



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 vendredi de 12h à 17h
sauf jours fériés ou jours exceptionnels **26.00 €**
Menu enfant demandez au Maître d'hôtel **13.00 €**

ENTRÉES

- Chair de crabe, tartare d'avocat façon BALZAR **19.50 €**
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 jambon cru «Duroc Grande Réserve» **12.00 €**
* Céleri rémoulade **6.00 €** La rilette «Maison Thiol» **8.50 €**
Cervelas vinaigrette **8.50 €** pain de campagne toasté
Sardines Millésimées **13.50 €** * Tomates vinaigrette **7.50 €**
«La Quiberonnaise», pain toasté * Soupe gratinée à l'oignon **10.50 €**
Très gros escargots les 6 **13.50 €** * Terrine de Campagne Maison **10.50 €**
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, **23.50 €** * Rosbeef chaud ou froid, sauce poivre **22,50 €**
sauce moutarde à l'ancienne, frites Maison ou mayonnaise, purée Maison
- Choucroute Label Rouge du BALZAR **28.50 €** Sirloin steak (contre-filet) grillé, **28,00 €**
(Francfort, poitrine fumée, jarret demi-sel, sauce poivre, frites Maison
travers demi-sel, montbéliard, confit de canard) Salade Niçoise **22,00 €**
- * Traditionnel bœuf Bourguignon, **22,50 €** * Salade de bœuf cuit, chou à l'ail **21.50 €**
tagliatelles et moutarde, frites Maison
- Pied de porc «Maison Thiol», **23.00 €** Gigot de «laiton» chaud ou froid **23.50 €**
sauce béarnaise, frites Maison mayonnaise, frites Maison
- * Cuisse de canard confite, **22.00 €** * Salade Cæsar, poulet croustillant, **21.00 €**
gratin Dauphinois romaine et Parmigiano Reggiano
- Epaule de cochon confite «Duroc de Batallé», **26.50 €** * Tartare de Bœuf BALZAR, **21,50 €**
frites maison (10 mn d'attente) salade verte et frites Maison
- ½ Poulet fermier jaune des Landes rôti **23.50 €** Foie de veau à l'anglaise poêlé **23.50 €**
en persillade, purée Maison

Entrecôte et son os à moelle, sauce poivre (env. 400g) **37.00 €**
ou béarnaise, garniture au choix

Côte de bœuf et son os à moelle, pour 2 (env. 1,2kg) **74.00 €**
sauce poivre ou béarnaise, garniture au choix

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

SEMAINIER

SAUF JUILLET ET AOÛT

- | | | |
|---|--|--|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI |
| * Les tomates farcies, riz pilaf 21.50 € | * Râble 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 |
| * Boudin noir de Bigorre, purée Maison 21.50 € | Moules bouchot marinières, frites Maison 21.50 € (Menu* +2.00 €) | Traditionnel bœuf gros sel 24.00 € |

POISSONS

- * Poisson du jour (selon arrivage), ratatouille et pesto **22.00 €**
Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeur **26.50 €**
Cabillaud aïoli, légumes vapeur **28.00 €**

GARNITURES

- Haricots verts frais **7.50 €** Frites Maison **5.00 €** Assiette végétarienne **17.00 €**
Ratatouille **6.00 €** Salade verte **5.00 €** Gratin Dauphinois **6.00 €**
Purée Maison **5.00 €** (changement de garniture haricots verts frais **+2.50 €**)

FROMAGES

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

DESSERTS

- Traditionnelle tarte Tatin **13.50 €** Baba au rhum royal Ambré **13.50 €**
Profiteroles glacées **12.00 €** Mille-feuille traditionnel **13.50 €**
Café gourmand **10.00 €** * Mousse au chocolat **8.50 €**
Glace au rhum et ses raisins **11.00 €** * Coupe de glaces et sorbets **9.50 €**
3 parfums au choix
* Crème caramel **8.00 €** Coupe Dame Blanche **10.50 €**
* Clafoutis Maison **9.00 €** Colonel : vodka 2cl et sorbet citron vert **11.50 €**
* Ile flottante **7.50 €**
* Crêpes beurre sucre **7.50 €**

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 €
Campari 12cl	7.50 €		

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 €
Saint-Germain Spritz (Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco, Perrier)	11.00 €	Gin « Nuage » Premium	12.00 €

CHAMPAGNES

La Nature'L de chez Hervé Rafflin	75cl	69.00 €	13cl	13.00 €
La Nature'L de chez Hervé Rafflin		Magnum (150cl)	119.00 €	
"R" Ruinart brut			95.00 €	

VINS BLANCS A.O.C

ALSACE (Riesling)	75cl		15cl	
Riesling A.O.P Cave Kuenz Bas		32.00 €		8.00 €
Domaine Albert Mann Riesling 2022		49.00 €		
LOIRE (Sauvignon)				
Reuilly Domaine Lafond		35.00 €		8.00 €
VALLÉE DU RHÔNE (Viognier)				
Viognier de Rosine Domaine Ogier		59.00 €		
BOURGOGNE (Chardonnay)				
L'Empreinte Chardonnay blanc		36.00 €		
Chablis Domaine Séguinot Bordet		49.00 €		11,00 €
Puligny-Montrachet « Les Levrons »		149.00 €		

VINS ROSÉS

Pinot Gris Domaine Lafond Bio (Pinot Gris)	75cl	35.00 €	15cl	8.00 €
Rosé du mois		29.00 €		7.00 €

VINS EN CARAFE

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

VIN DU SUD

IGP Pays d'OC Les Creisses (Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Mourvèdre)	75cl	59.00 €	15cl	
Clos Mortillet Languedoc Bio (80% Syrah, 20% Cinsault)		29.00 €		

VINS ROUGES A.O.C

LOIRE (Pinot Noir)	75cl		15cl	
Pinot Noir Les Grandes Vignes Domaine Lafond Bio		35.00 €		8.00 €
BOURGOGNE ROUGE (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		349.00 €		
VALLÉE DU RHÔNE				
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 €		
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)		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 €		
Dulac de Branaire Ducru Saint-Julien (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)		69.00 €		
Château Lynch-Moussas Pauillac 2018 (Cabernet Sauvignon, Merlot)		79.00 €		
Château Haut-Marbuzet Saint-Estephe (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)		89.00 €		
Château Cantenac Brown Margaux (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit verdot)		89.00 €		
Château Tertre Roteboeuf Saint-Emilion Grand Cru (Merlot, Cabernet Franc)		349.00 €		

SELECTION WHISKY 4cl

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

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 €

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 €
Châtdelon (1l)	8.50 €
Indian Tonic Water (25cl)	5.50 €
Ice Tea (25cl)	5.00 €
Café frappé	8.00 €

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 Williams	13.00 €
Amaretto Adriatico Roasted	11.00 €
Chartreuse Verte Plantes	13.00 €
Get 27	11.00 €
Génépi / Verveine « De Michellot »	13.00 €

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

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.