

# 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



@LazareParis



@LAZARE\_Paris

#lazare

## L'EDITO DES ENTRÉES

Potage de santé.....	10
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	12
Tomate cœur de bœuf et burrata aux olives, câpres et basilic.....	14
Œuf de poule cuit au plat, girolles poêlées, ail et persil.....	16
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	15
Saumon mariné façon hareng, salade de pomme ratte.....	17
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	16
Tartare de thon rouge aux sésames et guacamole épicé.....	18
Burrata et jambon de Parme aux figues fraîches et noix concassées.....	17
Sélection de charcuterie fine.....	19
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan.....	11
Salade César « Lazare » aux fines tranches de poulet et parmesan.....	19
Salade aux saveurs du sud et ventrèche de thon.....	16

## PLATS À LA UNE

Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry.....	19
Croque-monsieur au beurre de truffe noire, salade maraichère.....	20
Poitrine de cochon grillée aux pousses de moutarde, pomme purée.....	29
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles.....	23
Cabillaud cuit à la tomate et thym, beurre battu au citron.....	28
Entrecôte de bœuf à la plancha, pommes frites et sauce béarnaise.....	44
Saumon d'Ecosse cuit à la plancha, petits pois au lard fumé.....	26
Merlan de ligne cuit en croûte de pain, tétragones à l'huile de curry.....	27
Risotto « Arborio » pistou de riquette et champignons.....	30
Suprême de poulet jaune rôti en caissette, grenailles, lardons et champignons.....	31
« La meilleure « saucisse purée » de Paris ».....	21
Epaule d'agneau confite au citron et olives, boulgour au jus.....	33

## LES PETITES ANNONCES DE LA SEMAINE

19€

### LUNDI

Quenelles de Brochet, sauce Nantua

### MARDI

Fricassée de volaille aux petits légumes

### MERCREDI

Saumon froid à la parisienne, sauce verte

### JEUDI

Coquelet grillé sauce diable, pommes pailles

### 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

## DERNIÈRES MINUTES SUCRÉES

Iles flottantes au caramel et amandes - 8
Café Espresso et son finger de chocolat - 10
Tarte au chocolat grand cru - 12
Abricots du Roussillon poêlés à la verveine, glace vanille - 14
Fraises au sucre, sorbet au yaourt et zestes de citron vert - 13
Choux à la glace vanille et crème légère, sauce au chocolat - 10
Millefeuille caramélisé aux fruits rouges et chantilly - 14
Glaces et sorbets de saison - 4 (la boule)
Paris-Deauville - 9

## 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

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

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

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	7
1664 blanche 25 cl	7
Affligem pression 25 cl	6
Affligem pression 50 cl	10

# 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 » 2016 - Guy Robin	52
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « Le Clavoillon » - Domaine Alain Chavy 2015	115

### Vins rouges

Crozes-Hermitage 2016 - Domaine du Colombier	47
Morgon 2016 - Marcel Lapiere	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 2017 - 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 <sup>er</sup> Cru « Montée de Tonnerre » 2016 - Guy Robin	52
Saint-Romain 2014 - Axel Gambal	64
Chassagne Montrachet 2016 - 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 2017 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
<b>VINS ROSÉ</b>		
Côtes de Provence 2017 BY.OTT	70	7
Vallée du Rhône 2017 - 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 2014 - Château Le Puy Cuvée Emilien	80	8
Moulin-à-vent 2013 - Domaine La Bruyère	90	9
Mercurey 1 <sup>er</sup> 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 2015 - Famille Perrin	36
Luberon 2015 - Grand Marrenon	37
Vallée du Rhône 2016 - 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 2017 - Marcel Lapiere	50
Savigny-lès-Beaune 2015 - Domaine Serrigny	55
Auxey-Duresses 2015 - Claude Marechal	55
Gevrey Chambertin 2014 - 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 2014 - Carillon du Rouget	54
Clos du Marquis 2008 - Saint-Julien	137
Margaux 2010 - Château Giscours	216