

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, tomate datterino, basilic et vinaigre balsamique     | 17 |
| <i>BURRATA, datterino tomatoe, basil 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>                                          |    |

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

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

---

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

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

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

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>ASSIETTE DE FRUITS</b><br><i>FRUIT PLATE</i> | <b>17</b> |
|-------------------------------------------------|-----------|

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CRUMBLE FRUITS ROUGES</b><br><i>RED BERRIES CRUMBLE</i> | <b>14</b> |
|------------------------------------------------------------|-----------|

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

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FRAMBOISES, crème fouettée</b><br><i>RASPBERRIES, whipped cream</i> | <b>14</b> |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|

**6 RUE BALZAC - 75008 PARIS**

+33 (0)1 44 35 18 00 | [contact@hotelbalzac.paris](mailto:contact@hotelbalzac.paris) | [www.hotelbalzac.paris](http://www.hotelbalzac.paris)