

LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

UN LIEU DE VIE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BON

PREMIERE EDITION

Directeur de la Rédaction : Eric Frechon

Rédacteur en Chef Stratégie : Michel Cohen, Rédactrice en Chef Décoration : Karine Lewkowicz, Rédactrice en Chef Communication : Clarisse Ferreres-Frechon

Chef de Rubrique Cuisine : Thierry Colas, Chef de Rubrique Salle : Alain Izard

#lazare



@lazare_paris



@LAZARE Paris



@LAZARE_Paris

#lazare

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

11€

1 BOISSON CHAUDE

1 JUS DE FRUIT OU DE LÉGUME FRAIS

1 TARTINE OU 1 VIENNOISERIE

BOISSONS CHAUDES

Café Ristretto, Espresso, Decaffeinato.....	3	Double Espresso.....	6
Thé Earl-Grey, Darjeeling, Ceylan, Sencha, Lapsang Souchong.....	6		
Chocolat chaud.....	7		
Cappuccino, Latte Macchiato.....	7		

JUS DE FRUIT & LEGUME FRAIS

Orange, Pamplemousse, Carotte ou Orange/Carotte (20cl).....	6,5
---	-----

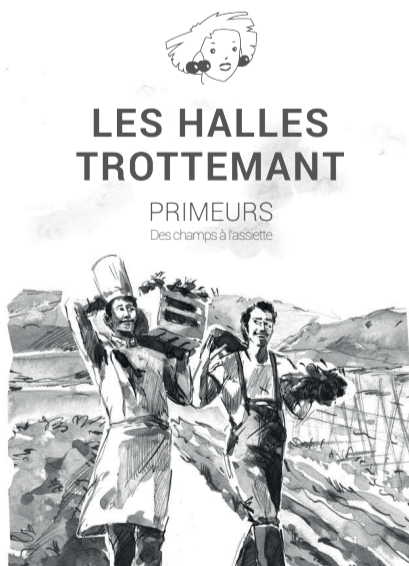
TARTINE & VIENNOISERIES

Tartine de pain frais, beurre fermier, confitures ou miel.....	3,50
Croissant au beurre.....	3,50
Pain au chocolat.....	3,50

FORMULE GOU-THÉ

14€

1 Boisson chaude
1 tranche de cake citron
1 tranche de marbré au chocolat
1 jus de fruit frais



LAZARE a choisi l'excellence
avec les Grands Crus Nespresso



À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE

12H00-23H00

Tarama d'oursin.....	7
Le Parisien, Jambon-Beurre.....	7,50
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique, et Parmesan.....	10
Oufs de poule « Bio » mimosa, thon et truffe.....	12
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	16
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues.....	16
Fines tranches de jambon de Parme, burrata, figues et noix.....	18
Plat du jour du semainier.....	19
La meilleure saucisse purée de Paris.....	21

LES ANNONCES CHARCUTERIE DU JOUR

Terrine de foies de volaille maison.....	9
Sélection de charcuterie fine pour l'apéritif.....	9
L'assiette de charcuterie fine.....	19
Jambon de Parme 30 mois « Réserve Franco Gulli ».....	24

EN DIRECT DE NOS CAVES À FROMAGES

Camembert de Normandie - Portion.....	4	Entier.....	12
L'assiette de fromages.....	12		

ZOOM SUR LES GOURMANDISES

Glaces et sorbets de saison.....	4 (la boule)
Cake au citron.....	6
Marbré au Chocolat.....	6
Paris-Deauville.....	8
Café Espresso et son finger au chocolat.....	9
Tarte au chocolat grand cru.....	12
Fraises de plein champs, glace vanille et Chantilly.....	14

NOS COUPES DE GLACES

• 14€ •

Glace Vanille, Café, et Chocolat, sauce chocolat chaud
Glace lait fermier, sauce caramel, noisettes
Sorbet Citron, meringue soufflée et sablé breton
Sorbet fraise, fraises tagada, fraises, Chantilly

Prix en euros nets, taxes et service compris - La maison n'accepte pas les tickets restaurant, ni les chèques

Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.

Le restaurant LAZARE ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande.

EAUX

Vittel 25 cl	3,5
Perrier 33 cl	4
Vittel 50 cl	5
Perrier Fines Bulles 50 cl	5
Vittel 1 l	7
Perrier Fines Bulles 1 l	7

JUS DE FRUITS FRAIS

20 cl

6,5 €

Orange pressée
Pamplemousse pressé
Jus de carotte
Jus de carotte et orange



SOFT

5 €

Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Ice Tea Pêche 25 cl
Schweppes 25 cl
Jus de fruit Pago 20 cl

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Decaffeinato	3
Noisette	4
Double Espresso	6
Thé	6
Infusion	6
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Chocolat chaud	7

BIÈRES

1664 25 cl	6,5
Pelforth Brune 33 cl	6,5
Bière parisienne Bapbap blanche ou traditionnelle 33 cl	7,50

APÉRITIFS

Ricard 3 cl	5
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl	6
Porto Sandeman Ruby 6 cl	6
Bugey Cerdon Elie Renardat-Fache 12 cl	6
Suze 6 cl	6
Campari 6 cl	6
Glenfiddich 4 cl	9
Vodka Grey Goose 4 cl	9
Hudson Baby (bourbon) 4 cl	17

LES VINS D'EXCEPTIONS

Vins blancs

Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru « Morgeot » 2015 - Bruno Colin	148
Corton Charlemagne Grand Cru 2013 - Rapet	198
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009 - Paul Pernot	381

Vins rouges

Volnay 1 ^{er} Cru 2013 - Bouchard Pères et Fils	102
Pauillac 2007 - Château Grand-Puy-Lacoste	147
Margaux 2006 - Château Cantenac-Brown	185
Charmes Chambertin Grand Cru 2011 - Domaine des Beaumont	208

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Valençay «Clos Delorme» 2015 - Bertrand Minchin	36
Sancerre 2016 - Paul Prieur	43
Pouilly Fumé 2015 - Domaine Serge Dagueneau	46

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2016 « Fruit défendu »	35
Vallée du Rhône 2016 Domaine Fontenille	37
Côtes du Rhône 2014 - Domaine de la Collière	43
Condrieu 2014 - Lys d'Or « Semaska »	72

BOURGOGNE

Bourgogne 2015 - Domaine Alain Chavy	38
Montagny Premier Cru 2013 - Domaine « Bouchard Père et fils »	47
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2015 - Guy Robin	52
Saint-Romain 2014 - Axel Gambal	64
Chassagne Montrachet 2015 - Jean-Marc Morey	68
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru « Clavoillon » 2013 - Domaine Alain Chavy	115

VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille	36
Côte de Provence Terre Promise 2015 Henri Bonnaud	37
Bandol Domaine Ott 2016 - Château Romassan	59

DIGESTIFS

Get 27 5 cl	7
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl	7
Gin Hendrick's 4 cl	7
Cointreau 5 cl	7
Vieille Prune de Souillac 4 cl	11
Chartreuse Verte 4 cl	11
Cognac Rémy Martin 4 cl	12
Poire ou Framboise Brana 4 cl	16

CHAMPAGNES

	Bouteille	Coupe
Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru	67	13
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	86	15
Duval-Leroy « Cuvée Eric Frechon » Millésime 2002 Brut Nature		18
Roederer Cuvée Vintage 2009	112	
Laurent Perrier Rosé	128	
Dom Pérignon 2004	294	

VINS AU VERRE / MAGNUMS

Magnum / Verre 14 cl

VINS ROSÉ

Côtes de Provence 2015 BY.OTT	70	7
Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille	74	7

VINS BLANCS

Mâcon Lugny Saint Pierre 2016 - Bouchard Père et Fils	80	8
Sancerre 2016 - Paul Prieur	90	9
Chablis 2015 - Domaine « William Fevre »	100	10

VINS ROUGES

Côtes de Francs 2013 - Château Le Puy Cuvée Emilien	80	8
Morgon 2015 - Marcel Lapierre	90	9
Rully 1 ^{er} Cru « Les Préaux 2014, Maison Chanzy »	100	10

VIN MOELLEUX

Sainte-Croix-du-Mont 1999 Château de Terrefort	37
--	----

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « La Source » 2015 - Yannick Amirault	39
Sancerre 2015 - Paul Prieur	45

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2015 - Domaine Roche	37
Vallée du Rhône 2015 - Domaine de Fontenille	39
VDP Syrah 2016 - Aurélien Chatagnier	39
Rasteau «Les Touillères» 2014 - Domaine de la Collière	41
Côte du Rhône 2014 - Clos du Caillou	43
Crozes Hermitage 2015 - Domaine du Colombier	47
Châteauneuf-du-Pape 2014 - Jean Royer	57
Côte-Rôtie 2014 - Château de Montlys - Christophe Sémaska	77
Hermitage 2012 - Domaine du Colombier	106

LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2016 - « Fruit Défendu »	35
IGP Languedoc 2014 - Domaine d'Aigues Belles	45

BOURGOGNE

Fleurie 2014 - Domaine des Marrans	43
Morgon 2016 - Marcel Lapierre	50
Savigny-lès-Beaune 2014 - Domaine Serrigny	55
Auxey-Duresses 2015 - Claude Marechal	55
Gevrey Chambertin 2013 - Bernard Coillot	71
Vosne-Romanée 2014 - Vincent Legou	82
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru « Les Lavottes 2014 » Domaine Felettig	96

BORDELAIS

Bordeaux 2012 - Ronan by Clinet	39
Saint-Emilion Grand Cru 2013 - Château la Croix Chantecaille	47
Médoc 2007 Cru Bourgeois Château Les Ormes Sorbet	51
Pomerol 2011 - Carillon du Rouget	54
Côtes de Francs 2012 - Château Le Puy Cuvée Emilien	57
Saint-Emilion Grand Cru 2013 - La Réserve de Louis	61

Prix en euros nets, taxes et service compris - La maison n'accepte pas les tickets restaurant, ni les chèques

Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes. Le restaurant LAZARE ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande.