



# 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 €** Soufflé au Comté (10 mn d'attente) **11.50 €**  
\* Céleri rémoulade **6.00 €** Assiette de charcuteries fines **10.50 €**  
Poireaux vinaigrette **8.50 €** \* Soupe gratinée à l'oignon **9.00 €**  
\* Potage ou velouté du moment **7.00 €** Salade haricots verts et champignons crus **9.00 €**  
\* Museau vinaigrette **7.00 €** \* Terrine de Campagne Maison **9.50 €**  
Sardines Millésimées Os à moelle du BALZAR **11.50 €**  
«La Quiberonnaise», pain toasté **13.00 €** Assiette de saumon mariné façon Balzar **17.50 €**  
Très gros escargots les 6 **13.00 €** Planche de charcuteries fines BALZAR **21.50 €**  
de Bourgogne Planche mixte BALZAR, charcuteries fines et fromages **21.50 €**  
\* Assiette de crudités **7.00 €**  
La rilette "Maison Thioic" **8.50 €** pain de campagne toasté

## 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 **26.50 €** Gigot de «laiton» chaud ou froid mayonnaise, frites Maison **23.50 €**  
(Francfort, poitrine fumée, jarret demi-sel, travers demi-sel, montbéliard, confit de canard)  
\* Traditionnel bœuf Bourguignon, tagliatelles **21.00 €** \* Salade César, poulet croustillant, romaine et Parmigiano Reggiano **20.00 €**  
Pied de porc «Maison Thiol», sauce béarnaise, frites Maison **22.50 €** Presa ibérique (échine de porc) pour 2, sauce poivre ou béarnaise, frites Maison (10 mn d'attente) **59.00 €**  
Ris de veau poêlés au Porto, pommes Dauphines **42.00 €** \* Tripes au Calvados «Maison Thiol» **21.50 €**  
\* Cuisse de canard confite, gratin Dauphinois **21.50 €** Foie de veau poêlé en persillade, purée Maison **23.00 €**  
\* Rosbeef chaud ou froid, sauce poivre **21.50 €** \* Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites Maison **20.50 €**  
ou mayonnaise, purée Maison  
Sirloin steak (contre-filet) grillé, sauce poivre, frites Maison **26.50 €** 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 €**

Supplément sauce **1.50 €**

## SEMAINIER

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

## POISSONS

- \* Dos de saumon beurre blanc au raifort et sa fondue de poireaux **21.50 €**  
Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeur **26,50 €**  
Belle sole Meunière ou à la Plancha (500g - selon arrivage) **46.00 €**  
\* Quenelles de brochet sauce Nantua, riz pilaf **21.50 €**

## 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 €** Fondue de poireaux **6.00 €**  
(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 **13.00 €** \* Pommes dés au four Grand-Mère et son financier **8.50 €**  
Profiteroles glacées **11.00 €** (Double jus 30&40 +4€)  
Café gourmand **10.00 €** Baba au rhum royal Ambré **13.00 €**  
Brioche «façon» pain perdu, crème glacée à la vanille Bourbon **10.00 €** Mousse au chocolat **8.00 €**  
\* Crème caramel **8.00 €** \* Coupe de glaces et sorbets - 3 parfums au choix **9.50 €**  
L'instant gourmand (voir digestifs\*) **12.00 €** Coupe Dame Blanche **10.50 €**  
\* Ile flottante **7.00 €** Colonel : vodka 2cl et sorbet citron vert **11.50 €**  
Mille-feuille traditionnel **13.00 €**  
Gâteau basque «Maison Pariès» **10.00 €**

## 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

<b>ALSACE</b> Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas	75cl	32.00 €	15cl	7.50 €
<b>BEAUJOLAIS</b> Beaujolais Blanc «Le Chêne du Châtellard » Domaine du Penlois		45.00 €		
<b>LOIRE</b> Reuilly Domaine Lafond		35.00 €		7.50 €
<b>BOURGOGNE</b> 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

<b>LOIRE</b> Pinot Noir Les Grandes Vignes Domaine Lafond	75cl	35.00 €	15cl	7.50 €
Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie » Médaille d'Or		35.00 €		
<b>BOURGOGNE ROUGE</b> 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 €		
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b> 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 €		
<b>BEAUJOLAIS</b> Julienas La Croisée « Médaillé d'or Domaine du Penlois »		39.00 €		
<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 €		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 €
Jim Beam, Bourbon	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

<b>Pression</b> La Météor	25cl	5.00 €	50cl	9.00 €
Bière française Premium				
Bière du « Mois »		6.00 €		10.00 €
<b>Bouteille</b> 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 €
*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 €

## 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 €		