

CONTENANCE

DE LA

VERRERIE

Apéritifs 5cl

Anis 2cl

Whiskies 4cl

Alcools &

Liqueurs 4cl

Coupe de

Champagne

12cl

HAPPY
HOURS

17H - 20H
sauf WE &
jour férié



Brasserie
le balzac



FREE
WIFI



le.balzac



APERITIFS

Coupe de Champagne	12	Ricard, Pastis, Casanis	7	Gin Hendrix	12
Coupe de Champagne Pommery	15	Martini, Muscat, Suze	7	Gin Bombay Sapphire	12
Kir royal (12cl)	13	Porto rouge ou blanc	7	NIKKA (whisky japonais)	14
Kir au Sauvignon (14cl)	7	Suze, Campari	7	Rhum Diplomatico Mantuano	14
Whiskies JB, Ballantines	10	Amaretto, Cointreau	10	Diplomatico Reserva Exclusiva	14
Jameson, Old Virginia	12	Irish coffee	12	Vodka Absolut	12
Lagavulin	19	Chivas, Jack Daniel's	12	Americano maison	12

COCKTAILS (4cl)

Mojito (Rhum, menthe, citron vert)	10
Apérol Spritz (Prosecco, Apérol, eau gazeuse)	10
Pina Colada (Rhums, lait de coco, ananas)	10
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, cassonade)	10
Cosmopolitan (Vodka, cranberries, pêche)	10
Gin Fizz (Gin, citron, Perrier)	10
Tequila Sunrise (Tequila, orange, grenadine)	10

COCKTAILS SANS ALCOOL

Pina Colada sans alcool	9
Bora Bora (ananas, orange, fraise)	9
Virgin Mojito (menthe, citron vert, eau gazeuse)	9

BIERES PRESSION DRAFT BEER

	25 cl	50 cl
1664	5,8	10
Grimbergen	6	11
Chouffe	6	11
Bière du moment	6	11
Grimbergen blanche	6	11
Picon bière	6,8	12,5

BIERES BOUTEILLES

BOTTLE OF BEER

Pelforth brune (33cl)	7
Heineken (33cl)	7
Desperados (33cl)	8
Corona (33cl)	8
Heineken sans alcool (33cl)	6,5

A PARTAGER TO SHARE

Planche de Fromages	18
Plate of cheeses	
Planche de Charcuteries	18
Plate of delicatessen	
Planche Mixte (Fromages et Charcuteries)	28
Plate of delicatessen and cheeses	
12 Escargots de Bourgogne Snails	17
Bloc de Foie gras et ses Toasts	20
Duck Foie gras & toasts	

BOISSONS FRAICHES

COLD DRINKS

	Normal	XL		Normal	XL
Jus de fruits 25cl (A base de concentré)	5,5	10	Perrier 33cl	5,9	10
Orange, ananas, abricot, pomme, mangue, tomate, citron vert, cranberry, fraise			<i>Coca-Cola</i> 33cl	5,9	10
Orange pressée 25 cl	6,9	12	<i>Coca-Cola zero</i>	5,9	
Citron pressé 15 cl	6,9	12	<i>Fanta orange</i> 33cl	5,9	
1/4 eau minérale 25cl	5		FUZE TEA 25cl	5,9	
1/4 Limonade 25cl	5		Cidre 27,5cl	6,5	
Verre de lait	5	9	Red Bull 25cl	6,5	
Café glacé	6	11	Orangina	5,9	
Supplément sirop	+ 0,30€		<i>Schweppes Indian Tonic</i> 25cl	5,9	
			<i>Schweppes Agrum'</i> 25cl	5,9	

Prix Nets Service compris



POUR COMMENCER STARTERS

L'incontournable œuf dur et sa mayonnaise maison	7,5
<i>Hard boiled egg, mayonnaise with tomatoes</i>	
Le paté de campagne	7,5
Les rillettes	7,5
Petite assiette de saucisson	7,5
L'assortiment de Charcuteries	18
<i>Plate of delicatessen</i>	
Le jambon sec de montagne et sa salade mêlée	17
<i>Plate of country ham and green salad</i>	
Les escargots de bourgognes -	Les 6 : 9 Les 12 : 17
Le Bloc de foie gras de canard et ses toasts	20
<i>Duck Foie gras with toasts</i>	
La soupe à l'oignon gratinée	11
<i>Gratinated onion soup</i>	

LES SALADES GOURMANDES SALADS

La Balzac	17,3
Jambon émincé, emmental, salade, tomates, œuf dur	
<i>Ham, emmental cheese, salad, tomatoes, hard boiled egg</i>	
La Poulette	17,3
Blancs de poulet, salade, tomates, croûtons, parmesan, Sauce Cesar maison	
<i>Chicken breast, salad, tomatoes, croutons, parmesan</i>	
L'Italienne	17,3
Jambon sec, pâtes, Mozzarella burrata, balsamique, tomates, mesclun	
<i>Country Ham, pasta, mozzarella, salad, balsamic cream, tomatoes</i>	
La Chèvre	17,3
Chèvre chaud sur pain, tomates, pommes de terre sautées, mesclun	
<i>Salad, hot goat cheese on bread, tomatoes, potatoes, salad</i>	
Le saumon fumé	18
Saumon fumé sur une salade mêlée et des toasts chauds	
<i>Smoked salmon and salad</i>	

LES GRILLADES ET LES PLATS GRILLS & DISHES

DEMANDER L'ARDOISE POUR LES PLATS DU JOUR
ASK FOR THE DAILY SPECIALS

	REGULAR 180G	XL 360G
Le Pavé de saumon, sauce vierge, poêlée de légumes	23	
<i>Salmon fillet with vierge sauce, pan-fried vegetables</i>		
L'escalope de poulet à l'indienne, riz	19,8	
<i>Indian chicken cutlet, rice</i>		
Le pavé de rumsteak grillé 200g, sauce béarnaise, Pommes grenailles	22,5	
<i>Grilled Rumpsteak with béarnaise sauce with Potatoes</i>		
Le Tartare de bœuf préparé, cru ou poêlé A/R, frites maison & salade	20,5	
<i>Classic Tartar raw minced beef steak, homemade french fries & Salad</i>		
Le Tartare de bœuf Italien avec pesto et parmesan, frites & salade	20,5	
<i>Italian Tartar raw minced beef steak prepared with pesto sauce, parmesan, french fries, Salad</i>		
Le chicken burger et ses frites maison	19,8	29
<i>Poulet pané, tomates, salade, oignons confits, sauce mayonnaise maison</i>		
<i>Beef Burger with candied onions, tomatoes, salad, American sauce, homemade french fries</i>		
Le Cheeseburger au cheddar et ses frites maison	20,5	30
<i>Boeuf haché, cheddar, tomates, salade, oignons confits, sauce américaine maison</i>		
<i>Beef Burger with blue cheese, candied onions, homemade french fries</i>		

Assiette de légumes (Frites maison, pommes grenailles, salade, légumes du jour) 6,5
Provenance des viandes et liste des allergen : Voir l'ardoise

Prix Nets Service compris

Prix nets
service
compris
en euros

Règlements :
CB, Amex,
espèces,
Titres
restaurant

La maison
n'accepte
pas les
chèques



LE SNACKING

Croque Monsieur, salade	15,8
<i>Toasted bread, ham and cheese with green salad</i>	
Croque Vegan, salade (tomates, emmental)	15,8
<i>Toasted bread, tomato and cheese with green salad</i>	
Croque Provençal, salade (jambon, emmental, tomates)	16,8
<i>Toasted bread, tomato, ham and cheese with green salad</i>	
Croque Seguin, salade (jambon, emmental, chèvre)	16,8
<i>Toasted bread, ham, goat cheese with green salad</i>	
Croque au Saumon fumé, salade (saumon, emmental)	17,8
<i>Toasted bread, smoked salmon with green salad</i>	
Le jambon de Paris, frites	15
<i>Ham with French fries</i>	
Les Saucisses de Francfort, frites	15
<i>Sausages with French fries</i>	
Le Club Sandwich et ses frites	17
<i>Toasted bread, mayonnaise, ham, tomato, cheese with french fries</i>	
Assiette de frites	6,5
<i>French fries</i>	

LES DESSERTS

DESSERTS

Mousse au chocolat maison	7,5
<i>Home made Chocolate mousse</i>	
Panacotta au coulis	7,5
<i>Pana cotta with fruit sauce</i>	
Fondant au chocolat, glace vanille	8,5
<i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
Café très gourmand (4 mini desserts)	11
<i>Gourmet coffee (4 mini desserts)</i>	

LES FROMAGES

CHEESES

Camembert	7
Emmental	7
Roquefort ou Cantal	8
Assortiment de 3 fromages et salade	18
<i>Assortment of 3 cheeses and salad</i>	
Fromage blanc au coulis de Fruits rouges	7,5
<i>Cottage cheese with red fruit sauce</i>	

LES GLACES

ICE CREAMS

La coupe Balzac (3 boules)	<i>scoops (3)</i>	7,5
<i>Vanille, chocolat, café, Rhum raisin, pistache, caramel beurre salé, noix de coco, fraise, citron vert, framboise</i>		
<i>Vanilla, chocolate, coffee, grape Rum, pistachio, salted butter caramel, coconut, strawberry, lime, raspberry</i>		
Café liégeois		9
<i>Coffee ice cream, Coffee sauce, whipped cream</i>		
Chocolat liégeois ou Dame blanche		9
<i>Chocolate or Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>		
Tendre caramel		9
<i>Caramel fleur de sel, vanille, spéculos, chocolat, crème fouettée</i>		
<i>Caramel, vanilla, spéculoos, chocolate coulis, whipped cream</i>		
Banana Split		9
<i>strawberry, Vanilla, and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>		
Profiteroles Maison		9
<i>Chocolate Profiteroles</i>		
Coupe Colonel (sorbet citron vert, Vodka)		10
<i>Green lemon sherbet, Vodka</i>		
Tentation Framboises		9
<i>Framboise, vanille, coulis de framboises, crème fouettée</i>		
<i>Raspberry, Vanilla, raspberry coulis, whipped cream</i>		
Supplément Chocolat ou crème fouettée		1,50

LES GAUFRES

WAFFLES

Sucre, Sugar	8
Confiture, Jam	9
Compote de pommes, Applesauce	9
Chocolat, Chocolate	9
Nutella	9
Banane chocolat, Banana & chocolate	11
Chocolat, Glace vanille et Chantilly	13
<i>Chocolate, Vanilla ice cream, chantilly</i>	

Prix Nets Service compris

L'abus
d'alcool est
dangereux
pour la santé,
consommez
avec
modération.

La liste des
ingrédients
allergènes est
consultable
sur demande



LES BOISSONS DRINKS

Eaux minérales * WATERS

* Servies uniquement pendant les repas (Served only during meals)

Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (50cl) 6 (100cl) 7,5

Alcools & Liqueurs (4cl) ALCOOLS

Cognac Hennessy	11	Whisky Japonais NIKKA Barrel	14	Vieille prune	11
Cognac Rémy Martin	11	Rhum Diplomatico reserva	12	Gin, Vodka, Rhum	10
Armagnac	11	Liqueurs de marque	11	Get 27	10
Calvados VSOP	11	Glenfiddich	12	Cointreau, Baileys	10
Poire Williams	11	Jameson	11	Lagavulin	19

Champagne CHAMPAGNE

Bouteille de Champagne Vranken 85 Bouteille de Pommery 98

LES VINS WINES

VIN BLANC

	Bouteille 75cl	Pichets * 50cl	Bacchus 25cl	Verre 14cl
Sauvignon IGP Pays d'Oc		17	11	6
Muscadet AOC	35	17	11	6
Chablis AOC	49	30	16	9
Bourgogne AOC	41	19	12	7,5
Chardonnay IGP Pays d'Oc	36	19	12	7
Monbazillac AOC Vin moelleux	45	23	14	8
Prosecco	38		12	6

VIN ROSE

	Bouteille 75cl	Pichets* 50cl	Bacchus 25cl	Verre 14cl
Côte de Provence AOC	35	19	12	7
Pink Flamingo IGP Gris de gris	40	20	13	7,5

VIN ROUGE

	Bouteille 75cl	Pichets* 50cl	Bacchus 25cl	Verre 14cl
Côte du Rhône AOC	35	17	11	6
Brouilly AOC	37	19	12	7
Bordeaux AOC Château de Monsenac		19	12	7
Puisseguin Saint Emilion AOC	45	23	14	8
Saint Nicolas de Bourgeuil AOC	39			
Saint Estephe AOC	56			
Saumur Champigny AOC	35			
Bordeaux Graves Bel Air Gallier	45	23	14	8
Bordeaux L'Oratoire de Chasse Spleen	85			
Bordeaux Le B de Maucaillou	55			
Saint Julien Les Fiefs de Lagrange	95			

* Les pichets sont servis uniquement pendant les repas (Served only during meals)

Boissons chaudes

	Normal	XL		Normal	XL		Normal	XL
Café, déca	3,3	6,4	Café crème	5,8	10	Thé, Infusion	5,8	
Café allongé	3,7		Cappuccino	7,2	12	Café Viennois	7,2	12
Café américain		4,5	Chocolat	5,8	10	Chocolat viennois	7,2	12
Café double	6,4		Pot de lait	1,5				

Prix Nets Service compris