



BRASSERIE
BALZAR

49, rue des écoles, 75005 Paris - 8h00 / 23h30
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 **25.00 €**
 - * Entrée + Plat + Dessert tous les jours sauf jours fériés ou jours exceptionnels **33.00 €**
 - Menu enfant demandez au Maître d'hôtel **13.00 €**

ENTRÉES

- Filet de Hareng Label Rouge, pommes tièdes à l'huile **9.50 €**
- Foie gras de canard, pain de campagne toasté **25.00 €**
- * Œufs durs Mimosa **7.00 €**
- * Céleri rémoulade **6.00 €**
- Poireaux vinaigrette **8.50 €**
- * Potage ou velouté du moment **7.00 €**
- * Museau vinaigrette **7.00 €**
- Sardines Millésimées
- «La Quiberonnaise», pain toasté **13.00 €**
- Très gros escargots les 6 **13.00 €**
- de Bourgogne
- * Assiette de crudités **7.00 €**
- Soufflé au Comté (10 mn d'attente) **11.50 €**
- Assiette de charcuteries fines **9.50 €**
- * Soupe gratinée à l'oignon **9.00 €**
- Salade haricots verts et champignons crus **9.00 €**
- * Terrine de Campagne Maison **9.50 €**
- Os à moelle du BALZAR **11.50 €**
- Assiette de saumon mariné façon Balzar **17.50 €**
- Planche de charcuteries fines BALZAR **19.50 €**
- Planche mixte BALZAR, charcuteries fines et fromages **19.50 €**

PLATS

- Andouillette de Troyes AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites Maison **22.00 €**
- Choucroute Label Rouge du BALZAR (Francfort, poitrine fumée, jarret demi-sel, travers demi-sel, montbéliard, confit de canard) **26.50 €**
- * Traditionnel bœuf Bourguignon, tagliatelles **21.00 €**
- Pied de porc «Maison Thiol», sauce béarnaise, frites Maison **22.50 €**
- Ris de veau poêlés au Porto, pommes Dauphines **42.00 €**
- * Cuisse de canard confite, gratin Dauphinois **21.50 €**
- * Rosbeef chaud ou froid, sauce poivre ou mayonnaise, purée Maison **21.50 €**
- Sirloin steak (contre-filet) grillé, sauce poivre, frites Maison **26.50 €**
- ½ Poulet fermier jaune des Landes rôti **22.50 €**
- Gigot de «laiton» chaud ou froid mayonnaise, frites Maison **23.50 €**
- * Salade Cæsar, poulet croustillant, romaine et Parmigiano Reggiano **20.00 €**
- Presa ibérique (échine de porc) pour 2, sauce poivre ou béarnaise, frites Maison (10 mn d'attente) **59.00 €**
- Tripes au Calvados «Maison Thiol» **21.50 €**
- Foie de veau poêlé en persillade, purée Maison **23.00 €**
- * Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites Maison **20.50 €**
- Cœur de filet de rumsteak poêlé, sauce poivre ou béarnaise, gratin Dauphinois **26.50 €**

Côte de bœuf pour 2 (environ 1,2kg), sauce poivre ou béarnaise, garniture au choix **69.00 €**

Côte de veau (500g), crème aux morilles, tagliatelles **39.00 €**

SEMAINIER

- | LUNDI | MARDI | MERCREDI |
|--|--|--|
| * Blanquette de veau, petits légumes et riz pilaf 21.00 € | * Rable de lapin, sauce moutarde à l'ancienne, tagliatelles 20.00 € | Tête de veau sauce gribiche 22.50 € (Menu* +2.00 €) |
| JEUDI | VENDREDI | SAMEDI ET DIMANCHE |
| * Petit salé aux lentilles 20.00 € | Moules de bouchot marinières, frites Maison 21.50 € (Menu* +2.00 €) | Traditionnel bœuf gros sel (chaud ou froid) 21.50 € (Menu* +2.00 €) |

POISSONS

- * Dos de saumon beurre blanc au raifort et sa fondue de poireaux **21.50 €**
- Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeur **26,00 €**
- Belle sole Meunière ou à la Plancha (500g - selon arrivage) **45.00 €**
- Filet de haddock au beurre blanc, pommes vapeur **26.00 €**
- * Quenelles de brochet sauce Nantua, riz pilaf **21.50 €**

GARNITURES

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

FROMAGES

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

DESSERTS

- Traditionnelle tarte Tatin **13.00 €**
- Profiteroles glacées **11.00 €**
- Café gourmand **10.00 €**
- Brioche «façon» pain perdu, crème glacée à la vanille Bourbon **10.00 €**
- * Crème caramel **8.00 €**
- L'instant gourmand (voir digestifs*) **12.00 €**
- * Ile flottante **7.00 €**
- Mille-feuille traditionnel **13.00 €**
- Gâteau basque «Maison Pariès» **10.00 €**
- * Pommes dés au four Grand-Mère et son financier (Double jus 30&40 +4€) **8.50 €**
- Baba au rhum royal Ambré **13.00 €**
- Mousse au chocolat Valrhona **8.00 €**
- * Coupe de glaces et sorbets - 3 parfums au choix **9.50 €**
- Coupe Dame Blanche **10.50 €**
- Colonel : vodka 2cl et sorbet citron vert **11.50 €**

APÉRITIFS BALZAR

Kir Maison 12cl	6.00 €	Lillet rouge ou blanc 12cl	6.50 €
Kir Royal 13cl	13.00 €	Vermouth La Quintinye, Rouge, Blanc, Dry 12cl	7.00 €
Ricard 4cl	7.00 €	Gewurztraminer Vendanges Tardives 12cl	8.90 €
Pastis Henri Bardouin 4cl	8.00 €		

DRINKS BALZAR 15cl

Negroni du Balzar (Cynar, Vermouth la Quintinye rouge, XII Gin)	12.50 €	Gin « Antidote »	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 Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas	75cl	32.00 €	15cl	7.50 €
BEAUJOLAIS Beaujolais Blanc « Le Chêne du Châtelard » Domaine du Penlois		45.00 €		
LOIRE Reuilly Domaine Lafond		35.00 €		7.50 €
BOURGOGNE L'Empreinte Chardonnay blanc		39.00 €		8.00 €
Petit Chablis « Simonnet-Febvre »		45.00 €		9.00 €
Auxey-Duresses Domaine Labry		79.00 €		

VINS ROSÉS

Pinot Gris Domaine Lafond	75cl	32.00 €	15cl	7.00 €
---------------------------	------	---------	------	--------

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	
VDP d'OC « Harmonie » Blanc		49.00 €		
IGP Pays d'OC Les Creisses		49.00 €		

VINS ROUGES A.O.C

LOIRE Pinot Noir Les Grandes Vignes Domaine Lafond	75cl	35.00 €	15cl	7.50 €
Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie » Médaille d'Or		35.00 €		
BOURGOGNE ROUGE L'empreinte Coteaux Bourguignons		39.00 €		8.00 €
Santenay « Les Charmes » Albert Bichot		69.00 €		14.00 €
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Les Corvées		89.00 €		
VALLÉE DU RHÔNE Côtes du Rhône « Luc Baudet »		29.00 €		6.50 €
Vacqueyras AOP Domaine des Ondines		45.00 €		
Saint Joseph Domaine Courbis		69.00 €		
Côte rôtie « Les Jumelles » Paul Jaboulet		89.00 €		
BEAUJOLAIS Julienas La Croisée « Médaillé d'or Domaine du Penlois »		39.00 €		
BORDEAUX Bordeaux supérieur « Château de Brague réserve BALZAR »		29.00 €		6.50 €
Saint Emillion Grand Cru Château Jean Voisin « Les Cabanes »		45.00 €		10.00 €
Chateau Pontac Monplaisir Pessac Léognan		49.00 €		11.00 €
		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	6.00 €
Limonade (25cl)	4.00 €
Supplément sirop	0.50 €
Coca-Cola (33cl)	5.00 €
Jus de fruits (25cl)*	5.00 €
Orangina (25cl)	5.00 €
Perrier (33cl)	5.00 €
Vittel (25cl)	4.00 €
Velleminfroy plate ou gazeuse (1l)	6.50 €
Hildon plate ou gazeuse (50cl)	5.00 €
Châteldon (1l)	8.50 €
Indian Tonic Water (25cl)	5.00 €

*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 »	6.00 €	10.00 €
Bouteille		
Leffe blonde ou brune (33cl)		7.00 €
Bière d'Abbaye authentique 1664 Blanche (33cl)		6.50 €
Cidre Loïc Raison (25cl)		5.50 €
1664 sans alcool		6.00 €

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 Resistance, 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	9.00 €
Double express	5.00 €	Sélection d'infusions	5.00 €	Irish coffee	10.00 €
Café crème, cappuccino	5.00 €	Café viennois	5.50 €		
Chocolat, lait chaud	5.00 €	Chocolat viennois	6.00 €		