



BRASSERIE

## BALZAR

49, 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	10.50 €		
Foie gras de canard Maison, pain de campagne toasté	25.00 €		
* Œufs durs Mimosa	7.50 €	Assiette de charcuteries fines	10.50 €
* Céleri rémoulade	6.00 €	La rilette «Maison Thiol»	8.50 €
Poireaux vinaigrette	8.50 €	pain de campagne toasté	
* Potage ou velouté du moment	7.50 €	Soufflé au Comté (10 mn d'attente)	11.50 €
Sardines Millésimées	13.50 €	* Soupe gratinée à l'oignon	10.50 €
«La Quiberonnaise», pain toasté		Salade haricots verts et champignons crus	9.00 €
Très gros escargots les 6	13.50 €	* Terrine de Campagne Maison	9.50 €
de Bourgogne		Os à moelle du BALZAR	12.00 €
* Assiette de crudités	7.50 €	Assiette de saumon mariné façon Balzar	17.50 €

Planche de charcuteries fines BALZAR	21.50 €
--------------------------------------	---------

Planche mixte BALZAR, charcuteries fines et fromages	21.50 €
--	---------

## PLATS

Andouillette de Troyes AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites Maison	23.50 €	½ Poulet fermier jaune des Landes rôti	23.50 €
Choucroute de la mer du BALZAR	29.50 €	* Rosbeef chaud ou froid, sauce poivre ou mayonnaise, purée Maison	22.00 €
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	27.00 €
* Traditionnel bœuf Bourguignon, tagliatelles	22.50 €	Gigot de «laiton» chaud ou froid mayonnaise, frites Maison	23.50 €
Pied de porc «Maison Thiol», sauce béarnaise, frites Maison	23.00 €	* Salade César, poulet croustillant, romaine et Parmigiano Reggiano	21.00 €
* Cuisse de canard confite, gratin Dauphinois	22.00 €	* Tartare de Bœuf BALZAR, salade verte et frites Maison	21.00 €
Epaule de cochon confite «Duroc de Batallé», frites maison (10 mn d'attente)	26.50 €	* Tripes au Calvados «Maison Thiol»	21.50 €
		Foie de veau à l'anglaise poêlé en persillade, purée Maison	23.50 €

Entrecôte et son os à moelle, sauce poivre ou béarnaise, garniture au choix	(env. 400g)	35.00 €
---	-------------	---------

Côte de bœuf et son os à moelle, sauce poivre ou béarnaise, garniture au choix	pour 2 (env. 1,2kg)	69.00 €
--	---------------------	---------

Côte de veau (environ 500g), crème aux morilles, tagliatelles	42.00 €
---	---------

## SEMAINIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI
* Blanquette de veau, petits légumes et riz pilaf 21.50 €	* Rable de lapin, sauce moutarde à l'ancienne, tagliatelles 21.50 €	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 24.00 €

## POISSONS

* Poisson du jour (selon arrivée), beurre blanc au raifort et sa fondue de poireaux	22.00 €
Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeur	26.50 €
Belle sole Meunière ou à la Plancha (500g - selon arrivée)	52.00 €
Filet de Haddock au beurre blanc et son œuf poché, pommes vapeur	32.00 €
Noix de Saint-Jacques rôties, brunoise de petits légumes	36.00 €

## GARNITURES

Haricots verts frais	7.50 €	Purée Maison	5.00 €	Assiette végétarienne	17.00 €
Petits légumes de saison rôtis	8.50 €	Frites Maison	5.00 €	Gratin Dauphinois	6.00 €
		Salade verte	5.00 €	Fondue de poireaux	6.00 €

(changement de garniture, haricots verts frais ou petits légumes de saison rôtis +2.50 €)

## FROMAGES

Cantal «Entre deux», Morbier, Camembert 14.50 €  
Un fromage au choix 9.00 €

## DESSERTS

Traditionnelle tarte Tatin	13.50 €	Mille-feuille traditionnel	13.50 €
Profiteroles glacées	12.00 €	* Crêpes beurre sucre	7.50 €
Café gourmand	10.00 €	Baba au rhum royal Ambré	13.00 €
* Ananas frais	8.00 €	* Mousse au chocolat	8.50 €
* Crème caramel	8.00 €	Poire Belle Hélène	9.50 €
* Clafoutis Maison	8.50 €	* Coupe de glaces et sorbets	9.50 €
* Ile flottante	7.50 €	3 parfums au choix	
		Glace au rhum et ses raisins	11.00 €

Prix nets - Service 15% inclus calculé sur Hors T.V.A - La Maison n'accepte pas les chèques



## APÉRITIFS BALZAR

Kir Maison 12cl	6.00 €	Suze 4cl	7.00 €
Kir Royal 13cl	13.50 €	Lillet rouge ou blanc 12cl	6.50 €
Ricard 4cl	7.00 €	Martini rouge ou blanc 12cl	7.00 €
Pastis Henri Bardouin 4cl	8.00 €	Gewurztraminer Vendanges Tardives 12cl	9.00 €

## DRINKS BALZAR 15cl

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

		75cl	13cl
La Nature'L de chez Hervé Rafflin	69.00 €		13.00 €
Moët & Chandon « Réserve Impérial »	79.00 €		15.00 €
"R" Ruinart brut	95.00 €		

## VINS BLANCS A.O.C

		75cl	15cl
<b>ALSACE</b> (Riesling)			
Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas	32.00 €		8.00 €
Domaine Albert Mann Riesling 2022	49.00 €		
<b>LOIRE</b> (Sauvignon)			
Reuilly Domaine Lafond	35.00 €		8.00 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b> (Viognier)			
Viognier de Rosine Domaine Ogier	59.00 €		
<b>BOURGOGNE</b> (Chardonnay)			
L'Empreinte Chardonnay blanc	36.00 €		
Chablis Château de Laborde	46.00 €		10.50 €
Santenay Château de Laborde	79.00 €		
Puligny-Montrachet « Les Levrons »	149.00 €		

## VINS ROSÉS

		75cl	15cl
Pinot Gris Domaine Lafond Bio (Pinot Gris)	35.00 €		8.00 €

## 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

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

## VINS ROUGES A.O.C

		75cl	15cl
<b>LOIRE</b> (Pinot Noir)			
Pinot Noir Les Grandes Vignes Domaine Lafond	35.00 €		8.00 €
<b>BOURGOGNE ROUGE</b> (Pinot Noir)			
L'empreinte Coteaux Bourguignons	36.00 €		
Côte d'Or Château de Laborde	55.00 €		12.00 €
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Château de Laborde	95.00 €		
Chambolle-Musigny Château de Laborde 2019	109.00 €		
Clos Vougeot Grand Cru « Philippe Chéron »	299.00 €		
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
Côtes du Rhône « Le Temps est venu » Domaine Ogier (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	35.00 €		8.00 €
Saint-Joseph « Le Passage » Domaine Ogier (Syrah)	69.00 €		
Côte-Rôtie « Mon Village » Domaine Ogier (Syrah)	95.00 €		
<b>BORDEAUX</b>			
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)	39.00 €		
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 €		

## SELECTION WHISKY 4cl

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

## BIÈRES

		25cl	50cl
<b>Pression</b>			
La Météor	5.00 €		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)			7.00 €
Cidre Loïc Raison (25cl)			6.00 €
1664 sans alcool			6.50 €

## BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais	6.00 €
Limonade (25cl)	5.00 €
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 €
Velleminfroy plate ou gazeuse (50cl)	5.00 €
Châteldon (1l)	8.50 €
Indian Tonic Water (25cl)	5.50 €
Café frappé	8.00 €

\*À base de concentré : orange, pomme, ananas  
Pur jus : tomate ; Nectar : abricot

## SÉLECTION SPIRITUEUX 4cl

Rum ambré, Plantation XO, Barbade	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 €

## BOISSONS CHAUDES

Café express	4.00 €	Sélection de thés	5.00 €	Grog	9.00 €
Double express	6.00 €	Sélection d'infusions	5.00 €	Irish coffee	10.00 €
Café crème, cappuccino	6.00 €	Café viennois	6.00 €		
Chocolat, lait chaud	6.00 €	Chocolat viennois	7.00 €		

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

