

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>	

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, herbes fraîches	
<i>OMELETTE, plain or garnished</i>	
<i>Garnishes: ham, cheese, 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, haricots verts	32
<i>"LABEL ROUGE" ROASTED SALMON, white butter sauce, green beans</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,</i>	
<i>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</i>	
<i>and homemade Caesar dressing - with or without bacon</i>	
VOLAILLE RÔTIE, crème de champignons, ravioles du Dauphiné au parmesan	25
<i>ROASTED POULTRY, mushroom cream, Dauphiné ravioli with parmesan</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,</i>	
<i>roasted baby potatoes - vegetarian option</i>	
SALADE VÉGÉTARIENNE, quinoa, avocat, épinards, grenade, burrata, pesto,	26
citron vert, basilic nain, pickles d'oignon rouge	
<i>VEGETARIAN SALAD, quinoa, avocado, spinach, pomegranate, burrata,</i>	
<i>pesto, lime, basil, red onion pickles</i>	
LINGUINE AL ARRABIATA	26
<i>AL ARRABIATA LINGUINE</i>	
ACCOMPAGNEMENTS : salade verte / pommes grenaille / ravioles du Dauphiné,	7
crème de parmesan / riz / haricots verts	
<i>SIDE: green salad / roasted baby potatoes / Dauphiné ravioli with Parmesan cheese cream</i>	
<i>/ rice / green beans</i>	

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 18
ASSORTMENT OF MATURED CHEESES

ASSORTIMENT DE MACARONS ANGELINA 14
ASSORTMENT OF ANGELINA MACARONS

MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille 14
CHOCOLATE FONDANT, vanilla ice cream

FRENCH TOAST, caramel, glace vanille, crème fouettée 16
FRENCH TOAST, caramel, vanilla ice cream, whipped cream

ASSIETTE DE FRUITS 17
FRUIT PLATE

CRUMBLE FRUITS ROUGES 14
RED BERRIES CRUMBLE

COUPE DE GLACES ET SORBETS PEDONE, 3 parfums 14
PEDONE ICE CREAM AND SORBET, 3 flavours

FRAMBOISES, crème fouettée 14
RASPBERRIES, whipped cream



6 RUE BALZAC - 75008 PARIS

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