

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).....7
--

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

NOS COUPES DE GLACE

• 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



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
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et truffe12
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....16
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues.....16
Saumon mariné façon hareng, salade de pomme de terre ratte.....17
Plat du jour du semainier.....19
La meilleure saucisse purée de Paris..... 21
Terrine de foies de volaille maison.....9
Sélection de charcuterie fine pour l'apéritif.....9
L'assiette de charcuterie fine.....19
Saucisse du perche marinée à l'huile d'olive.....7
Rosette à l'ancienne.....11
Jambon blanc « Prince de Paris ».....14
Mortadelle à la truffe noire.....17
Camembert de Normandie - Portion.....4 Entier.....12
L'assiette de fromages12
Glaces et sorbets de saison4 (la boule)
Cake au citron.....6
Marbré au Chocolat.....6
Paris-Deauville.....8
Café Espresso et son finger au chocolat.....9
Crêpes Suzette aux zestes d'oranges confits.....11
Tarte au chocolat grand cru.....12



LAZARE a choisi l'excellence
avec les Grands Crus Nespresso



LES HALLES TROTTEMANT

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



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 ^{er} cru « Montée de Tonnerre » 2016 - Guy Robin	52
Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru « Le Clavoillon » - Domaine Alain Chavy 2015	115

Vins rouges

Crozes-Hermitage 2016 - 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 Chidaïne	36
Sancerre 2016 - Paul Prieur	43

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

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

BOURGOGNE

Bourgogne 2015 - Domaine Alain Chavy	38
Saint Véran 2014 - Domaine Saumaize	46
Chablis 1 ^{er} Cru «Montée de Tonnerre» 2016 - 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 2017 - 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	
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	86	15
Duval-Leroy « Cuvée Eric Frechon » Millésime 2002 Brut Nature		13
Roederer Cuvée Vintage 2012	112	
Laurent Perrier Rosé	128	
Dom Pérignon 2004	294	

VINS AU VERRE / MAGNUMS

	Magnum	Verre 14 cl
VINS ROSÉ		
Côtes de Provence 2017 BY.OTT	70	7
Vallée du Rhône 2017 - 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 2016 - Marcel Lapierre	90	9
Mercurey 1 ^{er} cru « Le Clos du Roy » 2016	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 » 2017 - Yannick Amirault	39
Saumur 2015 - 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 2016 - 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 2016 - Olivier Pithon	36

BOURGOGNE

Fleurie 2015 - 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-Emilion 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 2014 - 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.