

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.

PETIT DÉJEUNER PARISIEN

— 15€ —

BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX

Café pure origine Moka d'Ethiopie Biologique
Thé ou infusion *Conservatoire des Hémisphères*
Chocolat chaud ANGELINA

-

VIENNOISERIES ET PAINS

*DE LA MAISON LALOS**

beurre Bordier, confitures et pâtes à tartiner ANGELINA, miel de Nonville

PETIT DÉJEUNER BYRON

— 28€ —

BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX

Café pure origine Moka d'Ethiopie Biologique
Thé ou infusion *Conservatoire des Hémisphères*
Chocolat chaud ANGELINA

-

JUS DE FRUITS FRAIS (20cl)

orange, pamplemousse, détox

-

VIENNOISERIES ET PAINS

*DE LA MAISON LALOS**

beurre Bordier, confitures et pâtes à tartiner ANGELINA, miel de Nonville

-

YAOURT BORDIER

nature ou aux fruits

-

SALADE DE FRUITS

PETIT DÉJEUNER BALZAC

44€

BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX
Café pure origine Moka d'Ethiopie Biologique
Thé ou infusion *Conservatoire des Hémisphères*
Chocolat chaud ANGELINA

JUS DE FRUITS FRAIS (20cl)
orange, pamplemousse, détox

VIENNOISERIES ET PAINS
*DE LA MAISON LALOS**
beurre Bordier, confitures et pâtes à tartiner ANGELINA, miel de Nonville

ŒUFS BIO PRÉPARÉS SELON VOTRE PRÉFÉRENCE
Omelette nature ou garnie**
Omelette blanche nature ou garnie**
Œufs à la coque 3 à 5 minutes
Œufs brouillés nature ou garnis**
Œufs sur le plat

**Garnitures au choix : fromage, jambon, légumes de saison, herbes fraîches

ASSIETTE DE CHARCUTERIES OU DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

YAOURT BORDIER
nature ou aux fruits

SALADE DE FRUITS

À LA CARTE

<i>VIENNOISERIES ET PAINS DE LA MAISON LALOS*</i>	15
beurre Bordier, confitures et pâtes à tartiner ANGELINA, miel de Nonville	
<i>ŒUFS BIO BÉNÉDICTE</i> , brioche toastée	24
Au choix : poitrine fumée ou saumon fumé d'Écosse	
<i>ŒUFS BIO BROUILLÉS NATURE OU GARNIS**</i>	17
<i>ŒUFS BIO À LA COQUE 3 À 5 MINUTES</i>	17
<i>ŒUFS BIO SUR LE PLAT</i>	17
<i>OMELETTE BIO NATURE OU GARNIE**</i>	17
<i>OMELETTE BIO BLANCHE NATURE OU GARNIE**</i>	17
** Garnitures au choix : fromage, jambon, légumes de saison, herbes fraîches	
<i>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE</i> , brioche toastée	25
<i>TOAST À L'AVOCAT</i>	22
<i>MINI SAUCISSES DE VEAU ET VOLAILLE</i>	13
<i>POITRINE FUMÉE GRILLÉE</i>	13
<i>JAMBON BLANC DUBERNET</i>	13
<i>RÔTI DE DINDE</i>	13
<i>SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS</i>	18
camembert, chèvre persillé, Comté	
<i>YAOURT BORDIER</i>	7
nature ou aux fruits	
<i>GRANOLA</i>	14
nature, chocolat ou fruits, accompagné du laitage de votre choix	
<i>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS</i>	16
<i>CRÊPES</i>	12
sucres, confitures et pâtes à tartiner ANGELINA, miel de Nonville	
<i>FRENCH TOAST</i>	16
fruits rouges, sirop d'érable	

BOISSONS CHAUDES

<i>EXPRESSO</i>	7
<i>DOUBLE EXPRESSO</i>	9
<i>CAPPUCCINO</i>	10
<i>CAFÉ FILTRE</i>	8
<i>CAFÉ DÉCAFÉINÉ</i>	7
<i>CHOCOLAT CHAUD ANGELINA</i>	10
<i>LAIT</i>	5

entier, demi-écrémé, lait d'amande, boisson de soja ou avoine

JUS DE FRUITS FRAIS

— 20 cl —

<i>ORANGE</i>	9
<i>PAMPLEMOUSSE</i>	9
<i>DÉTOX</i>	9

THÉS ET INFUSIONS

Conservatoire des Hémisphères

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

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**