

HÔTEL
BALZAC
PARIS



SÉLECTION
PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

TARAMA CLASSIQUE, Croustissian au seigle	18
<i>CLASSIC TARAMA, rye Croustissian</i>	
TARAMA AU CRABE ROYAL, Croustissian au seigle	25
<i>ROYAL CRAB TARAMA, rye Croustissian</i>	
TARAMA AU CAVIAR, Croustissian au seigle	45
<i>CAVIAR TARAMA, rye Croustissian</i>	
CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL, crème fraîche, blinis	(30g) 150 (50g) 250
<i>CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL, sour cream, blinis</i>	

SOUPES DU MOMENT	16
<i>SEASONAL SOUPS</i>	
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, pain grillé	31
<i>IBERICO BELLOTA HAM, toasted bread</i>	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, pain grillé	27
<i>SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS, toasted bread</i>	
BURRATA, pesto de roquette et vinaigre balsamique	17
<i>BURRATA, rocket pesto and balsamic vinegar</i>	
CROISSANT SAUMON FUMÉ, crème acidulée, pickles de concombre	16
<i>SMOKED SALMON CROISSANT, sour cream, cucumber pickles</i>	
TOAST À L'AVOCAT	22
<i>AVOCADO TOAST</i>	

CEUFS BIO BENEDICTE, brioche toastée	24
Au choix : poitrine fumée, jambon ou saumon fumé d'Écosse	
<i>BENEDICT EGGS, toasted brioche - Choice : bacon, ham or smoked salmon</i>	
OMELETTE NATURE OU GARNIE	17
Au choix : jambon, fromage, légumes de saison, herbes fraîches	
<i>OMELETTE, plain or garnished</i>	
<i>Garnishes: ham, cheese, seasonal vegetables, fresh herbs</i>	
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, crème fraîche, blinis	29
<i>SCOTTISH SMOKED SALMON, sour cream, blinis</i>	
PAVÉ DE SAUMON RÔTI "LABEL ROUGE", beurre blanc, épinards et pommes grenaille	32
<i>"LABEL ROUGE" ROASTED SALMON, white butter sauce, spinach, and baby potatoes</i>	
CROQUE TRUFFE* COMTÉ, pommes grenaille	28
<i>TRUFFLE-COMTÉ* CROQUE-MONSIEUR, roasted baby potatoes</i>	
CLUB SANDWICH, filet de volaille, salade romaine, tomate, œuf	25
pommes grenaille - avec ou sans poitrine fumée	
<i>CLUB SANDWICH, chicken breast, romaine lettuce, tomato, egg, roasted baby potatoes - with or without bacon</i>	
SALADE CÉSAR, filet de volaille, œuf, parmesan,	26
salade romaine, croûtons, sauce César maison- avec ou sans poitrine fumée	
<i>CAESAR SALAD, chicken breast, egg, Parmesan cheese, romaine lettuce, croutons and homemade Caesar dressing - with or without bacon</i>	
FILET DE VOLAILLE RÔTI, fricassée de champignons, crème de champignons,	22
ravioles du Dauphiné gratinées au parmesan	
<i>ROASTED CHICKEN BREAST with mushroom fricassee, mushroom cream and Dauphiné ravioli au gratin with Parmesan cheese</i>	
BURGER BALZAC steak Wagyu, pain bio, compotée d'oignons rouges,	27
sauce burger maison, pommes grenaille - option végétarienne	
<i>BALZAC BURGER, Wagyu beef, organic bun, red onion compote, homemade burger sauce, roasted baby potatoes - vegetarian option</i>	
SALADE VÉGÉTARIENNE, quinoa, avocat, épinards, grenade, pesto,	26
citron vert, basilic nain, pickles d'oignon rouge	
<i>VEGETARIAN SALAD, quinoa, avocado, spinach, pomegranate, pesto, lime, basil, red onion pickles</i>	
LINGUINE CHAMPIGNONS, crème de parmesan, roquette	25
<i>LINGUINE WITH MUSHROOMS, parmesan cream, rocket</i>	
ACCOMPAGNEMENTS : salade verte / pommes grenaille / ravioles de Royan,	7
crème de parmesan / riz / épinards	
<i>SIDE: green salad / roasted baby potatoes / Royan ravioli with Parmesan cheese cream / rice / spinach</i>	

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS <i>ASSORTMENT OF MATURED CHEESES</i>	18
--	-----------

OPÉRA ANGELINA <i>ANGELINA OPERA</i>	14
--	-----------

ASSORTIMENT DE MACARONS ANGELINA <i>ASSORTMENT OF ANGELINA MACARONS</i>	14
---	-----------

MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille <i>CHOCOLATE FONDANT, vanilla ice cream</i>	14
---	-----------

FRENCH TOAST, caramel, glace vanille, crème fouettée <i>FRENCH TOAST, caramel, vanilla ice cream, whipped cream</i>	16
---	-----------

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>FRESH FRUIT PLATE</i>	17
---	-----------

CRUMBLE POIRE <i>PEAR CRUMBLE</i>	14
---	-----------

COUPE DE GLACES ET SORBETS PEDONE, 3 parfums <i>PEDONE ICE CREAM AND SORBET, 3 flavours</i>	14
---	-----------

6 RUE BALZAC - 75008 PARIS

+33 (0)1 44 35 18 00 | contact@hotelbalzac.paris | www.hotelbalzac.paris