

# 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 vieux Parmesan .....	10
Rémoulade de céleri-rave à la pomme verte et coriandre.....	11
Oeufs de poule « Bio » mimosa, thon et truffe noire.....	12
Tête de cochon en fine gelée, relevée au raifort.....	13
Œuf mollet, purée de topinambour, lard fumé et oignons tempura.....	13
Escargots à la tomate cuite, croûtons au beurre aillé.....	14
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	15
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	16
Saumon mariné façon hareng, salade de pomme ratte.....	17
Poulpe et haricots coco au bouillon de chorizo et capucines.....	18
Sélection de charcuterie fine.....	19
Tartare de coquille Saint-Jacques aux huitres, chantilly au citron.....	24

## PLATS À LA UNE

Croque-monsieur au beurre de truffe noire, salade maraichère	19
« La meilleure « saucisse purée » de Paris »	21
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	23
Saumon d'Ecosse aux lentilles du Puy, vinaigrette aux truffes	26
Merlan de ligne rôti aux croutons et pignons de pin, tétragones au Xérès	27
Tourte de gibier à plume, jus lié aux abats	28
Coquillettes pour enfants gâtés aux brisures de truffes	28
Jarret de cochon laqué au miel, choucroute de navet	29
Suprême de poulet jaune rôti en caissette, sauté de grenailles, lardons et champignons	31
Andouillette de pied de porc aux truffes noires, purée de ratte	32
Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto au pistou	34
Filet de bœuf rôti, sauce au poivre vert, purée de pommes de terre	39

## LES PETITES ANNONCES DE LA SEMAINE

19€

### LUNDI

Quenelles de Brochet, sauce Nantua

### MARDI

Poitrine de cochon grillé, ratte à la moutarde de Meaux

### MERCREDI

Suprême de pintadeau rôti au lard fumé et chou vert

### JEUDI

Paleron de bœuf braisé, purée de céleri rave

### VENDREDI

Brandade de morue gratinée

### SAMEDI

Omelette aux chips, salade maraichère

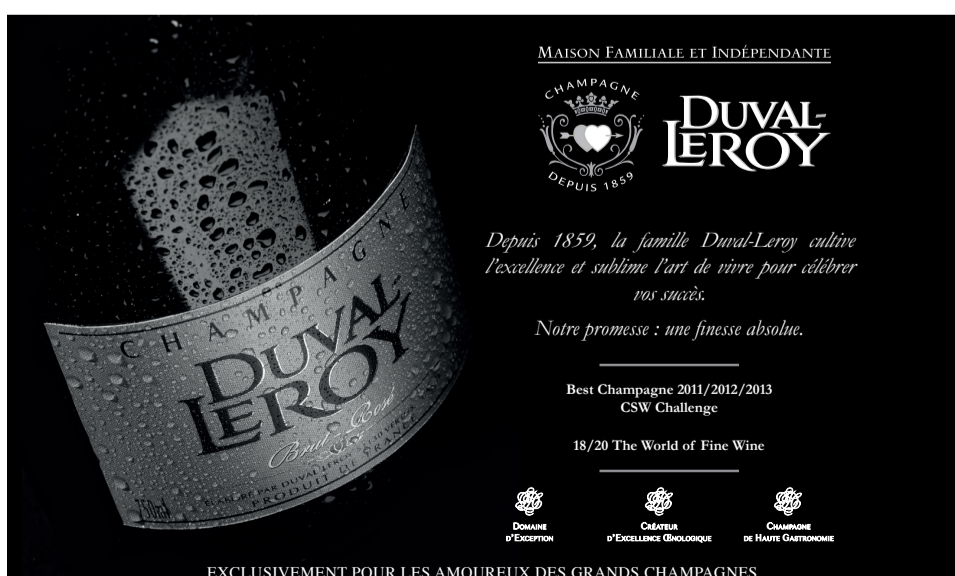
### DIMANCHE

**LE DEJEUNER DE GRAND-MÈRE : 39€**

Un menu à partager 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



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 ses succès.

Notre promesse : une finesse absolue.

Best Champagne 2011/2012/2013  
CSW Challenge

18/20 The World of Fine Wine

DOMAINE D'EXCEPTION  
CULTURE D'EXCELLENCE OENOLOGIQUE  
CHAMPAGNE DE HAUTE GASTRONOMIE

EXCLUSIVEMENT POUR LES AMOUREUX DES GRANDS CHAMPAGNES.

## 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 - 10
Crêpes Suzette aux zestes d'oranges confits - 11
Beignets aux pommes, confitures de fruits rouges - 11
Tarte au chocolat grand cru - 12
Meringue soufflée au jus de cassis, crème de marron et marrons confits - 13
Glaces et sorbets de saison - 4 (la boule)

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

7 €

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 PRÉFÉRÉS D'ERIC FRECHON

### Vins blancs

Pouilly-Fumé 2016 - Domaine Serge Dagueneau	46
Chablis 1 <sup>er</sup> cru « Montée de Tonnerre » 2015 - Guy Robin	52
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « Le Clavoillon » - Domaine Alain Chavy 2013	115

### Vins rouges

Crozes-Hermitage 2015 - Domaine du Colombier	47
Morgon 2016 - Marcel Lapierre	50
Côtes de Francs 2013 Château Le Puy Cuvée Emilien	57

## VINS BLANCS

### VALLÉE DE LA LOIRE

Valençay « Clos Delorme » 2016 - Bertrand Minchin	36
Touraine Sauvignon 2016 - François Chidaine	36
Sancerre 2016 - Paul Prieur	43

### VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2016 « Fruit défendu »	35
Vallée du Rhône 2016 Domaine Fontenille	37
Saint-Joseph 2015 - François Villard	53
Condrieu 2014 - Lys d'Or « Semaska »	72

### BOURGOGNE

Bourgogne 2015 - Domaine Alain Chavy	38
Saint Véran 2014 - Domaine Saumaize	46
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Montée de Tonnerre » 2015 - Guy Robin	52
Saint-Romain 2014 - Axel Gambal	64
Chassagne Montrachet 2015 - Jean-Marc Morey	68
Meursault « Les Narvaux » 2015 - Domaine Diconne	79
Corton blanc Grand Cru 2011 - Chandon de Briailles	223

## VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille	36
Côte de Provence Terre Promise 2016 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 2016 - Marcel Lapierre	90	9
Rully 1 <sup>er</sup> Cru « Les Préaux 2015, 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
Saumur 2011 - Domaine de Brezé	43
Sancerre 2015 - Paul Prieur	45

### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2016 - Famille Perrin	36
Luberon 2015 - Grand Marrenon	37
Vallée du Rhône 2015 - Domaine de Fontenille	39
VDP Syrah 2016 - Aurélien Chatagnier	39
Côte du Rhône 2016 - 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

### LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2016 - « Fruit Défendu »	35
IGP Côtes Catalane - Monty Python 2015 - Olivier Pithon	36

### BOURGOGNE

Fleurie 2014 - Domaine des Nugues	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
Corton les Bressandes 2011 - Domaine Poisot	198

### BORDELAIS

Medoc 2014 - Château Moulin de Cassy	38
Le Haut Médoc de Maucaillou 2014	41
Saint-Émilion Grand Cru 2013 - Château la Croix Chantecaille	47
Médoc 2007 Cru Bourgeois Château Les Ormes Sorbet	51
Margaux 2011 - Château La Tour de Mons	53
Pomerol 2011 - Carillon du Rouget	54
Clos du Marquis 2008 - Saint-Julien	137
Margaux 2010 - Château Giscours	216

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.