

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.

SÉLECTION PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

<i>TARAMA CLASSIQUE</i> , Croustissian au seigle	18
<i>TARAMA AU CRABE ROYAL</i> , Croustissian au seigle	25
<i>TARAMA AU CAVIAR</i> , Croustissian au seigle	45
<i>ŒUFS DE TRUITE</i> , blinis	40
<i>CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL</i> crème fraîche, blinis	(30g) 150 (50g) 250

À PARTAGER

<i>LÉGUMES CRUS DE SAISON</i> et ses sauces	17
<i>CREVETTES CROUSTILLANTES</i> mayonnaise gingembre-citron vert	22
<i>CROQUE TRUFFE NOIRE*</i> - COMTÉ	28
<i>MINI LOBSTER ROLL</i> homard**, mayonnaise gingembre-citron vert	43
<i>CLUB SANDWICH</i> avec ou sans bacon	25
<i>SAUMON D'ÉCOSSE "GILBERT BÉCAUD"</i> mariné à l'aneth, sauce gravlax	32
<i>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</i> brioche toastée	27
<i>JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA</i> (env. 100g)	31

**Tuber Melanosporum*. **Canadien.

COCKTAILS SIGNATURE

COMÉDIE HUMAINE 10 cl 21

Shochu de patate douce Yamatozakura, purée de kiwi, jus de citron frais,
sirop de jasmin, matcha

-

RASTIGNAC 18 cl 21

Gin Madlord, liqueur de piment chipotle Humo, Umeshu Kakutama,
cordial de coriandre, infusion de rooibos rouge à la vanille

-

HONORÉ 13 cl 21

Bourbon Buffalo Trace, Lillet Blanc, liqueur de marasquin, purée de fraise,
sirop de miel, verjus, bitters

-

PISCO DU FAUBOURG 10 cl 21

Pisco La Diablada, apéritif de melon Manguin, sirop de sésame noir,
jus de citron frais, Fee Foam

-

ILLUSION PERDUE 16 cl 21

Mezcal Del Maguey Vida, vermouth umami Baldoria,
sirop de poivre Malabar, jus de citron et de pamplemousse frais, bitters

-

HORACE B. 12 cl 21

Rhum Plantation Pineapple, liqueur Electric Velvet H. Theoria,
cordial estragon et curry jaune, écume de sobacha

-

NUCINGEN 17 cl 21

Vodka Grey Goose infusée au safran, liqueur de kumquat, purée de fruit de la passion,
sirop de bergamote, jus de citron frais, ginger beer, bitters

-

EUGÉNIE 17 cl 26

Gin Citadelle, Dry Curaçao Pierre Ferrand, jus de citron frais, marmelade d'orange,
champagne Moët & Chandon brut Impérial, basilic frais, granulats de mandarine

Tous les cocktails classiques peuvent également être réalisés
par notre barman, sur demande 21

COCKTAILS DÉTOX

— 20 cl —

<i>COURTISANE</i>	13
Pomme, fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger	
<i>SPLENDEUR</i>	13
Concombre, pomme, épinards, citron, chou kale	

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX SANS ALCOOL

<i>LUCIEN 14 cl</i>	16
Djin Nature Immunité, sirop de framboise, verjus, infusion de rooibos rouge à la vanille	
<i>LORD R' 16 cl</i>	16
Nolow, sirop de fleurs de sureau, jus de citron frais, tonic Fever Tree, concombre, menthe fraîche	
<i>DROLATIQUE 10 cl</i>	16
JNPR n°2, sirop de verveine, jus de citron frais, shiso vert, Fee Foam	

BIÈRES & CIDRE EN BOUTEILLES

<i>BIÈRE BLONDE PALE ALE - LA BRASSERIE FONDAMENTALE 33 cl</i>	12
<i>BIÈRE IPA - LA BRASSERIE FONDAMENTALE 33 cl</i>	12
<i>BIÈRE BLANCHE - LA BRASSERIE FONDAMENTALE 33 cl</i>	12
<i>CIDRE BRUT FILS DE POMME «LE SAUVAGE» BIO 33 cl</i>	12

APÉRITIFS

<i>BALZAC SIGNATURE 17cl</i>	16
Campari, Dry Curaçao Pierre Ferrand, sirop de rhubarbe, jus de citron et jus de pamplemousse frais	
<i>LUTÈCE GENTIANE 6cl</i>	13
<i>DOUBLE JUS 30&40 6cl</i>	13
<i>APÉRITIF DE MELON MANGUIN 6cl</i>	13
<i>PORTO KOPKE ROUGE FINE RUBY, 10 ANS TAWNY 8cl</i>	13
<i>PORTO KOPKE BLANC FINE WHITE 8cl</i>	13
<i>LILLET BLANC / LILLET ROSÉ 6cl</i>	13
<i>RICARD 3cl</i>	9
<i>PASTIS PARISIEN MAISON HAMELLE 3cl</i>	9

VERMOUTHS & BITTERS

— 6cl —

<i>MARTINI AMBRATO BIANCO / MARTINI RUBINO ROSSO</i>	13
<i>NOILLY PRAT DRY</i>	13
<i>CARPANO ANTICA FORMULA</i>	13
<i>MARTINI RISERVA BITTER</i>	13
<i>CAMPARI / APEROL</i>	13

CHAMPAGNES BRUT AOP

BLANCS

	12CL	75CL
<i>DUVAL LEROY «FLEUR DE CHAMPAGNE»</i>	-	88
<i>MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»</i>	20	98
<i>TAITTINGER «RÉSERVE»</i>	-	106
<i>RUINART «R»</i>	-	116
<i>MOËT & CHANDON «GRAND VINTAGE» 2015</i>	22	120
<i>VEUVE CLICQUOT «CARTE JAUNE»</i>	-	126
<i>DUVAL LEROY «FEMME DE CHAMPAGNE»</i>	-	176
<i>VEUVE CLICQUOT «LA GRANDE DAME» 2015</i>	-	266
<i>KRUG «GRANDE CUVÉE»</i>	-	398
<i>DOM PÉRIGNON 2013</i>	-	360
<i>DOM PÉRIGNON «P2» 2004</i>	-	660

BLANC DE BLANCS

<i>DUVAL LEROY</i>	-	116
<i>RUINART «R»</i>	-	156
<i>TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE» 2013</i>	-	246

ROSÉS

<i>TAITTINGER «RÉSERVE»</i>	-	96
<i>VEUVE CLICQUOT «CARTE JAUNE»</i>	24	126
<i>RUINART «R»</i>	-	156

VINS BLANCS

BOURGOGNE AOP

	13CL	75CL
<i>CHABLIS PREMIER CRU «MONTS DE MILIEU»</i> DROUHIN VAUDON 2021 - Chardonnay	20	90
<i>MEURSAULT «LES CHEVALIÈRES»</i> XAVIER MONNOT 2021 - Chardonnay	-	136
<i>PULIGNY-MONTRACHET «LES ENSEIGNÈRES»</i> DOMAINE PASCAL 2022 - Chardonnay	-	116
<i>CORTON GRAND CRU</i> COMTE SENARD 2020 - Chardonnay	-	226
<i>GIVRY «CHAMP POUROT»</i> DOMAINE RAGOT 2022 - Chardonnay	-	64
<i>SAINT-VÉРАН</i> - GILLES MORAT 2023 (vin biologique) - Chardonnay	-	58

VALLÉE DU RHÔNE AOP

<i>CÔTES DU RHÔNE</i> - CHÂTEAU GRILLET 2020 - Viognier	-	126
<i>HERMITAGE «CHANTE ALOUETTE»</i> M. CHAPOUTIER 2020 (vin biologique) - Marsanne	-	96
<i>CONDRIEU</i> - DOMAINE VALLET 2022 - Viognier	18	80

CORSE AOP

<i>CORSE «1769»</i> CLOS VENTURI 2023 (vin biologique) - Vermentinù	-	46
<i>CORSE CALVI «PUMONTE»</i> DOMAINE D'ALZIPRATU 2022 (vin biologique) - Vermentinù	14	66

BORDEAUX AOP

<i>BORDEAUX BLANC «LE MERLE BLANC DE CHÂTEAU CLARKE»</i> 2022 Sauvignon, Sémillon, Muscadelle	-	76
<i>SAUTERNES</i> - CHÂTEAU DE FARGUES 1996 - Sémillon, Sauvignon	14	96

VALLÉE DE LA LOIRE AOP

<i>POUILLY-FUMÉ «PRÉSAGE»</i> TERRES DE BRUMES 2022 - Sauvignon	16	60
<i>SANCERRE «IOTA»</i> DOMAINE GUILLERAULT FARGETTE 2019 - Sauvignon	-	88

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE AOP

	13CL	75CL
<i>CROZES-HERMITAGE «LES MEYSONNIERS»</i> M. CHAPOUTIER 2022 (vin biologique) - Syrah	16	60
<i>SAINT-JOSEPH</i> - DOMAINE FAURY 2022 - Syrah	-	64
<i>HERMITAGE «MONIER DE LA SIZERANNE»</i> M. CHAPOUTIER 2018 (vin biologique) - Syrah	-	98
<i>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE «TRADITION»</i> DOMAINE DE LA SOLITUDE 2021 - Grenache noir, Syrah, Mourvèdre	-	78

CORSE AOP

<i>CORSE SARTENE «MYRTUS»</i> SANT'ARMETTU 2022 (vin biologique) - Sciaccarellu, Minustellu, Elegante	14	66
<i>CORSE «1769»</i> CLOS VENTURI 2022 (vin biologique) - Niellucciu, Syrah, Sciaccarellu	-	42

BORDEAUX AOP

<i>CHÂTEAU CLARKE</i> - LISTRAC-MÉDOC 2018 - Merlot, Cabernet Sauvignon	-	88
<i>MARGAUX «SÉGLA»</i> 2 ND VIN DU CHÂTEAU RAUZAN SÉGLA 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	-	96
<i>CHÂTEAU LATOUR «PAUILLAC»</i> 3 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU LATOUR 2018 Merlot, Cabernet Sauvignon	-	156
<i>SAINT-ÉMILION GRAND CRU «CROIX CANON»</i> 2017 2 ND VIN DU CHÂTEAU CANON - Merlot, Cabernet Franc	20	90
<i>POMEROL</i> - CHÂTEAU GUILLOT CLAUZEL 2016 - Merlot	-	120

VALLÉE DE LA LOIRE AOP

<i>SANCERRE «PSI»</i> DOMAINE GUILLERAULT FARGETTE 2019 - Pinot Noir	-	88
<i>CHINON «LES GRAVINIÈRES»</i> DOMAINE JOURDAN 2022 (vin biologique) - Cabernet Franc	-	38

VINS ROUGES

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS AOP

	13CL	75CL
<i>CÔTE DE NUITS-VILLAGES</i> RENÉ BOUVIER 2021 - Pinot Noir	18	80
<i>GEVREY-CHAMBERTIN</i> SÉRAFIN 2017 - Pinot Noir	-	116
<i>VOSNE-ROMANÉE «BOSSIÈRES»</i> JEAN GRIVOT 2018 - Pinot Noir	-	146
<i>CLOS VOUGEOT GRAND CRU</i> JEAN GRIVOT 2014 - Pinot Noir	-	390
<i>SANTENAY «CHARMES»</i> ROGER BELLAND 2021 - Pinot Noir	-	76
<i>MORGON «CORCELETTES»</i> LOUIS CLAUDE DESVIGNES 2022 (vin biologique) - Gamay	-	54
<i>FLEURIE</i> - DOMAINE DES MARRANS 2021 - Gamay	-	42

VINS ROSÉS

PROVENCE / CORSE AOP

	13CL	75CL
<i>CÔTES DE PROVENCE «WHISPERING ANGEL»</i> ESCLANS 2023 Rolle, Grenache, Cinsault, Syrah	15	56
<i>CÔTES DE PROVENCE</i> - DOMAINE DE L'ÎLE 2023 (vin biologique) Mourvedre, Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren	16	58
<i>CORSE SARTENE «ROSUMARINU»</i> SANT' ARMETTU 2023 Sciaccarellu	-	44

Les millésimes ne sont pas indiqués sur tous nos vins et sont susceptibles d'être modifiés.

Pour plus d'information, demandez à votre maître d'hôtel. AOP: Appellation d'Origine Protégée. AOC: Appellation d'origine contrôlée.

SPIRITUEUX

GINS

	2CL	5CL
<i>BOMBAY SAPPHIRE</i> (ANGLETERRE)	9	19
<i>BOMBAY BRAMBLE</i> (ANGLETERRE)	10	21
<i>CITADELLE</i> 	10	21
<i>CHRISTIAN DROUIN LE GIN</i> 	11	23
<i>AKAYANE SNOW</i> (JAPON)	12	25
<i>SAB'S LE GIN BOURGUIGNON</i> 	12	25
<i>MONKEY 47</i> (ALLEMAGNE)	15	31
<i>HENDRICK'S</i> (ECOSSE)	12	25
<i>MADLORD</i> 	16	33

WHISKIES / ÉCOSSE

<i>BALLANTINE'S FINEST</i> - Blended	9	19
<i>ABERLOUR FOREST RESERVE 10ANS</i> - Single Malt, Speyside	11	23
<i>CRAIGELLACHIE 13 ANS</i> - Single malt, Speyside	14	29
<i>DALMORE 12 ANS</i> - Single Malt, Highlands	16	33
<i>SCAPA SKIREN</i> - Single Malt, Highlands-Orkney	14	29
<i>LAGAVULIN 16 ANS</i> - Single Malt tourbé, Islay	16	33
<i>DALMORE CIGAR MALT RESERVE</i> - Single malt, Highlands	18	37
<i>DALMORE KING ALEXANDER III</i> - Single malt, Highlands	28	57
<i>THE MACALLAN 12 ANS DOUBLE CASK</i> - Single Malt, Speyside	17	35
<i>THE MACALLAN 15 ANS DOUBLE CASK</i> - Single Malt, Speyside	24	49
<i>THE MACALLAN 18 ANS SHERRY CASK</i> - Single Malt, Speyside	49	99

WHISKIES / IRLANDE

<i>JAMESON</i> - Blended, Cork County	9	19
<i>REDBREAST 12 ANS</i> - Single Pot Still, Cork County	14	29

SPIRITUEUX

WHISKIES / FRANCE

	2CL	5CL
<i>BENJAMIN KUENTZ FIN DE PARTIE</i> - Single Malt 	16	33
<i>BENJAMIN KUENTZ «D'UN VERRE PRINTANIER»</i>  - Single Malt	16	33
<i>DOMAINE DES HAUTES GLACES INDIGÈNE</i> 	14	29
Single Malt, Rhône-Alpes		
<i>DOMAINE DES HAUTES GLACES XO</i> 	49	99
Single Malt, Rhône-Alpes (biologique)		

WHISKIES / JAPON

<i>NIKKA FROM THE BARREL</i> - Blended	13	27
<i>THE YAMAZAKI 12 ANS</i> - Single Malt, Honshu-Osaka	26	53
<i>THE HAKUSHU 18 ANS</i> - Single Malt, Honshu-Yamanashi	99	190
<i>HIBIKI 21 ANS SUNTORY</i> - Blended, Honshu	130	240

WHISKIES / ETATS-UNIS

<i>BUFFALO TRACE</i> - Kentucky Bourbon	9	19
<i>ANGEL'S ENVY</i> - Port Cask Finish, Kentucky Bourbon	16	33
<i>RITTENHOUSE 100 - PROOF BOTTLED IN BOND</i> - Rye Whiskey	13	27
<i>BLANTON'S GOLD EDITION</i> - Kentucky Bourbon	17	35

VODKAS

<i>42 BELOW</i> (NOUVELLE ZÉLANDE)	9	19
<i>FAIR QUINOA</i>  (biologique)	10	21
<i>TITO'S</i> (ETATS-UNIS)	10	21
<i>NIKKA COFFEY</i> (JAPON)	11	23
<i>GREY GOOSE ORIGINAL</i> 	12	25
<i>GUILLOTINE OSSETRA CAVIAR PETROSSIAN</i> 	20	41

SPIRITUEUX

TEQUILAS & MEZCAL

	2CL	5CL
<i>CAZADORES BLANCO</i> (MEXIQUE, JALISCO)	9	19
<i>PATRÓN SILVER</i> (MEXIQUE, JALISCO)	14	29
<i>DON JULIO 1942</i> (MEXIQUE, JALISCO)	29	59
<i>MEZCAL DEL MAGUEY VIDA</i> (MEXIQUE, OAXACA)	9	19


RHUMS

<i>BACARDI AÑEJO CUATRO</i> (PORTO RICO)	9	19
<i>PLANTATION ORIGINAL DARK</i> (TRINITÉ & TOBAGO)	9	19
<i>NEISSON LE RHUM PAR NEISSON</i> (MARTINIQUE)	10	21
<i>HSE TRÈS VIEUX - PORT CASK FINISH</i> (MARTINIQUE)	10	21
<i>APPLETON 12 ANS RARE CASK</i> (JAMAÏQUE)	11	23
<i>LA HECHICERA</i> (COLOMBIE)	11	23
<i>BRUGAL 1888</i> (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)	13	27
<i>SANTA TERESA 1796</i> (VÉNÉZUELA)	14	29
<i>J. BAILLY 12 ANS</i> (MARTINIQUE)	17	35
<i>FLOR DE CAÑA 18 ANS</i> (NICARAGUA)	16	33
<i>ZACAPA CENTENARIO XO</i> (VÉNÉZUELA)	18	37

CACHAÇA

<i>LEBLON</i> (BRÉSIL)	9	19
------------------------	---	----

COGNACS

<i>MARTEL VS</i> 	9	19
<i>MARTEL VSOP</i> 	14	29
<i>DELAMAIN PALE & DRY XO</i> 	18	37
<i>MARTEL CORDON BLEU</i> 	22	45

SPIRITUEUX

CALVADOS

	2CL	5CL
<i>COQUEREL VSOP</i> 🇫🇷	9	19
<i>EXTRA OLD 10 ANS 30&40</i> 🇫🇷	14	29
<i>CHRISTIAN DROUIN 18 ANS HORS D'ÂGE PAYS D'AUGE</i> 🇫🇷	17	35

ARMAGNACS

<i>BAS-ARMAGNAC - DOMAINE LABALLE RÉSISTANCE</i> 🇫🇷	9	19
<i>BAS-ARMAGNAC - DOMAINE LABALLE GOLD 21 ANS</i> 🇫🇷	16	33
<i>BAS-ARMAGNAC - L'ENCANTADA 1982 DOMAINE DEL CASSOU</i> 🇫🇷	22	45

LIQUEURS

<i>LIMONCELLO - DOMAINE DE LA MER BLANCHE</i> 🇫🇷	9	19
<i>COTSWOLDS - CRÈME DE WHISKY (ANGLETERRE)</i>	9	19
<i>DRY CURAÇAO - TRIPLE SEC PIERRE FERRAND</i> 🇫🇷	9	19
<i>CAFÉ FAIR</i> 🇫🇷	9	19
<i>ABRICOT DE BOURGOGNE SAB'S</i> 🇫🇷	11	23
<i>AMARETTO ROASTED ADRIATICO</i> (ITALIE)	9	19
<i>AMARETTO BIANCO ADRIATICO</i> (ITALIE) - vegan	9	19
<i>MENTHE POIVRÉE NUSBAUMER</i> 🇫🇷	9	19
<i>DOM BÉNÉDICTINE</i> 🇫🇷	9	19
<i>CHARTREUSE VERTE</i> 🇫🇷	10	21
<i>CHARTREUSE JAUNE</i> 🇫🇷	12	25
<i>ABSINTHE VERTE PERNOD</i> 🇫🇷	12	25

EAUX-DE-VIE

<i>POIRE WILLIAMS DE BOURGOGNE SAB'S</i> 🇫🇷	12	25
<i>MARC DE BOURGOGNE AOC SAB'S</i> 🇫🇷	12	25
7 ans Finish en fûts de Cognac		
<i>FINE DE BOURGOGNE AOC SAB'S</i> 🇫🇷	12	25
8 ans Finish en fûts de Cognac		
<i>FINE DE BOURGOGNE AOC SAB'S</i> 🇫🇷	16	33
9 ans Finish en fûts de Sherry ex Islay tourbé		
<i>PISCO LA DIABLADA</i> (PÉROU)	9	19

EAUX MINÉRALES

	25CL	33CL	50CL	1L
VITTEL	6,50	-	8	12
S.PELLEGRINO	-	-	9	13
PERRIER FINES BULLES	-	-	9	13
PERRIER	-	9	-	-

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33cl	9
SCHWEPPE TONIC 25cl	9
ORANGINA 25cl	9
THÉ VERT BASILIC, CITRON BIOLOGIQUE UMÀ 25cl	9
THÉ ROOIBOS CANNELLE, PÊCHE DE VIGNE UMÀ 25cl	9
THÉ NOIR GINGEMBRE, CÉDRAT BIOLOGIQUE UMÀ 25cl	9
LIMONADE ARTISANALE UMÀ 25cl	9
KOMBUCHA ARCHIPEL 33cl, feuille de figuier / feuille de framboisier	11
GINGER ALE FEVER TREE 20cl	9
GINGER BEER FEVER TREE 20cl	9

THÉS ET INFUSIONS

Conservatoire des Hémisphères

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

BOISSONS CHAUDES

<i>EXPRESSO</i> , Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique	7
<i>DÉCAFÉINÉ</i>	7
<i>RISTRETTO</i> , Espresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique serré	7
<i>NOISETTE</i> , Espresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique, noisette de mousse de lait	7
<i>DOUBLE EXPRESSO</i> , Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique	9
<i>CAPPUCCINO</i> , Espresso Pure Origine Moka d’Ethiopie, lait, mousse de lait	10
<i>CHOCOLAT CHAUD ANGELINA</i>	10
<i>CAFÉ VIENNOIS</i> , Espresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique, crème fouettée	12
<i>MOCHACCINO</i>	10
Espresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique, chocolat chaud <i>ANGELINA</i> , mousse de lait	
<i>LATTE MACCHIATO</i> , Double Espresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique, lait, mousse de lait	10
<i>CHAI LATTE</i> , Thé noir, épices torréfiées, gingembre frais, vanille, miel, sirop de riz	12
<i>MATCHA LATTE</i> , Thé Matcha, Moringa, gingembre frais, sirop de riz	12
<i>GOLDEN LATTE</i> , Curcuma confit, huile de coco, épices, sirop d’agave	12
<i>BLACK LATTE</i> , Sésame noir, charbon végétal, gingembre frais, touche de poivre noir	12
<i>BLUE LATTE</i> , Spiruline, noix de coco, sumac sauvage, sirop de myrtille et de datte	12
<i>PINK LATTE</i> , Betterave, cacao cru	12

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées, sur demande,
à base de boisson d’avoine Oatly, de boisson de soja ou de lait d’amande.
Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées, sur demande, en version frappées.

JUS DE FRUITS

<i>JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ 20cl</i>	9
Orange, pamplemousse, citron jaune	
<i>JUS DE FRUITS ET NECTARS PATRICK FONT 25cl</i>	11
Pur jus d’orange, Pur jus de pomme biologique, Pur jus de tomate rouge, Pur jus d’ananas Victoria, Nectar de fraise, Nectar de pêche de vigne	

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**