



BRASSERIE
BALZAR

49, rue des écoles, 75005 Paris - 8h00 / 23h30
Quartier Latin - www.brasseriebalzar.com

SINCE
1886



Homemade
dishes

- * MENUS**
- * Starter or Dessert + Main Course 25.00 €
from Monday to Saturday 12 noon to 7:00 pm excluding bank holidays and public holidays
 - * Starter + Main Course + Dessert every day excluding bank holidays and public holidays 33.00 €
 - For children's menu please enquire with the Head Waiter 13.00 €

STARTERS

- "Label Rouge" herring fillet with warm potatoes in oil 9.50 €
- Duck foie gras with toasted farmhouse bread 25.00 €
- * Egg Mimosa 7.00 €
- * Celery remoulade 6.00 €
- Leeks in vinaigrette 8.50 €
- * Soup of the day 7.00 €
- * Museau meat in vinaigrette 7.00 €
- Vintage "La Quiberonnaise" sardines with toasted bread 13.00 €
- 6 Very large Burgundy snails 13.00 €
- * Plate of crudités 7.00 €
- The rillettes « Maison Thioic » toasted country bread 8.50 €
- Comté cheese soufflé (10 min wait) 11.50 €
- Selection of fine charcuterie 10.50 €
- * Onion soup gratinée 9.00 €
- Green bean and raw mushroom salad 9.00 €
- * Homemade country pâté terrine 9.50 €
- Bone marrow BALZAR 11.50 €
- Plate of marinated salmon Balzar style 17.50 €
- Plank of fine charcuterie BALZAR 21.50 €
- Mixed BALZAR plank: fine charcuterie and matured cheese 21.50 €

MAIN COURSES

- Grilled AAAAA Troyes chitterling sausage, with grain mustard sauce and homemade French fries 22.00 €
- "Label Rouge" sauerkraut BALZAR (Frankfurter, smoked belly pork, salt pork knuckle, salt pork spareribs, Montbéliard sausage, and duck leg confit) 26.50 €
- * Traditional beef Bourguignon with tagliatelle 21.00 €
- "Maison Thiol" pigs trotters in bearnaise sauce with homemade French fries 22.50 €
- Veal sweetbreads fried in Port, Dauphine potatoes 42.00 €
- * Duck leg confit with gratin Dauphinois 21.50 €
- * Hot or cold roast beef with sauce au poivre or mayonnaise and homemade potato purée 21.50 €
- Grilled Sirloin steak with sauce au poivre and homemade French fries 26.50 €
- ½ roast yellow "Landes" free-range chicken 22.50 €
- Suckling lamb hot or cold with mayonnaise and French fries 23.50 €
- * Caesar salad with crispy chicken, cos lettuce and Parmigiano Reggiano 20.00 €
- Presa Ibérica for 2, sauce au poivre or béarnaise and homemade French fries (10 minutes wait) 59.00 €
- * "Maison Thiol" tripe in Calvados 21.50 €
- Pan-seared calf's liver in garlic and parsley with homemade potato purée 23.00 €
- * Steak tartare BALZAR with green salad and French fries 20.50 €
- Prime-cut of rump steak with béarnaise sauce, pepper and gratin Dauphinois 26.50 €

Rib of beef for 2 persons (approx. 1.2 kg) sauce au poivre or béarnaise, with a choice of side dish 69.00 €

Veal chop (500g), morel cream sauce, tagliatelle 39.00 €

Extra sauce 1.50 €

WEEKLY DISHES

MONDAY

- * Blanquette de veau veal stew, vegetables and pilau rice 21.00 €

TUESDAY

- * Saddle of rabbit, traditional mustard sauce and tagliatelle 20.00 €

WEDNESDAY

- Calf's head with gribiche sauce 22.50 € (Menu* +2.00 €)

THURSDAY

- * Petit salé aux lentilles 20.00 €

FRIDAY

- Auvergne-style cod 21.50 € (Menu* +2.00 €)

SATURDAY AND SUNDAY

- Traditional roast beef in coarse salt (served hot or cold) 21.50 € (Menu* +2.00 €)

FISH

- * Salmon steak in beurre blanc sauce with horseradish and leek fondue 21.50 €
- Skate wing Grenobloise with steamed potatoes 26,50 €
- Large sole cooked Meunière or Griddled 500g (depending on availability) 46.00 €
- * Pike quenelles in Nantua sauce with pilau rice 21.50 €

SIDE DISHES

- Fresh green beans 7.50 €
 - Dauphines potatoes 6.00 €
 - Sautéed mushroom 7.50 €
 - Homemade potato Purée 5.00 €
 - Homemade French fries 5.00 €
 - Green salad 5.00 €
 - Vegetarian platter 17.00 €
 - Gratin Dauphinois 6.00 €
 - Fondue leeks 6.00 €
- (fresh green bean garnish alternative +2.50 €)

CHEESE

- Cantal "Entre deux" Camembert 9.50 €
- * Farmhouse fromage Blanc plain or with red fruit coulis 6.50 €

DESSERTS

- Traditional Tatin tart 13.00 €
- Iced profiteroles 11.00 €
- Gourmand coffee 10.00 €
- Egg-coated fried brioche with Bourbon vanilla ice cream 10.00 €
- * Crème caramel 8.00 €
- L'Instant Gourmand (see after dinner drinks*) 12.00 €
- * Floating Island 7.00 €
- Traditional Millefeuille 13.00 €
- "Maison Pariès" Basque cake 10.00 €
- * Baked apple Grand-Mère with Financier biscuit 8.50 €
(Double Jus 30 & 40 spirit +4€ additional charge)
- Rum baba with dark Royal rum 13.00 €
- Chocolate mousse 8.00 €
- * Ice creams and sorbets - Choice of 3 flavours 9.50 €
- Dame Blanche coupe 10.50 €
- Colonel: lemon sorbet with a dash of vodka 11.50 €

Net prices including service charge - cheques are not accepted

APERITIFS 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 €		

A.O.C WHITE WINES

ALSACE	75cl		15cl	
Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas		32.00 €		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 €		

ROSÉ WINES

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 €		

A.O.C RED WINES

LOIRE	75cl		15cl	
Pinot Noir Les Grandes Vignes Domaine Lafond		35.00 €		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 €		

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	11.00 €

COLD DRINKS

Fresh orange juice	6.00 €
Lemonade (25cl)	4.00 €
Syrup supplement	0.50 €
Coca-Cola (33cl)	5.00 €
Fruit juice (25cl)*	5.00 €
Orangina (25cl)	5.00 €
Perrier (33cl)	5.00 €
Vittel (25cl)	4.00 €
Velleminfroy still or sparkling (1l)	6.50 €
Hildon still or sparkling (50cl)	5.00 €
Châteldon (1l)	8.50 €
Indian Tonic Water (25cl)	5.00 €

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

BIÈRES

Draught beers	25cl	50cl
La Météor	5.00 €	9.00 €
Bière française Premium Bière du « Mois »	6.00 €	10.00 €
Bottled beers		
Lefte 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 €

ALCOHOL SELECTION 4cl

Rum ambré, Plantation XO, Barbade	13.00 €
*Cognac, Bourgoin verseau, France	13.00 €
Calvados 30 & 40 Extra Old, France	15.00 €
*Vieille 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 €

HOT DRINKS

Espresso coffee	3.50 €	Chocolate, hot milk	5.00 €	Viennese coffee	5.50 €
Double express	5.00 €	Selection of teas	5.00 €	Viennese chocolate	6.00 €
Coffee with cream, cappuccino	5.00 €	Selection of herbal teas	5.00 €	Grog	9.00 €
				Irish coffee	10.00 €