



BRASSERIE

BALZAR49, rue des écoles, 75005 Paris - 8h00 / 23h30
Quartier Latin - www.brasseriebalzar.comDEPUIS
1886

Fait Maison

* **MENUS** * Entrée ou Dessert + Plat du lundi au vendredi de 12h à 17h
sauf jours fériés ou jours exceptionnels 26.00 €
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 Maison, 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 €
Sardines Millésimées	13.00 €	* Terrine de Campagne Maison	9.50 €
«La Quiberonnaise», pain toasté		Os à moelle du BALZAR	11.50 €
Très gros escargots les 6	13.00 €	Assiette de saumon mariné façon Balzar	17.50 €
de Bourgogne		Planche de charcuteries fines BALZAR	21.50 €
* Assiette de crudités	7.00 €	Planche mixte BALZAR, charcuteries fines et fromages	21.50 €
La rilette «Maison Thiol» pain de campagne toasté	8.50 €		

PLATS

Andouillette de Troyes AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites Maison	22.50 €	½ Poulet fermier jaune des Landes rôti	23,00 €
Choucroute de la mer du BALZAR	34.00 €	* Rosbeef chaud ou froid, sauce poivre ou mayonnaise, purée Maison	21.50 €
Choucroute Label Rouge du BALZAR (Francfort, poitrine fumée, jarret demi-sel, travers demi-sel, montbéliard, confit de canard)	27.50 €	Sirloin steak (contre-filet) grillé, sauce poivre, frites Maison	26.50 €
* Traditionnel bœuf Bourguignon, tagliatelles	21.50 €	Gigot de «laiton» chaud ou froid mayonnaise, frites Maison	23.50 €
Pied de porc «Maison Thiol», sauce béarnaise, frites Maison	22.50 €	* Salade César, poulet croustillant, romaine et Parmigiano Reggiano	20.00 €
* Cuisse de canard confite, gratin Dauphinois	21.50 €	* Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites Maison	20.50 €
Epaule confite de porc «Duroc de Batallé», frites maison (10 mn d'attente)	25.00 €	* Tripes au Calvados «Maison Thiol»	21.50 €
		Foie de veau à l'anglaise poêlé en persillade, purée Maison	23.00 €

Côte de bœuf et son os à moelle pour 2 (environ 1,2kg) 69.50 €
sauce poivre ou béarnaise, garniture au choix

Côte de veau (environ 500g), crème aux morilles, tagliatelles 39.50 €

Supplément sauce 1.50 €

SEMAINIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI
* Blanquette de veau, petits légumes et riz pilaf 21.00 €	* Chou farci du Balzar 21.00 €	Tête de veau sauce gribiche 22.50 € (Menu* +2.00 €)
JEUDI	VENDREDI	SAMEDI ET DIMANCHE
* Petit salé aux lentilles 21.00 €	Morue à l'auvergnate 21.50 € (Menu* +2.00 €)	Traditionnel bœuf gros sel 22.00 €

POISSONS

* Poisson du jour (selon arrivage), 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 €
Filet de Haddock au beurre blanc et son œuf poché, pommes vapeur	32.00 €

GARNITURES

Haricots verts frais	7.50 €	Purée Maison	5.00 €	Assiette végétarienne	17.00 €
Poêlée de champignons du moment	7.50 €	Frites Maison	5.00 €	Gratin Dauphinois	6.00 €
		Salade verte	5.00 €	Fondue de poireaux	6.00 €

(changement de garniture haricots verts frais +2.50 €)

FROMAGES

Cantal «Entre deux», Saint-Nectaire, Camembert 14.50 €
Un fromage au choix 9.00 €

DESSERTS

Traditionnelle tarte Tatin	13.00 €	Mille-feuille traditionnel	13.00 €
Profiteroles glacées	12.00 €	Baba au rhum royal Ambré	13.00 €
Café gourmand	10.00 €	* Mousse au chocolat	8.50 €
Brioche «façon» pain perdu, crème glacée à la vanille Bourbon	11.00 €	Poire Belle Hélène	9.50 €
* Ananas frais	8.00 €	* Coupe de glaces et sorbets 3 parfums au choix	9.50 €
* Crème caramel	8.00 €	Coupe Dame Blanche	10.50 €
L'instant gourmand (voir digestifs*)	12.00 €	Colonel : vodka 2cl et sorbet citron vert	11.50 €
* Ile flottante	7.00 €		

APÉRITIFS BALZAR

Kir Maison 12cl	6.00 €	Lillet rouge ou blanc 12cl	6.50 €
Kir Royal 13cl	13.50 €	Vermouth La Quintinye,	
Ricard 4cl	7.00 €	Rouge, Blanc, Dry 12cl	7.00 €
Pastis Henri Bardouin 4cl	8.00 €	Gewurztraminer Vendanges Tardives 12cl	9.00 €

DRINKS BALZAR 15cl

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

CHAMPAGNES

La Nature'L de chez Hervé Rafflin	75cl	69.00 €	13cl	13.00 €
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 €		7.50 €
Domaine Albert Mann Riesling 2022		49.00 €		
LOIRE				
Reuilly Domaine Lafond		35.00 €		7.50 €
SUD				
Clos des Centenaires « Roussanne »		49.00 €		
BOURGOGNE				
L'Empreinte Chardonnay blanc		39.00 €		8.00 €
Petit Chablis « Simonnet-Febvre »		45.00 €		9.50 €
Auxey-Duresses Domaine Labry		79.00 €		
Puligny-Montrachet « Les Levrans »		149.00 €		

VINS ROSÉS

Pinot Gris Domaine Lafond	75cl	32.00 €	15cl	7.50 €
---------------------------	------	---------	------	--------

VINS EN CARAFE

Brouilly Domaine du Penlois	50cl	18.50 €	15cl	6.00 €
Rosé Domaine Joanis Lubéron		18.50 €		6.00 €
Chardonnay blanc Domaine du Penlois		18.50 €		6.00 €

VIN DU SUD

VDP d'OC « Harmonie »	75cl	45.00 €	15cl	
I GP Pays d'OC Les Creisses		59.00 €		

VINS ROUGES A.O.C

LOIRE	75cl		15cl	
Pinot Noir Les Grandes Vignes Domaine Lafond		35.00 €		7.50 €
BOURGOGNE ROUGE				
L'empreinte Coteaux Bourguignons		39.00 €		8.00 €
Santenay « Les Charmes » Albert Bichot		69.00 €		14.00 €
Château de Chassagne-Montrachet « Les Jardins »		79.00 €		
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Les Corvées		89.00 €		
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes du Rhône « La Touche »		32.00 €		6.50 €
Lirac « Loge 73 »		39.00 €		
Saint-Joseph Domaine Courbis		69.00 €		
BORDEAUX				
Bordeaux supérieur « Château de Brague réserve BALZAR »		29.00 €		6.50 €
Saint-Emillion Grand Cru Château Jean Voisin « Les Cabanes »		45.00 €		10.50 €
Chateau Pontac Monplaisir Pessac Léognan		49.00 €		11.00 €
Chateau Pontac Monplaisir Pessac Léognan	Magnum (150cl)	89.00 €		
Duluc de Branaire Ducru Saint-Julien		69.00 €		
Château Haut-Marbuzet Saint-Estephe		89.00 €		
Château Roc de Cambes Côtes de Bourg		149.00 €		

SELECTION WHISKY 4cl

Monkey Shoulder, Ecosse, Blended Malt	13.00 €
Fin de Partie "Maison Benjamin Kuentz" France, Single malt	15.00 €
Dalmore 12 ans, Ecosse, Single malt	15.00 €
Jameson, Irlande, Blended	13.00 €
Jim Beam, Bourbon	13.00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais	6.00 €
Limonade (25cl)	4.50 €
Supplément sirop	0.50 €
Coca-Cola (33cl)	5.50 €
Jus de fruits (25cl)*	5.00 €
Orangina (25cl)	5.50 €
Perrier (33cl)	5.50 €
Vittel (25cl)	4.00 €
Celtic plate ou gazeuse (1l)	6.50 €
Hildon plate ou gazeuse (50cl)	5.00 €
Châteldon (1l)	8.50 €
Indian Tonic Water (25cl)	5.50 €

*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)		7.00 €
Cidre Loïc Raison (25cl)		6.00 €
1664 sans alcool		6.50 €

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 €
Get 27	11.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café express	3.50 €	Sélection de thés	5.00 €	Grog	9.00 €
Double express	5.50 €	Sélection d'infusions	5.00 €	Irish coffee	10.00 €
Café crème, cappuccino	5.50 €	Café viennois	6.00 €		
Chocolat, lait chaud	6.00 €	Chocolat viennois	7.00 €		