

HÔTEL  
**BALZAC**  
PARIS

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, chutney de saison** 18  
*ASSORTMENT OF MATURED CHEESES, seasonal chutney*

---

**MONT-BLANC ANGELINA** 14  
*ANGELINA MONT-BLANC*

**ASSORTIMENT DE MACARONS ANGELINA** 12  
*ASSORTMENT OF ANGELINA MACARONS*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille** 12  
*CHOCOLATE FONDANT, vanilla ice cream*

**FRENCH TOAST, glace vanille, caramel au beurre salé** 16  
*FRENCH TOAST, vanilla ice cream, salted caramel*

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS** 16  
*FRESH FRUIT PLATE*

**COUPE DE GLACES ET SORBETS PEDONE, 3 parfums** 14  
*PEDONE ICE CREAM AND SORBET, 3 flavours*



**6 RUE BALZAC - 75008 PARIS**

+33 (0)1 44 35 18 00 | [contact@hotelbalzac.paris](mailto:contact@hotelbalzac.paris) | [www.hotelbalzac.paris](http://www.hotelbalzac.paris)

# SÉLECTION PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

<b>TARAMA CLASSIQUE, Croustissian au seigle</b> <i>CLASSIC TARAMA, rye Croustissian</i>	18
<b>TARAMA AU CRABE ROYAL, Croustissian au seigle</b> <i>ROYAL CRAB TARAMA, rye Croustissian</i>	25
<b>TARAMA AU CAVIAR, Croustissian au seigle</b> <i>CAVIAR TARAMA, rye Croustissian</i>	45
<b>CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL, crème fraîche, blinis</b> (30g) 150   (50g) 250 <i>CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL, sour cream, blinis</i>	

<b>SOUPES CHAUDES DU MOMENT</b> <i>SEASONAL HOT SOUPS</i>	16
<b>JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, pain grillé (env. 100g)</b> <i>IBERICO BELLOTA HAM, toasted bread</i>	31
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, pain grillé</b> <i>SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS, toasted bread</i>	27
<b>BURRATA, huile d'olive, fleur de sel et pain grillé</b> <i>BURRATA, olive oil, fleur de sel and toasted bread</i>	17

<b>CROISSANT AU JAMBON, salade verte</b> <i>HAM CROISSANT, green salad</i>	16
<b>ŒUFS BIO BENEDICTE, brioche toastée</b> <b>Au choix : poitrine fumée ou saumon fumé d'Écosse</b> <i>BENEDICT EGGS, toasted brioche - Choice : bacon or smoked salmon</i>	24
<b>OMELETTE BIO NATURE OU GARNIE, pain grillé</b> <b>Au choix : jambon, fromage, légumes de saison, herbes fraîches</b> <i>ORGANIC OMELETTE, plain or garnished, toasted bread</i> <i>Garnishes: ham, cheese, seasonal vegetables, fresh herbs</i>	17
<b>ŒUFS FLORENTINE</b> <i>EGGS FLORENTINE</i>	18
<b>TOAST À L'AVOCAT</b> <i>AVOCADO TOAST</i>	22
<b>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, crème fraîche, blinis</b> <i>SCOTTISH SMOKED SALMON, sour cream, blinis</i>	29
<b>CROQUE TRUFFE COMTÉ, pommes grenaille</b> <i>TRUFFLE-COMTÉ CROQUE-MONSIEUR, roasted baby potatoes</i>	28
<b>CLUB SANDWICH, pommes grenaille - avec ou sans poitrine fumée</b> <i>CLUB SANDWICH, roasted baby potatoes - with or without bacon</i>	25
<b>SALADE CÉSAR, filet de volaille, œuf, parmesan, salade romaine, sauce César maison- avec ou sans poitrine fumée</b> <i>CÆSAR SALAD, chicken breast, egg, Parmesan cheese, romaine lettuce and Caesar dressing - with or without bacon</i>	25
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI</b> <b>crème de champignons, ravioles de Royan au vieux parmesan</b> <i>ROASTED CHICKEN SUPREME, with mushroom cream and Royan ravioli with aged Parmesan cheese</i>	22
<b>BURGER BALZAC</b> <b>steak Wagyu, pain bio, compotée d'oignons rouges, sauce burger maison, pommes grenaille - option végétarienne</b> <i>BALZAC BURGER, Wagyu beef, organic bun, red onion compote, homemade burger sauce, roasted baby potatoes - vegetarian option</i>	26
<b>RAVIOLLES À LA TRUFFE, crème de truffe, parmesan</b> <i>TRUFFLE RAVIOLI, with truffle cream and Parmesan cheese</i>	22
<b>CURRY DE LÉGUMES D'HIVER - recette vegan</b> <i>WINTER VEGETABLE CURRY - vegan recipe</i>	17
<b>ACCOMPAGNEMENTS : salade verte / pommes grenaille / ravioles de Royan, crème de parmesan</b> <i>SIDE: green salad / roasted baby potatoes / Royan ravioli with Parmesan cheese cream</i>	7