

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



PETITE FAIM SALÉE

— 12H00 - 23H00 —

| | |
|--|------|
| Tarama d'oursin..... | 7 |
| Le Parisien, Jambon-Beurre..... | 7,50 |
| Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique, et Parmesan..... | 10 |
| Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et truffe..... | 12 |
| Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues..... | 16 |
| Plat du jour du semainier..... | 19 |
| La meilleure saucisse purée de Paris..... | 21 |

| | |
|--|----|
| Saucisse du Perche marinée à l'huile d'olive..... | 7 |
| Terrine de foies de volaille maison..... | 9 |
| Sélection de charcuterie fine pour l'apéritif..... | 9 |
| Rosette à l'ancienne..... | 11 |
| Jambon blanc « Prince de Paris »..... | 14 |
| Mortadelle à la truffe noire..... | 17 |
| L'assiette de charcuterie fine..... | 19 |

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

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 Leszkowicz, 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

PETITE FAIM SUCRÉE

FORMULE GOU-THÉ

———— 14€ ————

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

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 |

NOS COUPES DE GLACES

• 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*

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.