

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>CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL</i> crème fraîche, blinis	(30g) 150 (50g) 250

À PARTAGER

<i>CROQUE TRUFFE NOIRE*</i> - COMTÉ	28
<i>CLUB SANDWICH</i> volaille, laitue - avec ou sans poitrine fumée	25
<i>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE</i> crème fraîche, blinis	29
<i>JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA</i> (env. 100g)	31
<i>BURRATA</i> tomate datterino, basilic, vinaigrette balsamique	17

COCKTAILS SIGNATURE

COMÉDIE HUMAINE 10 cl 21

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

-

RASTIGNAC 12 cl 21

Whisky The Macallan 12 ans, whisky Lagavulin 16 ans,
liqueur d'abricot, sirop de gingembre, verjus Bourgoïn, Sauternes, eau gazeuse

-

CARMÉLITES 12 cl 21

Gin Madlord, liqueur de melon, sirop de poivre de Malabar,
jus de citron frais, basilic frais

-

HONORÉ 17 cl 21

Rhum Planteray Cut & Dry Coconut, liqueur de vanille, purée de fraise,
jus de citron frais, jus de grenade, menthe fraîche, vegan foamer

-

FERRAGUS 9 cl 21

Rhum Brugal 1888 infusé à la fève tonka, Campari infusé au café bio,
vermouth rouge Martini Rubino

-

NUCINGEN 17 cl 21

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

-

EUGÉNIE 16 cl 26

Gin Citadelle, Dry Curaçao Pierre Ferrand, verjus Bourgoïn, marmelade d'orange,
champagne Moët & Chandon brut Impérial, basilic frais, granulât de mandarine

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

COCKTAILS DÉTOX

— 20 cl —

PASSION DU DÉSERT

Pomme, ananas, passion, citron, gingembre, curcuma

13

COURTISANE

Fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger, pomme

13

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX SANS ALCOOL

LUCIEN 14 cl

Djin nature immunité, sirop de framboise, verjus Bourgoin, infusion de rooibos rouge vanille

16

LORD R' 16 cl

Distillat botanique Nolow n°4, sirop de fleurs de sureau, jus de citron frais, premium tonic water Fever-Tree, concombre, menthe fraîche

16

FÉLICITÉ 14 cl

Nolow Bitter n°8, sirop de rhubarbe, jus de citron frais, nectar de pêche, infusion de rooibos rouge vanille

16

BIÈRES & CIDRE EN BOUTEILLES

BIÈRE BLONDE PALE ALE - LA BRASSERIE FONDAMENTALE 33 cl

12

BIÈRE IPA - LA BRASSERIE FONDAMENTALE 33 cl

12

BIÈRE BLANCHE - LA BRASSERIE FONDAMENTALE 33 cl

12

CIDRE BRUT FILS DE POMME «LE SAUVAGE» BIO 33 cl

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 & PICKLES - APÉRITIF DE POMMES 23° 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
<i>FUSETTI BITTER CACAO</i>	16

CHAMPAGNES BRUT AOP

BLANCS

	12CL	75CL
DUVAL LEROY «FLEUR DE CHAMPAGNE»	-	88
MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»	20	98
TAITTINGER «RÉSERVE»	-	110
RUINART «R»	-	120
MOËT & CHANDON «GRAND VINTAGE» 2015	22	120
VEUVE CLICQUOT «CARTE JAUNE»	-	126
DUVAL LEROY «FEMME DE CHAMPAGNE»	-	176
VEUVE CLICQUOT «LA GRANDE DAME» 2015	-	266
KRUG «GRANDE CUVÉE»	-	398
DOM PÉRIGNON 2015	-	360
DOM PÉRIGNON «P2» 2004	-	660

BLANC DE BLANCS

DUVAL LEROY	-	116
RUINART «R»	-	156
TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE» 2013	-	246

ROSÉS

TAITTINGER «RÉSERVE»	-	96
VEUVE CLICQUOT «CARTE JAUNE»	24	126
RUINART «R»	-	156

VINS BLANCS

BOURGOGNE AOP

	13CL	75CL
<i>CHABLIS PREMIER CRU «MONTS DE MILIEU»</i>	20	95
DROUHIN VAUDON 2023 - Chardonnay		
<i>MEURSAULT «LES CHEVALIÈRES»</i>	-	136
XAVIER MONNOT 2020 - Chardonnay		
<i>PULIGNY-MONTRACHET «ENSEIGNÈRES»</i>	-	116
DOMAINE PASCAL 2023 - Chardonnay		
<i>CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU</i>	-	276
COMTE SENARD 2020 - Chardonnay		
<i>GIVRY «CHAMP POUROT»</i>	-	64
DOMAINE RAGOT 2022 - Chardonnay		
<i>SAINT-VÉРАН</i>	-	58
GILLES MORAT 2023 (vin biologique) - Chardonnay		

VALLÉE DU RHÔNE AOP

<i>HERMITAGE «CHANTE ALOUETTE»</i>	-	96
M. CHAPOUTIER 2020 (vin biologique) - Marsanne		
<i>CONDRIEU «LE MORNIEUX»</i> - DOMAINE FAURY 2022 - Viognier	18	80

CORSE AOP

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

BORDEAUX AOP

<i>BORDEAUX BLANC «LE MERLE BLANC DE CHÂTEAU CLARKE» 2022</i>	-	76
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle		
<i>SAUTERNES - CHÂTEAU DE FARGUES 1996 - Sémillon, Sauvignon</i>	16	96

VALLÉE DE LA LOIRE AOP

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

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE AOP		
	13CL	75CL
CROZES-HERMITAGE «LES MEYSONNIERS» M. CHAPOUTIER 2022 (vin biologique) - Syrah	16	65
SAINT-JOSEPH - DOMAINE FAURY 2023 - Syrah	-	64
HERMITAGE «MONIER DE LA SIZERANNE» M. CHAPOUTIER 2018 (vin biologique) - Syrah	-	98
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE «TRADITION» DOMAINE DE LA SOLITUDE 2021 (vin biologique) - Grenache noir, Syrah, Mourvèdre	-	78
CORSE AOP		
CORSE SARTENE «MYRTUS» SANT'ARMETTU 2022 (vin biologique) - Sciaccarellu, Minustellu, Elegante	-	66
CORSE «1769» CLOS VENTURI 2022 (vin biologique) - Niellucciu, Syrah, Sciaccarellu	-	42
LANGUEDOC ROUSSILLON AOP		
CORBIÈRES BOUTENAC «ATAL SIA» CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS 2022 (vin biologique) - Carignan, Grenache, Mourvèdre	-	58
BORDEAUX AOP		
CHÂTEAU CLARKE - LISTRAC-MÉDOC 2018 - Merlot, Cabernet Sauvignon	-	88
MARGAUX «SÉGLA» 2 ND VIN DU CHÂTEAU RAUZAN SÉGLA 2015 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	-	96
CHÂTEAU LATOUR «PAUILLAC» 3 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU LATOUR 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon	-	156
SAINT-ÉMILION GRAND CRU «CROIX CANON» 2017 2 ND VIN DU CHÂTEAU CANON - Merlot, Cabernet Franc	20	90
POMEROL - CHÂTEAU GUILLOT CLAUZEL 2016 - Merlot	-	120
VALLÉE DE LA LOIRE AOP		
SANCERRE «PSI» DOMAINE GUILLERAULT FARGETTE 2019 - Pinot Noir	-	88
CHINON «LES QUINZE SILLONS» DOMAINE JOURDAN 2023 (vin biologique) - Cabernet Franc	-	42

VINS ROUGES

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS AOP

	13CL	75CL
<i>CÔTE DE NUITS-VILLAGES</i>	18	80
RENÉ BOUVIER 2022 - Pinot Noir		
<i>GEVREY-CHAMBERTIN</i>	-	116
SÉRAFIN 2017 - Pinot Noir		
<i>VOSNE-romanÉE «BOSSIÈRES»</i>	-	146
JEAN GRIVOT 2018 - Pinot Noir		
<i>CLOS VOUGEOT GRAND CRU</i>	-	390
JEAN GRIVOT 2014 - Pinot Noir		
<i>SANTENAY «CHARMES»</i>	-	76
ROGER BELLAND 2022 - PINOT NOIR		
<i>MORGON «CORCELETES»</i>	-	54
LOUIS CLAUDE DESVIGNES 2022 (vin biologique) - Gamay		
<i>FLEURIE</i>	-	42
DOMAINE DES MARRANS 2023 - Gamay		

VINS ROSÉS

PROVENCE / CORSE AOP

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

SPIRITUEUX

GINS

	2CL	5CL
<i>BOMBAY SAPPHIRE</i> (ANGLETERRE)	9	19
<i>BOMBAY CITRON PRESSÉ</i> (ANGLETERRE)	10	21
<i>FAIR</i> 	10	21
<i>CITADELLE</i> 	10	21
<i>CHRISTIAN DROUIN LE GIN</i> 	11	23
<i>135° EAST HYOGO</i> (JAPON)	10	21
<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
<i>COMTE DE GRASSE 44°N</i> 	18	37

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>THE GLENROTHES 18 ANS</i> - Single Malt, Speyside	26	53
<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
<i>NEIT TOFFEE DREAM</i> - Blended	17	35

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>  Single Malt, Rhône-Alpes	14	29

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>SAZERAC 6 ANS</i> - Rye Whiskey, Kentucky	13	27
<i>BLANTON'S GOLD EDITION</i> - Kentucky Bourbon	17	35

VODKAS

<i>42 BELOW</i> (NOUVELLE ZÉLANDE)	9	19
<i>FAIR</i> 	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>GREY GOOSE ALTIUS</i> 	20	41
<i>GUILLOTINE OSSETRA CAVIAR PETROSSIAN</i> 	20	41

SPIRITUEUX

TEQUILAS & MEZCAL

	2CL	5CL
CAZADORES BLANCO (MEXIQUE, JALISCO)	9	19
PATRÓN SILVER (MEXIQUE, JALISCO)	14	29
PATRÓN EL ALTO (MEXIQUE, JALISCO)	30	61
CLASE AZUL REPOSADO (MEXIQUE, JALISCO)	26	53
DON JULIO 1942 (MEXIQUE, JALISCO)	29	59
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA (MEXIQUE, OAXACA)	9	19

RHUMS

BACARDI CARTA ORO (PORTO RICO)	9	19
BACARDI 10 ANS GRAND RESERVA DIEZ (PORTO RICO)	13	27
PLANTERAY ORIGINAL DARK (TRINITÉ & TOBAGO)	9	19
NEISSON LE RHUM PAR NEISSON (MARTINIQUE)	10	21
HSE TRÈS VIEUX - PORT CASK FINISH (MARTINIQUE)	10	21
APPLETON 12 ANS RARE CASK (JAMAÏQUE)	11	23
LA HECHICERA (COLOMBIE)	11	23
BRUGAL 1888 (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)	13	27
BRUGAL COLECCION VISIONARIA EDICION (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)	17	35
BRUGAL MAESTRO RESERVA (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)	26	53
SANTA TERESA 1796 (VÉNÉZUELA)	14	29
J. BAILLY 12 ANS (MARTINIQUE)	17	35
FLOR DE CAÑA 18 ANS (NICARAGUA)	16	33
ZACAPA CENTENARIO XO (VÉNÉZUELA)	18	37
NEISSON ZETWAL SIRIUS FOUNDATIONS (MARTINIQUE)	135	250

CACHAÇA

LEBLON (BRÉSIL)	9	19
-----------------	---	----

COGNACS

MARTELL VS 	9	19
MARTELL VSOP 	14	29
DELAMAIN PALE & DRY XO 	18	37
MARTELL CORDON BLEU 	22	45
CAMUS XO PRESTIGE 	28	57

SPIRITUEUX

CALVADOS

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

ARMAGNACS

BAS-ARMAGNAC - DOMAINE LABALLE RÉSISTANCE 	9	19
BAS-ARMAGNAC - DOMAINE LABALLE GOLD 21 ANS 	16	33
BAS-ARMAGNAC - L'ENCANTADA 1982 DOMAINE DEL CASSOU 	22	45

LIQUEURS

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

EAUX-DE-VIE

POIRE WILLIAMS DE BOURGOGNE SAB'S 	12	25
MARC DE BOURGOGNE AOC SAB'S 	12	25
7 ans Finish en fûts de Cognac		
FINE DE BOURGOGNE AOC SAB'S 	12	25
8 ans Finish en fûts de Cognac		
FINE DE BOURGOGNE AOC SAB'S 	16	33
9 ans Finish en fûts de Sherry ex Islay tourbé		
PISCO LA DIABLADA (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

CITRONNADE MAISON 25 cl, jus de citron frais, sirop de fleurs de sureau, citron jaune, citron vert, concombre, menthe fraîche	8
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33 cl	9
ORANGINA 25 cl	9
THÉ VERT BASILIC, CITRON VERT BIOLOGIQUE UMÀ 25 cl	9
THÉ ROOIBOS CANNELLE, PÊCHE DE VIGNE UMÀ 25 cl	9
LIMONADE ARTISANALE UMÀ 25 cl	9
KOMBUCHA ARCHIPEL 33 cl, feuille de figuier, feuille de framboisier	11
PREMIUM GINGER ALE FEVER-TREE 20 cl	9
PREMIUM GINGER BEER FEVER-TREE 20 cl	9
PREMIUM TONIC WATER FEVER-TREE 20 cl	9

THÉS ET INFUSIONS

Conservatoire des Hémisphères

ANNA PAVLOVA, thé noir d'Assam aux framboises et meringues	10
PALAIS D'HIVER, thé noir Earl Grey bergamote et agrumes	10
ENGLISH BREAKFAST, thé noir	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
CAMOMILLE POMME CANNELLE, infusion	10
CONVERSATION AU JARDIN, infusion florale gouvernée par la lavande, le sureau et la rose	10
ROOIBOS ROUGE À LA VANILLE, infusion	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	10
<i>CAPPUCCINO</i> , espresso Pure Origine Moka d’Ethiopie, lait, mousse de lait	10
<i>CHOCOLAT CHAUD</i> ANGELINA	10
<i>MOCHACCINO</i> , espresso Pure Origine Moka d’Ethiopie biologique, chocolat chaud ANGELINA, mousse de lait	10
<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

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 frappée.

JUS DE FRUITS

<i>JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ</i> 20cl	9
Orange, pamplemousse, citron jaune	
<i>JUS DE FRUITS ET NECTARS</i> PATRICK FONT 25cl	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, Nectar de cranberry	



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**