millau	
Authentic Gâteau Basque by "Maison Pariès"	9.00 €	Dame Blanche coupe	10.50 €
* Floating Island	6.90 €	Colonel : vodka 2cl and lime sorbet	11.50 €
Traditional Millefeuille	12.00 €	Seasonal fruit tart	11.00 €
Crêpes Suzette flambéed	12.00 €		

Net prices

BALZAR APPETIZERS

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

CHAMPAGNES

La Nature'L de chez Hervé Rafflin	70.00 €	12.00 €
	Magnum (150cl)	135.00 €
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	75cl	15cl
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 €
BOURGOGNE		
Chablis Albert Bichot	45.00 €	8.40 €
Chardonnay Blanc « Secret de famille » Albert Bichot	39.00 €	7.60 €
Meursault Domaine Xavier Monnot « Les Chevalières »	105.00 €	
BORDEAUX		
Château Pontac Monplaisir Graves	49.00 €	

ROSÉ WINES

« MISS » coteaux d'Aix 2017 Médaille	32.00 €	7.20 €
	Magnum (150cl)	65.00 €

CARAFE WINES

Brouilly « Domaine clos Baty »	18.00 €	5.50 €
Rosé « Les 3 saisons »	18.00 €	5.50 €
Chardonnay blanc	18.00 €	5.50 €

SOUTH WINES

VDP d'OC « Harmonie »	45.00 €	8.40 €
-----------------------	---------	--------

RED WINES A.O.C

LOIRE	75cl	15cl
Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie » Médaille d'Or	35.00 €	7.20 €
Chinon Domaine Couly-Dutheil « la Diligence »	35.00 €	7.20 €
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 DU RHÔNE Sélection « E.GUIGAL »		
Côtes du Rhône	32.00 €	7.20 €
Crozes Hermitage	49.00 €	
Châteauneuf du Pape	85.00 €	
BEAUJOLAIS		
Julienas La Croisée 2015 « Médaille d'or Domaine du Penlois »	39.00 €	7.60 €
BORDEAUX		
Bordeaux supérieur « Château de Brague réserve BALZAR »	32.00 €	6.50 €
Saint Emillion Grand Cru Château Grand Lartigue	45.00 €	8.40 €
Chateau Pontac Monplaisir Pessac Léognan	49.00 €	
	Magnum (150cl)	105.00 €
Chateau Haut Brillette Moulis	45.00 €	
« Réserve » de Leoville Barton St Julien Second vin de Château Leoville Barton	89.00 €	
Château Haut-Marbuzet Saint-Estephe	92.00 €	

VARIOUS BEVERAGES

COLD DRINKS

Vittel or Sparkling Perrier Water (50cl)	4.70 €
Vittel or Sparkling Perrier Water (100cl)	6.40 €
Chateldon 1650 (75cl)	8.40 €
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 €
Irish coffee	8.50 €
BALZAR hot wine	6.90 €

BEERS

<u>Draught beers</u>	25cl	50cl
La Météor Pils (25cl)	4.50 €	
La Météor Pils (50cl)		8.80 €
<i>French premium beer</i>		
Beer of the « Month »	5.50 €	9.80 €
<u>Bottled beers</u>		
Leffe blonde ou brune (33cl)		6.50 €
<i>Authentic Abbey beer</i>		
1664 Blanche (33cl)		6.10 €
Carlsberg (33cl)		5.80 €
Cidre Loïc Raison (25cl)		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.