

# 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

## 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  
Salade aux saveurs du sud et ventrèche de thon.....16  
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique, et parmesan.....11  
La meilleure saucisse purée de Paris..... 21  
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....12  
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....16  
Le Parisien, Jambon-Beurre.....8  
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues.....16  
Salade César « Lazare » aux fines tranches de poulet et parmesan .....19  
Plat du jour du semainier.....19

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

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

Glaces et sorbets de saison .....4 (la boule)  
Cake au citron.....6  
Fraises au sucre, sorbet au yaourt et zestes de citron vert.....13  
Marbré au Chocolat.....6  
Café Espresso et son finger au chocolat.....10  
Tarte au chocolat grand cru.....12  
Paris-Deauville.....9



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	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 Nuges	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-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