



BRASSERIE
BALZAR

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

SINCE
1886



- * MENUS** * **Starter or Dessert + Main Course**
from Monday to Friday 12 noon to 5:00 pm excluding bank holidays and public holidays **26.00 €**
For children's menu please enquire with the Head Waiter **13.00 €**

STARTERS

Red Label herring fillets with warm oiled potatoes		10.50 €
Homemade duck foie gras with farmhouse bread		25.00 €
* Mimosa-style hard-boiled eggs	7.50 €	Selection of fine charcuterie 10.50 €
* Celery remoulade	6.00 €	Comté cheese soufflé (10 min wait) 11.50 €
Leeks in vinaigrette	8.50 €	"Maison Sibilia" Lyonnaise sausage served with warm potatoes in oil 9.50 €
* Soup or velouté of the day	7.00 €	* Onion soup gratinée 10.50 €
Vintage "La Quiberonnaise" sardines with toasted bread	13.50 €	Green bean and raw mushroom salad 9.00 €
6 Very large Burgundy snails	13.00 €	* Lentil salad, pork belly 7.00 €
* Plate of crudités	7.50 €	* Homemade country pâté terrine 9.50 €
Potter meat "Maison Thiol", toasted country bread	8.50 €	Bone marrow BALZAR 12.00 €
		Plate of marinated salmon Balzar style 17.50 €
Plank of fine charcuterie BALZAR		21.50 €
Mixed BALZAR plank: fine charcuterie and matured cheese et fromages		21.50 €

MAIN COURSES

Grilled AAAAA Troyes chitterling sausage, grain mustard sauce and homemade French fries	22.50 €	Half roasted free-range yellow Landes chicken	23.50 €
Seafood sauerkraut BALZAR	29.50 €	* Hot or cold roast beef, pepper sauce or mayonnaise, homemade mashed potatoes	21.50 €
Choucroute Label Rouge du BALZAR (Frankfurter sausage, smoked belly pork, salt pork knuckle, salt pork spareribs, Montbéliard sausage, duck leg confit)	27.50 €	Grilled sirloin steak with pepper sauce, homemade French fries	26.50 €
* Traditional beef Bourguignon with tagliatelle	21.50 €	Suckling lamb hot or cold with mayonnaise and homemade French fries	23.50 €
"Maison Thiol" pig trotter, bearnaise sauce with homemade French fries	23.00 €	* Caesar salad with crispy chicken, cos lettuce and Parmigiano Reggiano	21.00 €
* Duck leg confit with gratin Dauphinois	21.50 €	* Beef tartare BALZAR with green salad and homemade French fries	20.50 €
"Duroc de Batallé" confit pork shoulder, homemade French fries (10 min wait)	26.50 €	Pan-seared calf's liver in garlic and parsley with homemade mashed potato	23.50 €
* "Maison Thiol" tripe in Calvados	21.50 €		
Rib of beef with bone marrow, bearnaise or pepper sauce, with a choice of side dish		for 1 (approx. 400g) 35.00 € for 2 (approx. 900g) 70.00 €	
Veal chop (approx. 500g), morel cream sauce, tagliatelle 39.50 €			

WEEKLY DISHES

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY
* Veal stew, vegetables and pilau rice 21.00 €	* Rabbit saddle with old-style mustard sauce, tagliatelle 21.00 €	Calf's head with gribiche sauce 22.50 € (Menu* +2.00 €)
THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY AND SUNDAY
* Salted pork with lentils 21.00 €	Auvergne-style cod 21.50 € (Menu* +2.00 €)	Traditional roast beef in coarse salt 22.00 €

FISH

* Fish of the day (according to availability), horseradish white butter sauce and leek fondue	21.50 €
Skate wing Grenobloise- style with steamed potatoes	26.50 €
Large sole cooked Meunière or Griddled 500g (depending on availability)	46.00 €
Haddock fillet with white butter sauce and poached egg, steamed potatoes	32.00 €
Pike Quenelles "Maison Sibilia" with Nantua sauce, pilaf rice	29.00 €

SIDE DISHES

Fresh green beans	7.50 €	Homemade potato Purée	5.00 €	Vegetarian platter	17.00 €
Pan-fried seasonal mushrooms	7.50 €	Homemade French fries	5.00 €	Gratin Dauphinois	6.00 €
		Green salad	5.00 €	Leek fondue	6.00 €

(fresh green bean garnish alternative **+2.50 €**)

CHEESE

Cantal «Entre deux», Saint-Nectaire, Camembert **14.50 €**
A cheese of your choice **9.00 €**

DESSERTS

Traditional Tatin tart	13.00 €	* Butter and sugar crepes	7.50 €
Iced profiteroles	12.00 €	Rum baba with dark Royal rum	13.00 €
Gourmet coffee	10.00 €	* Chocolate mousse	8.50 €
Tart of the day (weekend)	11.50 €	Pear Belle Hélène	9.50 €
* Fresh pineapple	8.00 €	* Ice creams and sorbets	9.50 €
* Caramel custard	8.00 €	Choice of 3 flavours	
* Homemade clafoutis	8.50 €	Dame Blanche Sundae	10.50 €
* Floating island	7.50 €	Colonel : lemon sorbet with a dash of vodka	11.50 €
Traditional Mille-feuille	13.00 €		

APERITIFS BALZAR

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

DRINKS BALZAR 15cl

Negroni du Balzar (Cynar, Vermouth la Quintinye rouge, XII Gin)	12.50 €	Pampelle Royal (Pampelle, champagne La Nature'L)	15.00 €
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 €
Gin « Antidote »	12.00 €		

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	95.00 €	

A.O.C WHITE WINES

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 €	

ROSÉ WINES

Pinot Gris Domaine Lafond	75cl 35.00 €	15cl 7.50 €
---------------------------	--------------	-------------

VINS EN CARAFE

Coteaux de l'Ardèche	50cl	15cl
Rouge	18.50 €	6.00 €
Rosé	18.50 €	6.00 €
Blanc	18.50 €	6.00 €

VIN DU SUD

IGP Pays d'OC L'Esprit « Gangloff »	75cl 29.00 €	15cl
VDP d'OC « Harmonie »	45.00 €	
IGP Pays d'OC Les Creisses	59.00 €	

A.O.C RED WINES

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 €
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Les Corvées	89.00 €	
Chambolle-Musigny « Les Quarantes Ouvrées »	135.00 €	
Clos Vougeot Grand Cru « Philippe Chéron »	299.00 €	
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône « Le Temps est venu » Domaine Ogier	35.00 €	7.50 €
Saint-Joseph « Le Passage » Domaine Ogier	69.00 €	
Côte-Rôtie « Mon Village » Domaine Ogier	95.00 €	
BORDEAUX		
Bordeaux supérieur « Château de Brague réserve BALZAR »	29.00 €	6.50 €
Château Layauga-Duboscq Médoc	42.00 €	9.00 €
Château Pontac Monplaisir Pessac Léognan	49.00 €	11.00 €
Château Pontac Monplaisir Pessac Léognan	Magnum (150cl) 89.00 €	
Duluc de Branaire Ducru Saint-Julien	69.00 €	
Château Haut-Marbuzet Saint-Estephe	95.00 €	
Château Roc de Cambes Côtes de Bourg	149.00 €	
Le Carillon d'Angélu Saint-Emilion Grand Cru	225.00 €	

WHISKY SELECTION 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 €

COLD DRINKS

Fresh orange juice	6.00 €
Lemonade (25cl)	4.50 €
Syrup supplement	0.50 €
Coca-Cola (33cl)	5.50 €
Fruit juice (25cl)*	5.00 €
Orangina (25cl)	5.50 €
Perrier (33cl)	5.50 €
Vittel (25cl)	4.00 €
Celtic still or sparkling (1l)	6.50 €
Velleminfroy still or sparkling (50cl)	5.00 €
Châteldon (1l)	8.50 €
Indian Tonic Water (25cl)	5.50 €
Iced Coffee	8.00 €

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

BEERS

Pression	25cl	50cl
La Météor	5.00 €	9.00 €
<i>Bière française Premium</i>		
Bière du « Mois »	6.00 €	10.00 €
Bouteille		
Leffe blonde ou brune (33cl)		7.00 €
<i>Bière d'Abbaye authentique</i>		
1664 Blanche (33cl)		7.00 €
Cidre Loïc Raison (25cl)		6.00 €
1664 sans alcool		6.50 €

ALCOHOL SELECTION 4cl

Rum ambré, Plantation XO, Barbade	13.00 €
Cognac, Bourgoin verseau, France	13.00 €
Vieux Calvados, 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 €

HOT DRINKS

Espresso coffee	3.50 €	Chocolate, hot milk	6.00 €	Viennese coffee	6.00 €
Double express	5.50 €	Selection of teas	5.00 €	Viennese chocolate	7.00 €
Coffee with cream, cappuccino	5.50 €	Selection of herbal teas	5.00 €	Grog	9.00 €
				Irish coffee	10.00 €

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.