



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 €	* Terrine de Campagne Maison	9.50 €
Os à moelle du Balzar	11.50 €	Très gros escargots de Bourgogne, les 6	12.00 €
* Œufs durs Mimosa	6.90 €	* Assiette de crudités	5.90 €
Chair de crabe, tartare d'avocat façon Balzar	14.50 €	Assiette de charcuteries fines	9.50 €
Melon au porto	6.90 €	* Soupe gratinée à l'oignon	9.00 €
* Céleri rémoulade	5.90 €	Assiette de saumon mariné façon Balzar	15.90 €
Poireaux vinaigrette	7.90 €	Planche de charcuteries fines BALZAR	19.50 €
* Museau de bœuf	5.90 €	Planche mixte BALZAR, charcuteries fines et fromages affinés	19.50 €
Frisée au lardon	7.90 €	Croque-Monsieur, frites Maison, salade verte (servi uniquement en terrasse)	14.00 €

PLATS

Andouillette de Troyes AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne	21.50 €	Gigot de «laiton» froid mayonnaise, frites Maison	21.50 €
Choucroute Label Rouge du BALZAR	25.90 €	Assiette végétarienne du Balzar	17.00 €
* Traditionnel bœuf Bourguignon, tagliatelles	19.00 €	* Salade César, poulet croustillant, romaine et Parmigiano Reggiano	19.00 €
* Cuisse de canard confite, gratin Dauphinois	19.00 €	Foie de veau poêlé en persillade, purée Maison	21.50 €
½ Poulet fermier jaune des Landes rôti	21.50 €	Ris d'agneau, pommes Dauphines et champignons du moment	23.00 €
* Echine de cochon confite et son jus, purée Maison	21.00 €	* Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites Maison	19.00 €
Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel	27.00 €	Châteaubriand poêlé, sauce béarnaise	29.50 €
Entrecôte pour deux (environ 900 g), sauces et garnitures au choix	65.00 €		

POISSONS

* Dos de saumon « Plancha », ratatouille et pesto	21.50 €
Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeur	25.90 €
* Colin froid mayonnaise, légumes vapeurs	21.50 €
Belle Sole Meunière (500g - Selon arrivage)	45.00 €

GARNITURES

Haricots verts frais	7.50 €	Salade verte	5.00 €
Purée Maison	5.00 €	Ratatouille	5.00 €
Frites Maison	5.00 €	Gratin Dauphinois	6.00 €
Dauphine potatoes	6.00 €	Poêlée de champignons du Moment	7.50 €

(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

Profiteroles glacées	11.00 €	* Crème caramel	7.90 €
Café gourmand	10.00 €	* Ile flottante	6.90 €
L'instant gourmand (voir digestifs*)	12.00 €	Mille-feuille traditionnel	12.00 €
Traditionnelle tarte Tatin	11.00 €	Baba au rhum royal Ambré	12.00 €
Brioche «façon» pain perdu, crème glacée à la vanille Bourbon	9.00 €	* Coupe de glaces et sorbets (parfums au choix)	9.50 €
* Pommes au four Grand-Mère et son financier	8.50 €	Coupe Dame Blanche	10.50 €
		Tarte aux fruits de saison	11.00 €

Tous les plats en orange sont disponibles en vente à emporter

APÉRITIFS BALZAR

Kir Maison 15cl	5.90 €	Lillet rouge ou blanc 15cl	6.20 €
Kir Royal 13cl	12.50 €	Vermouth La Quintinye, Rouge, Blanc, Dry 15cl	6.90 €
Ricard 4cl	6.90 €	Gewurztraminer Vendanges Tardives 15cl	8.90 €
Pastis Henri Bardouin 4cl	7.90 €		

DRINKS BALZAR 15cl

Negroni du Balzar (Cynar, Vermouth la Quintinye rouge, XII Gin, Procrastination de H.Théoria)	12.00 €	Pampelle Spritz (Pampelle, Prosecco DOC, Perrier)	10.00 €
Gin XII France	11.00 €	Apérol Spritz (Aperol, Prosecco Bolani DOC, Perrier)	11.00 €
Gin Brockmans Angleterre (aux parfums de fruits rouges)	13.00 €	30 & 40 Double Jus, Indian Tonic water Fever Tree, citron vert	11.00 €

CHAMPAGNES

La Nature'L de chez Hervé Rafflin	60.00 €	Magnum (150cl)	95.00 €
La Nature'L vielli en fût de chêne de chez Hervé Raffin	75.00 €	"R" Ruinart brut	95.00 €

VINS BLANCS A.O.C

75cl

15cl

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

Reully Domaine Lafond

35.00 € 7.60 €

BOURGOGNE

L'Empreinte Chardonnay blanc

39.00 € 7.60 €

Chablis Albert Bichot

45.00 € 8.40 €

Meursault Domaine Xavier Monnot « Les Chevalières »

89.00 €

VINS ROSÉS

75cl

15cl

Domaine Richeaume 2020

32.00 € 7.20 €

Rosé du mois

29.00 € 6.50 €

VINS EN CARAFE

50cl

15cl

Brouilly Domaine du Penlois

18.00 € 5.50 €

Rosé Domaine Joanis Lubéron

18.00 € 5.50 €

Chardonnay blanc Domaine du Penlois

18.00 € 5.50 €

VIN DU SUD

75cl

15cl

VDP d'OC « Harmonie »

45.00 € 8.40 €

VINS ROUGES A.O.C

75cl

15cl

LOIRE

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

L'empreinte Coteaux Bourguignons

39.00 € 7.60 €

Santenay « les Charmes » Albert Bichot

59.00 € 10.40 €

Maranges 1^{er} cru Domaine Xavier Monnot « Clos de la Fussièrè »

59.00 €

Pommard Domaine Xavier Monnot « Les Vignots »

89.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Le Monarque »

29.00 € 6.50 €

Vacqueyras AOP Domaine des Ondines

45.00 €

Côte rôtie AOP Pierre Gaillard

89.00 €

BEAUJOLAIS

Julienas La Croisée « Médaille d'or Domaine du Penlois »

39.00 € 7.60 €

BORDEAUX

Bordeaux supérieur « Château de Brague réserve BALZAR »

29.00 € 6.50 €

Saint Emillion Grand Cru Château Jean Voisin « Les Cabanes »

45.00 € 8.40 €

Chateau Pontac Monplaisir Pessac Léognan

49.00 € 10.40 €

Magnum (150cl) 85.00 €

Chateau Haut Brillette Moulis

39.00 € 7.60 €

« Réserve » de Leoville Barton St Julien Second vin de Château Leoville Barton

79.00 €

Château Haut-Marbuzet Saint-Estephe

85.00 €

SELECTION WHISKY 4cl

Monkey Shoulder, Ecosse,

Blended Malt 11.00 €

Fin de Partie "Maison Benjamin

Kuentz" France, Single malt 15.00 €

Dalmore 12 ans, Ecosse, Single malt 15.00 €

Jameson, Irlande, Blended 10.00 €

Jim Beam, Bourbon, USA 10.00 €

BIÈRES**Pression**

25cl

50cl

La Météor 4.50 € 8.80 €

Bièrè française Premium

Bièrè du « Mois » 5.50 € 9.80 €

Bouteille

Lefèe blonde ou brune (33cl) 6.50 €

Bièrè d'Abbaye authentique

1664 Blanche (33cl) 6.10 €

Carlsberg (33cl) 5.80 €

Cidre Loïc Raison (25cl) 5.50 €

1664 sans alcool 5.50 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais 5.60 €

Limonade (25cl) 3.20 €

Supplément sirop 0.40 €

Coca-Cola (33cl) 4.20 €

Jus de fruits (25cl)* 4.90 €

Orangina (25cl) 4.20 €

Perrier (33cl) 4.20 €

Vittel (25cl) 3.20 €

Vittel (50cl) 4.70 €

Perrier fines bulles (50cl) 4.70 €

*À base de concentré : orange, pomme, ananas

Pur jus : tomate ; Nectar : abricot

SÉLECTION SPIRITUEUX 4cl

Rum, Plantation XO, Barbade 13.00 €

*Cognac, Bourgoïn verseau, France 11.00 €

Calvados 30 & 40 Extra Old, France 13.00 €

*Vielle Prune de Souillac 11.00 €

Bas-Armagnac, Domaine

Laballe Resistance, France 13.00 €

*Framboise Sauvage ou Poire

de chez Miclo 11.00 €

*Liqueur "Procrastination"

de H.Theoria 11.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café express 2.90 €

Double express 4.50 €

Café crème, cappuccino 4.00 €

Chocolat, lait chaud 4.00 €

Sélection de thés 4.50 €

Sélection d'infusions 4.50 €

Café viennois 4.80 €

Chocolat viennois 4.80 €

Grog 8.50 €

Irish coffee 9.50 €

LA CARTE

