

# 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

## L'EDITO DES ENTRÉES

Potage de santé.....	9
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et Parmesan .....	10
Salade de tétragones aux brisures de noix, œuf poché.....	11
Oeufs de poule « Bio » mimosa, thon et truffe noire.....	12
Caviar d'aubergine fumée, jus de tomate et croûtons aillés.....	13
Tomates anciennes, burrata, jambon de Parme, olives et anchois.....	14
Maquereau cuit au vin blanc en terrine, sauce au raifort.....	14
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	15
Salade de haricots verts et champignons de Paris aux noisettes torréfiées .....	16
Salade Caesar au Poulet, Parmesan et croûtons.....	17
Tartare de thon rouge relevé d'un guacamole épicé au sésame.....	18
Sélection de charcuterie fine.....	19
Tourteau de Roscoff et haricots verts, mimosa coraillé.....	24

## PLATS À LA UNE

Moules de Bouchot cuites au cataplana .....	19
La meilleure saucisse purée de Paris .....	21
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles .....	23
Risotto « Arborio » lié au pistou de riquette et girolles .....	25
Saumon grillé, sauté de légumes d'été à l'huile d'olive .....	26
Merlan frit, tétragones mi-cuites, sauce tartare .....	27
Vitello tonnato au parmesan, tomates cerises, et riquette .....	29
Suprême de poulet jaune rôti en caissette, grenailles et girolles .....	31
Cabillaud à la tomate, gingembre et basilic, beurre citron .....	33
Filet de canette rôti aux épices, cerises, et amandes fraîches .....	35
Côte d'Agneau grillé au thym, polenta moelleuse à la courgette et basilic .....	37
Filet de bœuf rôti, sauce au poivre vert, purée de pommes de terre .....	39

## LES PETITES ANNONCES DE LA SEMAINE

19€

### LUNDI

Fricassée de volaille aux jeunes légumes

### MARDI

Saumon froid à la parisienne

### MERCREDI

Gigot d'Agneau rôti à l'ail, gratin Niçois

### JEUDI

Poitrine de cochon grillée, purée à la graine de moutarde

### VENDREDI

Brandade de morue gratinée

### SAMEDI

Melon, aux fines tranches de Jambon de Parme

### DIMANCHE

LE DEJEUNER DE GRAND-MÈRE : 39€

Un menu unique comme chez mamie !

## LA CAVE À FROMAGES

Rocamadour.....	6
Chèvre au thym et à l'huile d'olive.....	8
Bleu de Laqueuille.....	9
Comté 18 mois.....	11
Camembert de Normandie - Portion.....4 Entier.....	12
L'assiette de fromages.....	12

## DERNIÈRES MINUTES SUCRÉES

Iles flottantes au caramel et amandes - 7

Paris-Deauville - 8

Café Espresso et son finger de chocolat - 9

Choux à la glace vanille et crème légère, sauce au chocolat - 9

Tarte au chocolat grand cru - 12

Cerises poêlées aux pistaches, glace vanille - 13

Fraisier au boudoir imbibé au Kirsch, sorbet fraise - 14

Fraises de plein champs, glace vanille et Chantilly - 14

Glaces et sorbets de saison - 4 (la boule)

Coupe de Glaces et Sorbets « LAZARE » - 12

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

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

CHAMPAGNE  
DUVAL-  
LEROY  
DEPUIS 1859

Depuis 1859, la famille Duval-Leroy cultive l'excellence et sublime l'art de vivre pour célébrer vos succès.

Notre promesse : une finesse absolue.

Best Champagne 2011/2012/2013  
CSW Challenge

18/20 The World of Fine Wine

DOMAINE D'EXCEPTION  
CRÉATEUR D'EXCELLENCE ŒNOLOGIQUE  
CHAMPAGNE DE HAUTE GASTRONOMIE

EXCLUSIVEMENT POUR LES AMOUREUX DES GRANDS CHAMPAGNES.

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 Bapap 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 1er Cru, « Morgeot » 2014 - Bruno Colin	124
Corton Charlemagne Grand Cru 2013 - Rapet	198
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009 - Paul Pernot	381

### Vins rouges

Volnay 1er 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	36
Montagny Premier Cru 2014 - Domaine « Bouchard Père et fils »	47
Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » 2015 - Guy Robin	52
Saint-Romain 2014 - Axel Gambal	64
Chassagne Montrachet 2015 - Jean-Marc Morey	68
Puligny Montrachet 1er 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 2015 - Château Romassan	58

## 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 2015 - 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 1er 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 2014 - Domaine Roche	37
Vallée du Rhône 2015 - Domaine de Fontenille	39
VDP Syrah 2015, 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 2010 - 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 2014 - Claude Marechal	60
Gevrey Chambertin 2013 - Bernard Coillot	71
Vosne-Romanée 2014 - Vincent Legou	82
Chambolle Musigny 1er Cru « Les Fuées 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.