



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 **24.50 €**
- * **Entrée + Plat + Dessert** tous les jours sauf jours fériés ou jours exceptionnels **32.50 €**
- Menu enfant** demandez au Maître d'hôtel **11.90 €**

ENTRÉES

- | | | | |
|---|---------------|--|---------|
| Filet de Hareng Label Rouge, pommes tièdes à l'huile | 9.50 € | | |
| Chair de crabe, tartare d'avocat façon BALZAR | 19.00 € | | |
| Foie gras de canard, chutney de saison et pain « Briard » toasté | 19.50 € | | |
| * Œufs durs Mimosa | 6.90 € | Saucisson lyonnais, pommes tièdes à l'huile | 9.50 € |
| Poireaux vinaigrette | 8.50 € | Assiette de charcuteries fines | 9.50 € |
| * Melon au Porto | 6.90 € | * Soupe gratinée à l'oignon | 9.00 € |
| * Céleri remoulade | 5.90 € | Salade haricots verts et champignons crus | 8.90 € |
| Sardines Millésimées | | * Terrine de Campagne | 9.50 € |
| « La Quiberonnaise », pain « Briard » toasté | 12.90 € | Os à moelle du BALZAR | 11.50 € |
| Très gros escargots de Bourgogne | les 6 12.00 € | Assiette de saumon mariné façon Balzar | 17.90 € |
| * Assiette de crudités | 6.90 € | Planche de charcuteries fines BALZAR | 19.50 € |
| | | Planche mixte BALZAR, charcuteries fines et fromages | 19.50 € |
| Croque-Monsieur, frites maison, salade verte (servi uniquement en terrasse) | 14.50 € | | |

PLATS

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| Andouillette de Troyes AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites Maison | 22.00 € | ½ Poulet fermier jaune des Landes rôti | 22.50 € |
| Choucroute Label Rouge du BALZAR (Francfort, poitrine fumée, jarret demi-sel, travers demi-sel, montbéliard, confit de canard) | 26.90 € | Gigot de « laiton » chaud ou froid mayonnaise, frites Maison | 23.00 € |
| * Traditionnel bœuf Bourguignon, tagliatelles | 19.50 € | * Salade César, poulet croustillant, romaine et Parmigiano Reggiano | 19.00 € |
| Ris d'agneau, pommes Dauphines et champignons du moment | 25.00 € | Salade niçoise | 19.50 € |
| * Cuisse de canard confite, gratin Dauphinois | 20.00 € | Presse ibérique (échine de porc) pour 2, sauce poivre ou béarnaise, frites maison (10 mn d'attente) | 59.00 € |
| * Rosbeef chaud ou froid, sauce poivre ou mayonnaise, purée maison | 21.50 € | Foie de veau poêlé en persillade, purée Maison | 22.50 € |
| Sirloin steak (contre-filet) grillé, sauce poivre, frites Maison | 26.90 € | * Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites maison | 20.00 € |
| | | Cœur de filet de rumsteak poêlé, sauce poivre ou béarnaise, gratin Dauphinois | 26.90 € |
| Côte de bœuf pour 2 (environ 1,2kg), sauce poivre ou béarnaise, garniture au choix | | | 69.00 € |

SEMAINIER

- | | | |
|--|---|--|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI |
| * Rognon de veau à l'ancienne, tagliatelles 21.50 € | * Bavette sauce échalotes, frites Maison 19.50 € | Tête de veau sauce gribiche 22.50 € (Menu* +2.00 €) |
| JEUDI | VENDREDI | SAMEDI ET DIMANCHE |
| * Saucisse au couteau, purée Maison 19.00 € | * Moules bouchot marinières, frites Maison 21.50 € (Menu* +2.00 €) | Traditionnel bœuf gros sel (chaud ou froid) 21.50 € (Menu* +2.00 €) |

POISSONS

- | | |
|---|---------|
| * Poisson du jour (selon arrivage), ratatouille et pesto | 21.50 € |
| Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeur | 25.90 € |
| Belle sole Meunière ou à la Plancha (500g - selon arrivage) | 45.00 € |
| Cabillaud en aioli, légumes vapeur | 26.90 € |

GARNITURES

- | | | | | | |
|---------------------------------|--------|--|---------|-----------------------|---------|
| Haricots verts frais | 7.50 € | Purée Maison | 5.00 € | Assiette végétarienne | 17.00 € |
| Pommes Dauphines | 6.00 € | Frites Maison | 5.00 € | Gratin Dauphinois | 6.00 € |
| Poêlée de champignons du moment | 7.50 € | Salade verte | 5.00 € | Ratatouille | 6.50 € |
| | | (changement de garniture haricots verts frais) | +2.50 € | | |

FROMAGES

- Cantal «Entre deux», Camembert **9.50 €**
- * Fromage Blanc de campagne nature ou coulis de fruits rouges **6.50 €**

DESSERTS

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| Traditionnelle tarte Tatin | 12.50 € | * Pommes dés au four Grand-Mère et son financier (Double jus 30&40 +4€) | 8.50 € |
| Profiteroles glacées | 11.00 € | Baba au rhum royal Ambré | 12.50 € |
| Café gourmand | 10.00 € | Mousse au chocolat Valrhona | 6.90 € |
| Brioche «façon» pain perdu, crème glacée à la vanille Bourbon | 9.50 € | * Coupe de glaces et sorbets - 3 parfums au choix | 9.50 € |
| * Crème caramel | 7.90 € | Coupe Dame Blanche | 10.50 € |
| L'instant gourmand (voir digestifs*) | 12.00 € | Colonel : vodka 2cl et sorbet citron vert | 11.50 € |
| * Ile flottante | 6.90 € | Assiette de fraises, sucre ou chantilly | 11.00 € |
| Mille-feuille traditionnel | 12.50 € | | |
| Gâteau basque «Maison Pariès» | 10.00 € | | |

APÉRITIFS BALZAR

Kir Maison 12cl	5.90 €	Lillet rouge ou blanc 12cl	6.20 €
Kir Royal 13cl	13.00 €	Vermouth La Quintinye, Rouge, Blanc, Dry 12cl	6.90 €
Ricard 4cl	6.90 €	Gewurztraminer Vendanges Tardives 12cl	8.90 €
Pastis Henri Bardouin 4cl	7.90 €		

DRINKS BALZAR 15cl

Negroni du Balzar (Cynar, Vermouth la Quintinye rouge, XII Gin)	12.50 €	Gin XII France	12.00 €
Bellini du Balzar (Prosecco, purée de pêche)	10.00 €	Apérol Spritz (Aperol, Prosecco Bolani DOC, Perrier)	11.00 €
Pampelle Spritz (Pampelle, Prosecco DOC, Perrier)	11.00 €	30 & 40 Double Jus, Indian Tonic water Fever Tree, citron vert	12.00 €
Pampelle Royal (Pampelle, champagne La Nature'L)	15.00 €	Café Tonic (Liqueur de café, Indian Tonic)	11.00 €

CHAMPAGNES

La Nature'L de chez Hervé Rafflin	75cl	65.00 €	13cl	12.50 €
Moët & Chandon « Réserve Impérial »		79.00 €		15.00 €
"R" Ruinart brut		89.00 €		

VINS BLANCS A.O.C

ALSACE	75cl		15cl	
Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas		32.00 €		7.20 €
Riesling 2020 Domaine Albert Mann		45.00 €		8.90 €
BEAUJOLAIS				
Beaujolais Blanc «Le Chêne du Châtelard » Domaine du Penlois		45.00 €		7.90 €
LOIRE				
Reuilly Domaine Lafond		35.00 €		7.90 €
BOURGOGNE				
L'Empreinte Chardonnay blanc		39.00 €		7.90 €
Petit Chablis « Simonnet-Febvre »		45.00 €		8.90 €
Auxey-Duresses Domaine Labry		79.00 €		

VINS ROSÉS

Bandol Château « Croix d'Allons » Bio	75cl	39.00 €	15cl	7.90 €
Rosé du mois		29.00 €		6.50 €

VINS EN CARAFE

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 €

VIN DU SUD

VDP d'OC « Harmonie »	75cl	45.00 €	15cl	8.90 €
VDP d'OC « Harmonie » Blanc		49.00 €		

VINS ROUGES A.O.C

ALSACE	75cl		15cl	
Pinot noir 2019 Domaine Albert Mann		79.00 €		
LOIRE				
Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie » Médaille d'Or		35.00 €		7.20 €
BOURGOGNE ROUGE				
L'empreinte Coteaux Bourguignons		39.00 €		7.90 €
Hautes Côtes de Nuit « Les Colombières Bio »		45.00 €		9.60 €
Givry « Champ la Dame » Albert Bichot		59.00 €		10.90 €
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Les Corvées		89.00 €		
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes du Rhône « Luc Baudet »		29.00 €		6.90 €
Vacqueyras AOP Domaine des Ondines		45.00 €		
Saint Joseph Domaine Courbis		69.00 €		
Côte rôtie AOP Domaine Niero		89.00 €		
BEAUJOLAIS				
Julienas La Croisée « Médaillé d'or Domaine du Penlois »		39.00 €		7.90 €
BORDEAUX				
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 €
Saint Emillion Grand Cru Tournelle du Pin Figeac		59.00 €		
Duluc de Branaire Ducru Saint-Julien		69.00 €		
Château Haut-Marbuzet Saint-Estephe		89.00 €		

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	11.00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais	5.90 €
Limonade (25cl)	3.90 €
Supplément sirop	0.40 €
Coca-Cola (33cl)	4.90 €
Jus de fruits (25cl)*	4.90 €
Orangina (25cl)	4.90 €
Perrier (33cl)	4.90 €
Vittel (25cl)	3.70 €
Velleminfroy plate ou gazeuse (1l)	6.50 €
Hildon plate ou gazeuse (50cl)	5.00 €
Châteldon (1l)	8.40 €
Indian Tonic Water (25cl)	4.90 €

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

BIÈRES

Pression	25cl	50cl
La Météor	5.00 €	9.00 €
Bière française Premium		
Bière du « Mois »	5.90 €	9.80 €
Bouteille		
Leffe blonde ou brune (33cl)		6.70 €
Bière d'Abbaye authentique		
1664 Blanche (33cl)		6.30 €
Cidre Loïc Raison (25cl)		5.50 €
1664 sans alcool		5.70 €

SÉLECTION SPIRITUEUX 4cl

Rum ambré, Plantation XO, Barbade	13.00 €
*Cognac, Bourgoin verseau, France	13.00 €
Calvados 30 & 40 Extra Old, France	15.00 €
*Vielle Prune de Souillac	13.00 €
Bas-Armagnac, Domaine Laballe Résistance, France	13.00 €
*Framboise Sauvage ou Poire de chez Miclo	13.00 €
Amaretto Adriatico (Roasted ou Bianco)	11.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café express	3.50 €	Sélection de thés	5.00 €	Grog	8.90 €
Double express	5.00 €	Sélection d'infusions	5.00 €	Irish coffee	10.00 €
Café crème, cappuccino	4.50 €	Café viennois	4.80 €		
Chocolat, lait chaud	5.00 €	Chocolat viennois	6.00 €		