



BRASSERIE BALZAR

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

DEPUIS
1886



Fait Maison

- * MENUS**
- * **Entrée ou Dessert + Plat** du lundi au samedi de 12h à 19h sauf jours fériés ou jours exceptionnels **22.00 €**
 - * **Entrée + Plat + Dessert** tous les jours sauf jours fériés ou jours exceptionnels **29.00 €**
 - Menu enfant** demandez au Maître d'hôtel **11.90 €**

ENTRÉES

- Filet de Hareng Label Rouge, pommes tièdes à l'huile **9.50 €**
- La terrine de foie gras de canard sur la table (par personne) **24.00 €**
- 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 €**
- Soufflé au comté (10 mn d'attente) **11.50 €**
- * **Potage ou velouté du moment** **6.90 €**
- Escarlots de Bourgogne, les 6 **9.00 €**
- * **Assiette de crudités** **5.90 €**
- Assiette de charcuteries fines **9.50 €**
- * **Soupe gratinée à l'oignon** **9.00 €**
- Assiette de Paletta Iberico « Casa del Jamon » **16.90 €**
- Frisée aux lardons **7.90 €**
- Os à moelle du BALZAR **11.50 €**
- Assiette de saumon fumé, crème d'Isigny **19.00 €**
- Salade de mâche et betterave **9.80 €**
- 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 **20.50 €**
- Choucroute Label Rouge du BALZAR **25.00 €**
- * **Traditionnel bœuf Bourguignon, tagliatelles** **19.00 €**
- Ris de veau poêlés, crème aux Morilles **39.00 €**
- * **Cuisse de canard confite, pommes grenailles** **19.00 €**
- Onglet « bûche », sauce échalotte et frites maison **23.00 €**
- ½ Poulet fermier jaune des Landes rôti **21.50 €**
- Gigot de « laiton », pommes grenailles **21.50 €**
- Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel **26.00 €**
- Assiette végétarienne **15.00 €**
- * **Salade Cæsar, poulet croustillant, romaine et Parmigiano Reggiano** **19.00 €**
- Pluma Bellota, écrasé de pommes de terre, crème de chorizo **28.50 €**
- Foie de veau poêlé en persillade, pommes grenailles **21.50 €**
- * **Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites maison** **19.00 €**
- Pied de porc pané, sauce béarnaise, frites maison **22.50 €**
- Châteaubriand poêlé, sauce béarnaise **29.50 €**
- Sirloin Steak (Faux Filet) grillé, sauce poivre et gratin Dauphinois **23.00 €**
- Côte de Bœuf 1.2 kg pour deux, sauces et garnitures au choix **59.00 €**

SEMAINIER

LUNDI

- * **Blanquette de veau, petits légumes et riz pilaf** **20.50 €**

MARDI

- * **Parmentier de canard confit, jus au porto** **19.00 €**

MERCREDI

- Tête de veau sauce ravigote** **22.50 € (Menu* +2.00 €)**

JEUDI

- * **Petit salé aux lentilles** **19.00 €**

VENDREDI

- * **Brandade de morue** **19.00 €**

SAMEDI ET DIMANCHE

- Traditionnel bœuf gros sel** **21.50 € (Menu* +2.00 €)**

POISSONS

- * **Dos de saumon «Vapeur», purée de pommes de terre, beurre blanc au raifort** **21.50 €**
- Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeur **25.90 €**
- * **Quenelles de brochet sauce Nantua, riz pilaf** **21.50 €**
- Belle sole Meunière ou à la Plancha **45.00 €**
- Noix de Saint-Jacques rôties, risotto crémeux au parmesan **34,00 €**

GARNITURES

- Haricots verts frais **7.50 €**
- Pommes grenailles **4.00 €**
- Purée Maison **4.00 €**
- Frites Maison **4.00 €**
- Salade verte **4.00 €**
- Endives meunières **5.00 €**
- Pommes Dauphines **5.00 €**
- Gratin Dauphinois **5.00 €**

(changement de garniture haricots verts frais **+2.50 €**)

FROMAGES

Assiette de fromages affinés du BALZAR **9.50 €**

- * **Fromage Blanc de campagne nature ou coulis de fruits rouges** **6.50 €**

DESSERTS

- Traditionnelle tarte Tatin **11.00 €**
- Profiteroles glacées **11.00 €**
- Café gourmand **10.00 €**
- * **Brioche «façon» pain perdu, crème glacée à la vanille Bourbon** **8.50 €**
- * **Crème caramel** **7.90 €**
- Véritable Gâteau Basque « Maison Paris » **9.00 €**
- * **Ile flottante** **6.90 €**
- Mille-feuille traditionnel **12.00 €**
- Crêpes Suzette flambées **12.00 €**
- Baba au rhum royal Ambré **12.00 €**
- Soufflé au chocolat (10 mn d'attente) **11.50 €**
- Assiette de fruits exotiques, sorbet Passion **11.00 €**
- * **Coupe de glaces et sorbets - 3 parfums au choix** **9.50 €**
- Philippe Faur - Meilleur Glacier de France Gault & Millau*
- Coupe Dame Blanche **10.50 €**
- Colonel : vodka 2cl et sorbet citron vert **11.50 €**
- Tarte aux fruits de saison **11.00 €**

APÉRITIFS BALZAR

Kir Maison 15cl	5.90 €	Lillet rouge ou blanc 15cl	6.20 €
Kir Royal 13cl	12.50 €	Gewurztraminer Vendanges Tardives 15cl	8.90 €

CHAMPAGNES

La Nature'L de chez Hervé Rafflin	75cl	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 €

VINS BLANCS 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 €	

VINS ROSÉS

« MISS » coteaux d'Aix 2017 Médaille	75cl	15cl
	32.00 €	7.20 €
	Magnum (150cl)	65.00 €

VINS EN CARAFE

	50cl	15cl
Brouilly « Domaine clos Baty »	18.00 €	5.50 €
Rosé « Les 3 saisons »	18.00 €	5.50 €
Chardonnay blanc	18.00 €	5.50 €

VINS DU SUD

VDP d'OC « Harmonie »	75cl	15cl
	45.00 €	8.40 €

VINS ROUGES 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 €	

BOISSONS DIVERSES

BOISSONS FRAÎCHES		BIÈRES		
Vittel ou Perrier (50cl) fines bulles	4.70 €	<u>Pression</u>	25cl	50cl
Vittel ou Perrier fines bulles (100cl)	6.40 €	La Météor Pils (25cl)	4.50 €	
Chateldon 1650 (75cl)	8.40 €	La Météor Pils (50cl)		8.80 €
Coca-Cola (33cl)	4.20 €	<i>Bière française Premium</i>		
Schweppes, Orangina (25cl)	4.20 €	Bière du « Mois »	5.50 €	9.80 €
Jus de fruits* (25cl)	4.90 €	Bouteille		
BOISSONS CHAUDES		Lefte blonde ou brune (33cl)		6.50 €
Café	3.50 €	<i>Bière d'Abbaye authentique</i>		
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 €
Irish 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.