

HÔTEL
BALZAC
PARIS



L'hôtel Balzac fait renaître l'esprit affûté de l'observateur le plus talentueux de la vie parisienne,
Honoré de Balzac, dont la demeure occupait autrefois ces lieux.
Nous vous invitons aujourd'hui à vivre ici un chapitre de votre propre destinée
et à vous imprégner de l'identité parisienne, élégante et éternellement romantique.

PETIT DÉJEUNER PARISIEN

— 15€ —

BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX

Pure Origine Moka d'Ethiopie biologique «Le Procopé»

Thé ou infusion *Conservatoire des Hémisphères*

Chocolat chaud ANGELINA

-

VIENNOISERIES ET PAINS

beurre Bordier, confitures et pâtes à tartiner, miel de Nonville

PETIT DÉJEUNER BYRON

— 28€ —

BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX

Pure Origine Moka d'Ethiopie biologique «Le Procopé»

Thé ou infusion *Conservatoire des Hémisphères*

Chocolat chaud ANGELINA

-

JUS DE FRUITS FRAIS (20 cl)

orange, pamplemousse, citron jaune

-

VIENNOISERIES ET PAINS

beurre Bordier, confitures et pâtes à tartiner, miel de Nonville

-

YAOURT BORDIER

nature ou aux fruits

-

SALADE DE FRUITS

PETIT DÉJEUNER BALZAC

44€

BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX

Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique «Le Procopé»

Thé ou infusion *Conservatoire des Hémisphères*

Chocolat chaud ANGELINA

-

JUS DE FRUITS FRAIS (20cl)

orange, pamplemousse, citron jaune

-

VIENNOISERIES ET PAINS

beurre Bordier, confitures et pâtes à tartiner, miel de Nonville

-

ŒUFS BIO PRÉPARÉS SELON VOTRE PRÉFÉRENCE

Omelette nature ou garnie**

Omelette blanche nature ou garnie**

Œufs à la coque 3 à 5 minutes

Œufs brouillés nature ou garnis**

Œufs sur le plat

**Garnitures au choix : fromage, jambon, légumes, herbes fraîches

-

ASSIETTE DE CHARCUTERIES OU DE SAUMON FUMÉ D’ÉCOSSE

-

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

-

YAOURT BORDIER

nature ou aux fruits

-

SALADE DE FRUITS

À LA CARTE

<i>VIENNOISERIES ET PAINS</i>	15
beurre Bordier, confitures et pâtes à tartiner, miel de Nonville	
<i>ŒUFS BIO BÉNÉDICTE</i> , brioche toastée*	24
Au choix : poitrine fumée ou saumon fumé d'Écosse	
<i>ŒUFS BIO BROUILLÉS NATURE OU GARNIS**</i>	17
<i>ŒUFS BIO À LA COQUE 3 À 5 MINUTES*</i>	17
<i>ŒUFS BIO SUR LE PLAT</i>	17
<i>OMELETTE BIO NATURE OU GARNIE**</i>	17
<i>OMELETTE BIO BLANCHE NATURE OU GARNIE**</i>	17
** Garnitures au choix : fromage, jambon, légumes, herbes fraîches	
<i>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE</i> , pain de mie*	25
<i>TOAST À L'AVOCAT*</i>	22
<i>MINI SAUCISSES DE VEAU ET VOLAILLE</i>	13
<i>POITRINE FUMÉE GRILLÉE</i>	13
<i>JAMBON BLANC DUBERNET</i>	13
<i>RÔTI DE DINDE</i>	13
<i>SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS</i>	18
camembert bio ¹ , persillé de chèvre ¹ , comté	
<i>YAOURT BORDIER</i>	7
nature ou aux fruits	
<i>GRANOLA</i>	14
nature, chocolat ou fruits, accompagné du laitage de votre choix	
<i>ASSIETTE DE FRUITS</i>	16
<i>CRÊPES</i>	12
sucré, confitures et pâtes à tartiner, miel de Nonville	
<i>FRENCH TOAST*</i>	16
fruits rouges, sirop d'érable	

BOISSONS CHAUDES

<i>EXPRESSO</i> , Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique «Le Procope»	7
<i>DÉCAFÉINÉ</i> Pure Origine Solela biologique & équitable	7
<i>RISTRETTO</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique «Le Procope» serré	7
<i>NOISETTE</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique «Le Procope», noisette de mousse de lait	7
<i>DOUBLE EXPRESSO</i> , Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique «Le Procope»	10
<i>CAPPUCCINO</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique «Le Procope», lait, mousse de lait	10
<i>CHOCOLAT CHAUD</i> ANGELINA	10
<i>MOCHACCINO</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique «Le Procope», chocolat chaud ANGELINA, mousse de lait	10
<i>LATTE MACCHIATO</i> , expresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique «Le Procope», lait, mousse de lait	10
<i>CHAI LATTE</i>	12
<i>MATCHA LATTE</i> Ceremony	12
<i>LAIT</i> entier, demi-écrémé, lait d’amande, boisson de soja ou avoine	5

JUS DE FRUITS FRAIS

20 cl

<i>ORANGE</i>	9
<i>PAMPLEMOUSSE</i>	9
<i>CITRON JAUNE</i>	9

THÉS ET INFUSIONS

Conservatoire des Hémisphères

<i>THÉ NOIR ANNA PAVLOVA</i>	10
Thé noir d'Assam aux framboises et meringues	
-	
<i>THÉ NOIR PALAIS D'HIVER</i>	10
Bergamote et agrumes agrémentent ce thé noir Earl Grey	
-	
<i>THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST</i>	10
-	
<i>THÉ DU CLOÎTRE</i>	10
Thé vert Sencha Jasmin & rose	
-	
<i>THÉ BETHLÉEM</i>	10
Thé vert à la Menthe Nanah	
-	
<i>THÉ SENCHA DE KYUSHU</i>	10
Thé vert Bio du Japon aux notes végétales et iodées	
-	
<i>INFUSION CAMOMILLE POMME CANNELLE</i>	10
-	
<i>INFUSION CONVERSATION AU JARDIN</i>	10
Infusion florale gouvernée par la lavande, le sureau et la rose	
-	
<i>INFUSION ROOIBOS ROUGE À LA VANILLE</i>	10

6 RUE BALZAC - 75008 PARIS

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

Engraving using drypoint technique by **Caroline Bouyer**