



# BRASSERIE BALZAR

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

SINCE  
1886



- \* MENUS**
- \* **Starter or Dessert + Main Course** 22.50 €  
from Monday to Saturday 12 noon to 7:00 pm excluding bank holidays and public holidays
  - \* **Starter + Main Course + Dessert** 29.50 €  
every day excluding bank holidays and public holidays
  - 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 with seasonal chutney and toasted poilane bread 19.50 €
- \* **Egg Mimosa** 6.90 € Selection of fine charcuterie 9.50 €
- Leeks in vinaigrette 8.50 € \* **Onion soup gratinée** 9.00 €
- \* **Beef brawn** 5.90 € Frisée salad with bacon 7.90 €
- \* **Celeri remoulade** 5.90 € \* **Country pâté terrine** 9.50 €
- Comté cheese soufflé (10 min wait) 11.50 € Bone marrow BALZAR 11.50 €
- \* **Soup or velouté of the day** 6.90 € Plate of smoked salmon Balzar style 16.90 €
- 6 Very large Burgundy snails 12.00 € Plank of fine charcuterie BALZAR 19.50 €
- \* **Plate of crudités** 5.90 € Mixed BALZAR plank: fine charcuterie and matured cheese 19.50 €
- Toasted ham and cheese sandwich with green salad (served on the terrace only) 14.50 €

## MAIN COURSES

- Grilled AAAAA Troyes chitterling sausage 21.50 € with grain mustard sauce and homemade French fries
- "Label Rouge" sauerkraut BALZAR 25.90 €
- \* **Traditional beef Bourguignon with tagliatelle** 19.00 €
- Pan-seared calf's sweetbreads with morel mushroom cream sauce, pommes Dauphines 39.50 €
- \* **Duck leg confit with gratin Dauphinois** 19.00 €
- \* **Hot or cold roast beef with sauce au poivre or mayonnaise and homemade potato purée** 21.50 €
- ½ roast yellow "Landes" free-range chicken 21.50 €
- Suckling lamb hot or cold 21.50 € with mayonnaise and French fries
- Entrecote steak for 2 persons (approx 900g) sauce au poivre or béarnaise, with a choice of side dish 65.00 €
- Grilled entrecote steak 27.00 € with Maître d'Hôtel butter
- \* **Caesar salad with crispy chicken, cos lettuce and Parmigiano Reggiano** 19.00 €
- Presa Ibérica for 2, sauce au poivre or béarnaise and homemade French fries (10 min wait) 59.00 €
- Breaded pig's trotters with béarnaise sauce and homemade French fries 24.50 €
- Pan-seared calf's liver in garlic and parsley with homemade potato purée 21.50 €
- \* **Steak tartare BALZAR with green salad and French fries** 19.00 €
- Pan-fried Châteaubriand with béarnaise or pepper sauce and gratin Dauphinois 29.50 €

## WEEKLY

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY
* <b>Veal blanquette with baby vegetables and pilaf rice</b> 20.50 €	* <b>Stuffed cabbage Balzar</b> 19.00 €	<b>Calf's head with gribiche sauce</b> 22.50 € (Menu* +2.00 €)
THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY AND SUNDAY
* <b>Petit Salé bacon with lentils</b> 19.00 €	* <b>Cod Brandade</b> 19.00 €	<b>Traditional roast beef in coarse salt</b> 21.50 € (Menu* +2.00 €)

## FISHES

- \* **Steamed saddle of salmon with horseradish beurre blanc sauce, and tender-cooked leeks** 21.50 €
- Skate wing Grenobloise with steamed potatoes 25.90 €
- Large sole cooked Meunière or Griddled 500g (depending on availability) 45.00 €
- Haddock fillet with beurre blanc sauce and steamed potatoes 25.90 €
- \* **Pike quenelles with Nantua sauce and pilaf rice** 21.50 €

## SIDE DISHES

- Fresh green beans 7.50 €
- Dauphines potatoes 6.00 €
- Chicory Meunière 5.00 €
- Gratin Dauphinois 6.00 €
- Homemade potato Purée 5.00 €
- Homemade French fries 5.00 €
- Green salad 5.00 €
- Vegetarian platter 17.00 €
- Tender-cooked leeks 6.00 €

(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 12.00 €
- Iced profiteroles 11.00 €
- Gourmand coffee 10.00 €
- Egg-coated fried brioche with Bourbon vanilla ice cream 9.00 €
- \* **Crème caramel** 7.90 €
- L'instant Gourmand (see after dinner drinks\*) 12.00 €
- \* **Floating Island** 6.90 €
- Traditional Millefeuille 12.50 €
- \* **Baked apple Grand-Mère with Financier biscuit** 8.50 €  
(Double jus 30&40 spirit +4€)
- Rum baba with dark Royal rum 12.50 €
- Chocolate soufflé (10 min wait) 11.50 €
- \* **Ice creams and sorbets Choice of 3 flavours** 9.50 €
- Dame Blanche coupe 10.50 €
- Colonel : lemon sorbet with a dash of vodka 2cl 11.50 €
- Seasonal fruit tart 12.00 €

Net prices including service charge – cheques are not accepted

**BALZAR APPETIZERS**

Kir Maison 12cl	5.90 €	Lillet red or white 12cl	6.20 €
Kir Royal 13cl	12.50 €	Vermouth La Quintinye,	
Ricard 4cl	6.90 €	Red, White, Dry 12cl	6.90 €
Pastis Henri Bardouin 4cl	7.90 €	Gewurztraminer Vendanges Tardives 15cl	8.90 €

**DRINKS BALZAR** 15cl

Negroni du Balzar (Cynar, Vermouth la Quintinye rouge, XII Gin, Procrastination de H. Théoria)	12.50 €	Pampelle Spritz (Pampelle, Prosecco DOC, Perrier)	11.00 €
Gin XII France	12.00 €	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	12.00 €

**CHAMPAGNES**

La Nature'L de chez Hervé Rafflin	75cl	60.00 €	13cl	12.00 €
Moët & Chandon « Réserve Impérial »		79.00 €		
"R" Ruinart brut		95.00 €		

**A.O.C WHITE WINES**

<b>ALSACE</b>	75cl		15cl	
Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas		32.00 €		7.20 €
Riesling 2020 Domaine Albert Mann		45.00 €		8.90 €
<b>BEAUJOLAIS</b>				
Beaujolais blanc « Le Chêne du Chatelard Médaille d'or » Domaine du Penlois		42.00 €		7.80 €
<b>LOIRE</b>				
Reuilly Domaine Lafond		35.00 €		7.90 €
<b>BOURGOGNE</b>				
Chablis Albert Bichot		45.00 €		8.90 €
Meursault Domaine Xavier Monnot « Les Chevalières »		89.00 €		

**ROSÉ WINES**

Domaine Richeaume 2020	75cl	35.00 €	15cl	7.60 €
Rosé of the month		29.00 €		6.50 €

**CARAFE WINES**

Brouilly Domaine du Penlois	50cl	18.00 €	15cl	5.50 €
Rosé Domaine Joanis Lubéron		18.00 €		5.50 €
Chardonnay blanc Domaine du Penlois		18.00 €		5.50 €

**SOUTH WINES**

VDP d'OC « Harmonie »	75cl	45.00 €	15cl	8.90 €
-----------------------	------	---------	------	--------

**A.O.C RED WINES**

<b>ALSACE</b>	75cl		15cl	
Pinot noir 2019 Domaine Albert Mann		85.00 €		
<b>LOIRE</b>				
Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie » Médaille d'Or		35.00 €		7.20 €
Chinon Domaine Couly-Dutheil « la Diligence »		35.00 €		7.20 €
<b>BOURGOGNE ROUGE</b>				
L'empreinte Coteaux Bourguignons		39.00 €		7.60 €
Santenay « les Charmes » Albert Bichot		59.00 €		10.90 €
Maranges 1 <sup>er</sup> cru Domaine Xavier Monnot « Clos de la Fussièrè »		59.00 €		
Pommard Domaine Xavier Monnot « Les Vignots »		89.00 €		
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
Côtes du Rhône « Luc Baudet »		29.00 €		6.90 €
Vacqueyras AOP Domaine des Ondines		45.00 €		
Côte rôtie AOP Pierre Gaillard		89.00 €		
<b>BEAUJOLAIS</b>				
Julienas La Croisée « Médaille d'or Domaine du Penlois »		39.00 €		7.60 €
<b>BORDEAUX</b>				
Bordeaux supérieur « Château de Brague réserve BALZAR »		29.00 €		6.50 €
Saint Emillion Grand Cru Château Jean Voisin « Les Cabanes »		45.00 €		9.60 €
Chateau Pontac Monplaisir Pessac Léognan		49.00 €		10.90 €
		Magnum (150cl)		89.00 €
Duluc de Branaire Ducru Saint-Julien		69.00 €		
Château Haut-Marbuzet Saint-Estephe		85.00 €		

**WHISKEY SELECTION** 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	11.00 €
Jim Beam, Bourbon, USA	11.00 €

**COLD DRINKS**

Fresh orange juice	5.60 €
Lemonade (25cl)	3.70 €
Syrup supplement	0.40 €
Coca-Cola (33cl)	4.70 €
Fruits juice (25cl)*	4.90 €
Orangina (25cl)	4.70 €
Perrier (33cl)	4.70 €
Vittel (25cl)	3.70 €
Velleminfroy still or sparkling (1l)	6.40 €
Hildon still or sparkling (50cl)	4.90 €
Châteldon (1l)	8.40 €
Indian Tonic Water (25cl)	4.70 €

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

**BEERS**

<b>Draught beers</b>	25cl	50cl
La Météor	4.90 €	9.00 €
French premium beer		
Beer of the « Month »	5.50 €	9.80 €
<b>Bottled beers</b>		
Leffe blonde ou brune (33cl)		6.70 €
Authentic Abbey beer		
1664 Blanche (33cl)		6.30 €
Carlsberg (33cl)		5.80 €
Cidre Loïc Raison (25cl)		5.50 €
1664 alcohol-free		5.70 €

**ALCOHOL SELECTION** 4cl

Rum, Plantation XO, Barbade	13.00 €
*Cognac, Bourgoin verseau, France	12.00 €
Calvados 30 & 40 Extra Old, France	15.00 €
*Vielle Prune de Souillac	12.00 €
Bas-Armagnac, Domaine Laballe Resistance, France	13.00 €
*Framboise Sauvage ou Poire de chez Miclo	12.00 €
*Liqueur "Procrastination" de H.Theoria	13.00 €

**HOT DRINKS**

Black espresso coffee	3.50 €	Tea selection	5.00 €	Hot toddy	8.90 €
Double coffee	4.80 €	Herbal teas selection	5.00 €	Irish coffee	9.50 €
Cream coffee, cappuccino	4.50 €	Viennese coffee	4.80 €		
Warm chocolate, hot milk	4.50 €	Viennese chocolate	5.50 €		