



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 €**

ENTRÉES

Crab meat, avocado tartare Balzar style	19.50 €		
Label Rouge herring fillet, warm potatoes with oil	10.50 €		
Homemade duck foie gras, toasted country bread	25.00 €		
* Mimosa-style hard-boiled eggs	7.50 €	* Mixed raw vegetables	7.50 €
* Celery remoulade	6.00 €	"Maison Thiol" pork rilette, toasted country bread	8.50 €
Mackerel fillet in white wine	12.00 €	* Tomatoes with vinaigrette	7.50 €
Vintage sardines	13.50 €	* French onion soup au gratin	10.50 €
"La Quiberonnaise", toasted bread		* Homemade country-style terrine	10.50 €
Extra large Burgundy snails les 6	13.50 €	Bone marrow Balzar style	12.00 €
Dry-cured ham platter	12.00 €	Marinated salmon platter Balzar style	17.50 €
"Duroc Grande Réserve"			
Plank of fine charcuterie BALZAR		21.50 €	
Mixed BALZAR plank: fine charcuterie and matured cheese		21.50 €	

MAIN COURSES

Grilled Troyes andouillette AAAAA, old-style mustard sauce, homemade French fries	23.50 €	* Hot or cold roast beef, pepper sauce or mayonnaise, homemade mashed potatoes	22,00 €
Balzar Label Rouge sauerkraut (Frankfurter, smoked pork belly, salted pork knuckle, salted pork ribs, Montbéliard sausage, duck confit)	27.50 €	Grilled sirloin steak, pepper sauce, homemade French fries	27,00 €
* Traditional beef Bourguignon, tagliatelle	22,00 €	Niçoise salad	22,00 €
"Maison Thiol" pig's trotter, béarnaise sauce, homemade French fries	23.00 €	* Cooked beef salad, garlic cabbage and mustard, homemade French fries	21.00 €
* Duck leg confit, dauphinois gratin	21.50 €	Hot or cold milk-fed lamb leg, homemade French fries	23.50 €
Slow-cooked pork shoulder "Duroc de Batallé", homemade French fries (10 min wait)	26.50 €	* Caesar salad, crispy chicken, romaine and Parmigiano Reggiano	21.00 €
Half roasted yellow free-range chicken from Landes	23.50 €	* Balzar beef tartare, green salad and homemade French fries	21,00 €
		Pan-seared veal liver English-style with parsley, homemade mashed potatoes	23.50 €
Ribeye steak with bone marrow, pepper sauce or béarnaise sauce, with a choice of side dish (approx. 400g)		35.00 €	
Prime rib with bone marrow, pepper or béarnaise sauce, with a choice of side dish For 2 (approx. 1,2Kg)		69.00 €	
Veal chop (approx. 500g), morel cream sauce, tagliatelle		39.50 €	

WEEKLY DISHES

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY
* Stuffed tomatoes, pilaf rice 21.50 €	* Rabbit saddle, old-style mustard sauce, tagliatelle 21.50 €	Calf's head with gribiche sauce 22.50 € (Menu* +2.00 €)
THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY AND SUNDAY
* Hand-chopped sausage, homemade mashed potatoes 21.00 €	Bouchot mussels marinière style, homemade French fries 21.50 € (Menu* +2.00 €)	Traditional roast beef in coarse salt 22.00 €

FISH

* Fish of the day (depending on availability), ratatouille and pesto	21.50 €
Ray wing Grenobloise style, steamed potatoes	26.50 €
Whole sole Meunière or grilled (500g – depending on availability)	46.00 €
Smoked haddock fillet with beurre blanc and poached egg, steamed potatoes	32.00 €
Cod with aioli, steamed vegetables	26.00 €

SIDE DISHES

Fresh green beans	7.50 €	Ratatouille	6.00 €	Vegetarian platter	17.00 €
Homemade potato Purée	5.00 €	Green salad	5.00 €	Gratin Dauphinois	6.00 €
Homemade French fries	5.00 €	(fresh green bean garnish alternative +2.50 €)			

CHEESE

Cantal «Entre deux», Morbier, Camembert	14.50 €
A cheese of your choice	9.00 €

DESSERTS

Traditional Tatin tart	13.00 €	Rum baba with dark Royal rum	13.00 €
Iced profiteroles	12.00 €	* Chocolate mousse	8.50 €
Gourmet coffee	10.00 €	Pear Belle Hélène	9.50 €
Rum ice cream with raisins	11.00 €	* 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 €
* Butter and sugar crepes	7.50 €		

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

Negroni du Balzar (Cynar, Vermouth la Quintinye rouge, XII Gin)	12.50 €	Apérol Spritz (Aperol, Prosecco, Perrier)	11.00 €
Bellini du Balzar (Prosecco, purée de pêche)	10.00 €	Pampelle Spritz (Pampelle, Prosecco DOC, Perrier)	11.00 €
		Gin « Nuage » Premium	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 (Riesling)	75cl		15cl	
Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas		32.00 €		7.50 €
Domaine Albert Mann Riesling 2022		49.00 €		
LOIRE (Sauvignon)				
Reuilly Domaine Lafond		35.00 €		7.50 €
SUD (Roussanne, Marsanne)				
VDP d'OC « Harmonie »		49.00 €		
BOURGOGNE (Chardonnay)				
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 (Pinot Gris)	75cl	35.00 €	15cl	7.50 €
Rosé du mois		29.00 €		6.50 €

VINS EN CARAFE

	50cl		15cl	
Coteaux de l'Ardèche				
Rouge (Syrah, Grenache, Merlot)		18.50 €		6.00 €
Rosé (Syrah, Grenache, Merlot)		18.50 €		6.00 €
Blanc (Grenache, Sauvignon)		18.50 €		6.00 €

VIN DU SUD

IGP Pays d'OC Les Creisses (Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Mourvèdre)	75cl	59.00 €	15cl	
VDP d'OC « Harmonie » (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot)		45.00 €		

A.O.C RED WINES

LOIRE (Pinot Noir)	75cl		15cl	
Pinot Noir Les Grandes Vignes Domaine Lafond		35.00 €		7.50 €
BOURGOGNE ROUGE (Pinot Noir)				
L'empreinte Coteaux Bourguignons		39.00 €		8.00 €
Château de Laborde Côte d'Or		49.00 €		
Santenay « Les Charmes » Albert Bichot		69.00 €		14.00 €
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Les Corvées		95.00 €		
Chambolle-Musigny « Les Quarantes Ouvrées »		109.00 €		
Clos Vougeot Grand Cru « Philippe Chéron »		299.00 €		
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes du Rhône « Le Temps est venu » Domaine Ogier (Grenache, Syrah, Mourvèdre)		35.00 €		7.50 €
Saint-Joseph « Le Passage » Domaine Ogier (Syrah)		69.00 €		
Côte-Rôtie « Mon Village » Domaine Ogier (Syrah)		95.00 €		
BORDEAUX				
Bordeaux supérieur « Château de Brague réserve BALZAR » (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)		29.00 €		6.50 €
Château Layauga-Duboscq Médoc (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)		42.00 €		9.00 €
Château Layauga-Duboscq Médoc Magnum (150cl)		69.00 €		
Château Pontac Monplaisir Pessac Léognan (Cabernet Sauvignon, Merlot)		49.00 €		11.00 €
Château Pontac Monplaisir Pessac Léognan Magnum (150cl)		89.00 €		
Duluc de Branaire Ducru Saint-Julien (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)		69.00 €		
Château Haut-Marbuzet Saint-Estephe (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)		89.00 €		
Château Roc de Cambes Côtes de Bourg (Merlot, Cabernet Franc)		149.00 €		
Le Carillon d'Angélus Saint-Emilion Grand Cru (Merlot, Cabernet Franc)		195.00 €		

WHISKY SELECTION

Black Label, Ecosse, Blended 12 ans	4cl	13.00 €
Talisker Port Ruighe, Ecosse, Single Malt		18.00 €

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 €
Ice Tea (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 €
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 €

ALCOHOL SELECTION

Rum ambré, Plantation XO, Barbade	4cl	13.00 €
Vieux Calvados, France		15.00 €
Vielle Prune de Souillac		13.00 €
Bas-Armagnac Tradition « Gelas »		13.00 €
Poire de chez Miclo		13.00 €
Amaretto Adriatico Roasted		11.00 €
Chartreuse Verte Plantes		13.00 €
Get 27		11.00 €

HOT DRINKS

Espresso coffee	4.00 €	Chocolate, hot milk	6.00 €	Viennese coffee	6.00 €
Double express	6.00 €	Selection of teas	5.00 €	Viennese chocolate	7.00 €
Coffee with cream, cappuccino	6.00 €	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.