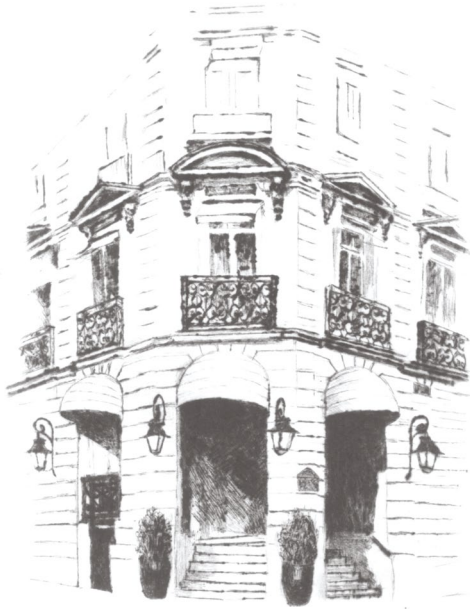


HÔTEL
BALZAC
PARIS



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.

*The Hotel Balzac revives the sharp spirit of the most talented observer of Parisian life, Honoré de Balzac,
whose residence once occupied these premises. Today, we invite you to experience a chapter of your own destiny here
and to immerse yourself in the elegant and eternally romantic identity of 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>	
ŒUFS DE TRUITE , blinis	40
<i>TROUT EGGS, blinis</i>	
CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL	(30g) 150 (50g) 250
crème fraîche, blinis	
<i>CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL, sour cream, blinis</i>	

LÉGUMES CRUS DE SAISON , et ses sauces <i>SEASONAL RAW VEGETABLES, sauces</i>	17
BURRATA , tomates datterino <i>BURRATA, datterino tomato</i>	17
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE , crème fraîche et blinis <i>SCOTTISH SMOKED SALMON, sour cream and blinis</i>	29
SAUMON D'ÉCOSSE "GILBERT BÉCAUD" mariné à l'aneth, sauce gravlax, pommes paille <i>SCOTTISH SALMON «Gilbert Bécaud» marinated in dill, gravlax sauce, straw potatoes</i>	32
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT , brioche toastée <i>SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS, toasted brioche</i>	27
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA (env. 100g) <i>BELLOTA HAM</i>	31
<hr/>	
CROQUE TRUFFE NOIRE* - COMTÉ , salade <i>BLACK TRUFFLE* - COMTÉ CROQUE MONSIEUR, salad</i>	28
CLUB SANDWICH , pommes paille - avec ou sans poitrine fumée - <i>CLUB SANDWICH, straw potatoes - with or without bacon -</i>	25
SALADE CÉSAR , filet de volaille, œuf, parmesan, salade romaine, sauce César maison - avec ou sans poitrine fumée - <i>CÆSAR SALAD, chicken breast, egg, parmesan, romaine lettuce and caesar sauce - with or without bacon -</i>	25
BURGER BALZAC , pommes paille - option végétarienne <i>BALZAC BURGER, straw potatoes - vegetarian option</i>	25
COQUILLETTES SAUCE À LA TRUFFE NOIRE* , jambon blanc <i>BLACK TRUFFLE COQUILLETTE*, white ham</i>	26
<hr/>	
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS chutney de saison <i>ASSORTMENT OF MATURED CHEESES, seasonal chutney</i>	18

MONT-BLANC ANGELINA	14
<i>ANGELINA MONT-BLANC</i>	
ASSORTIMENT DE MACARONS ANGELINA	13
<i>ASSORTMENT OF ANGELINA MACARONS</i>	
PROFITEROLES, glace vanille, sauce au chocolat	16
<i>PROFITEROLES, vanilla ice cream, chocolate sauce</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	12
<i>CHOCOLATE FONDANT</i>	
FRENCH TOAST, glace vanille, fruits rouges, sirop d'érable	16
<i>FRENCH TOAST, vanilla ice cream, mixed berries, maple syrup</i>	
COUPE DE FRAISES OU DE FRAMBOISES, crème fouettée	16
<i>STRAWBERRIES OR RASPBERRIES BOWL, whipped cream</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	16
<i>FRESH FRUIT PLATE</i>	
COUPE DE GLACES ET SORBETS PEDONE, 3 parfums	14
<i>PEDONE ICE CREAM AND SORBET, 3 FLAVOURS</i>	

6 RUE BALZAC - 75008 PARIS

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