

# BALZAC

Brasserie  
Lunch vecka 31

## PLATS DE LA SEMAINE

<b>Bakad fläsksida</b>	145
Picklad kål, torkad tomat, rostad vitlökspuré	
<b>Bakad kolja</b>	145
Gräddkokta champinjoner, persilja, citron kokt potatis	
<b>Soyamarinerad Pak choy</b>	145
Sataysås, jordnötter, sesamfrön, koriander	

## LES PLATS

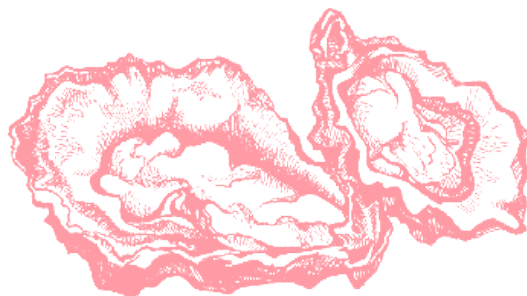
<b>Omelette au saumon</b>	155
Rökt lax, spenat, färskost	
<b>Omelette du jour</b> Dagens omelette	135
<b>Limande sole meunière</b>	245
Helstekt rödtunga, bakad schalottenlök kapris, friterad sardell, potatispuré	
<b>Moules frites</b> Blåmusslor, vitt vin, grädd vitlök, persilja, pommes frites, aioli	245
<b>Bœuf bourguignon</b> Rödvinbräserverad orkind rökt sidfläsk, champinjoner, potatispuré	165
<b>Tartare Balzac</b> Råbiff, pommes frites	235
<b>Entrecôte Balzac</b>	345
Tomatsallad, pommes frites, sauce béarnaise	
<b>Steak minute</b>	255
Tomatsallad, pommes frites, sauce béarnaise	
<b>Saucisse Balzac</b> Balzacs fläskkorv	175
surkål, cidersenap, potatispuré	

## AFFÄRSLUNCH

Escargots Provençal / Paté Balzac  
Sole meunière / Steak minute  
Crème Brûlée / Plateau de fromages

**395** kr

## BAR A HUÎTRES



	3	6	12
<b>Fine de Claire N°4</b>	75	140	270
<b>Super N°3</b>	100	195	375
<b>Utah Beach N°3</b>	110	215	410

## LES SALADES

<b>Chèvre chaud</b> Gratinerad chèvre, betor rostade pumpafrön, honungsvinaigraite	155
<b>Salade d'Elisa</b> Rödkål, avokado, granatäpple sesam, harissamayonnaise, rostade hasselnötter	155
<b>Salade Niçoise</b> Halstrad tonfisk sardell, kokta ägg, oliver, kapris	175

## LES DESSERTS

<b>Crème Brûlée</b>	90
<b>Caffè Gourmand</b>	90
<b>Crème glacée du jour</b> dagens glass/sorbet	35
<b>Truffes au chocolat</b> chokladtryffel	35
<b>Profiteroles</b> Vaniljglassfyllda petit chous, chokladsås	95

Rådfråga personalen vid allergier.