

LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

UN LIEU DE VIE OÙ RÉGNE 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

Chef de Rubrique Cuisine : Thierry Colas, Chef de Rubrique Salle : Sébastien Rival

LES PETITES ANNONCES DE LA SEMAINE

18€

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce nantua

MARDI

Foie de veau rôti au vieux vinaigre

MERCREDI

Fricassée de volaille au vin jaune et petits légumes

JEUDI

Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre

VENDREDI

Brandade de morue gratinée

SAMEDI

Omelette aux chips et oignons séchés
(pour deux personnes)

L'EDITO DES ENTRÉES

Potage de santé.....	7
Cœur de laitue du maraîcher.....	8
Céleri rémoulade à la pomme verte.....	9
Pommes ratte en vinaigrette à l'andouille de Guémené.....	9
Œufs de poule mimosa, au thon et au crabe.....	12
Terrine de maquereaux au vin blanc, sauce raifort.....	13
Salade de haricots verts, artichauts à l'huile de noisette.....	15
Cœur de saumon fumé, crème aigrette et blinis.....	16
Escargots à la tomate, gratinés au beurre persillé.....	18
Friture de gambas, ketchup maison épicé.....	20
Assiette de fruits de mer «pas comme les autres».....	22
Morilles des pins cuisinées au vin jaune.....	24
Six huîtres de Saint -Vaast spéciales n°2.....	25

LES DÉJEUNERS DE GRAND-MÈRE

TOUS LES DIMANCHES, UN MENU COMME CHEZ MAMIE !

38 euros

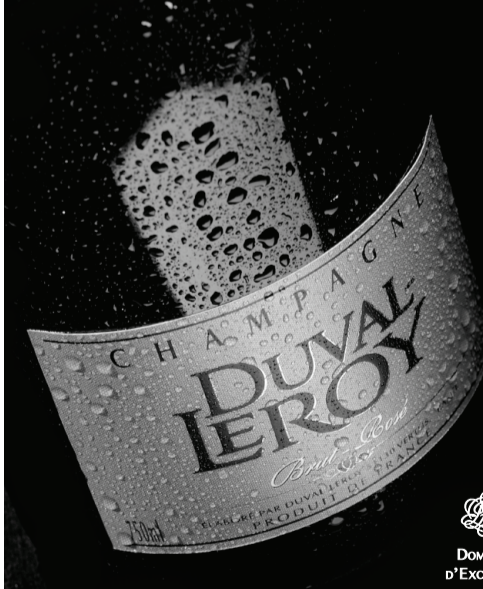
EN DIRECT DE LA FROMAGERIE

SÉLECTION DE CLAIRE GRIFFON, FROMAGER AFFINEUR À PARIS

Rocamadour.....	6
Chèvre au thym et à l'huile d'olive.....	8
Bleu de Laqueuille.....	9
Comté 24 mois.....	10
Un peu de chaque.....	10
Camembert fermier entier (à partager).....	12

PLATS À LA UNE

Moules de bouchot à la crème.....	16
Saumon grillé, légumes à l'huile d'olive.....	18
Tartare de bœuf, pommes paille et roquette.....	18
Steak à cheval, pommes frites.....	19
Poitrine de cochon grillée, choucroute de navets.....	21
Cabillaud rôti, sauce vierge, salade de tétragone mi-cuite.....	22
Caille en caissette, embeurrée de choux vert.....	24
Coquillettes pour enfants gâtés.....	26
Agneau de sept heures confit au citron et aux olives.....	29
Filets de sole Dieppoise, sauté d'épinards à cru.....	35
Entrecôte de veau et champignons au poêlon.....	39



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

CHAMPAGNE
DEPUIS 1859

**DUVAL-
LEROY**

Fleur de Champagne Premier Cru et
Rosé Prestige Premier Cru
Dégustez les références de la
belle gastronomie

15,5/20 «Beau volume fruité et frais, gourmand»
Guide Bettane et Desseauve 2013

18/20 The World of Fine Wine

DOMAINE
D'EXCEPTION

CRÉATEUR
D'EXCELLENCE ŒNOLOGIQUE

CHAMPAGNE
DE HAUTE GASTRONOMIE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DERNIÈRES MINUTES SUCRÉES

Glaces et sorbets de saison - 3 (la boule)
Crème aux œufs - 6
Paris Deauville - 7
Tarte à la rhubarbe - 8
Babas bouchon au vieux rhum - 10

Tarte au chocolat grand cru - 10
Aumônière de crêpe, pommes sautées au caramel - 11
Poêlée de mirabelles à la verveine - 12
Fruits rouges fraîchement cueillis, glace vanille - 15
Café Espresso et son finger de chocolat - 9

Prix en euros nets, taxes et service compris

LA MATINALE

7H-11H

BOISSONS CHAUDES

Café Ristretto, Espresso, Decaffeinato.....	3	Double Espresso	5
Thé Earl-Grey, Darjeeling, Ceylan, Sencha, Lapsang Souchong.....	6		
Chocolat chaud.....	6		
Cappuccino, Latte Macchiato.....	6		

JUS DE FRUIT & LEGUME FRAIS

Orange, Carotte ou Orange/Carotte.....	6
--	---

TARTINE & VIENNOISERIES

Tartine de pain frais, beurre fermier, confitures ou miel.....	3,50
Croissant au beurre.....	3,50
Pain au chocolat.....	3,50

LES CONSEILS VINS DE LA RÉDACTION

CHAMPAGNES À LA COUPE

Duval-Leroy - Fleur de Champagne Brut Premier Cru.....	12
Duval-Leroy - Rosé Prestige Brut Premier Cru.....	14

VINS BLANCS AU VERRE

Sancerre Blanc 2012 Paul Prieur.....	5
Vin de Pays du Var Blanc de Rolle 2011 «Les Sarrins»	6
Chablis 1er Cru «Montée de Tonnerre» 2004 Domaine Guy Robin.....	8

VINS ROUGES AU VERRE

Saint Nicolas de Bourgueil «La Source» 2012 Domaine Yannick Amirault.....	5
Saint-Emilion Grand Cru 2010 Château la Croix Chantecaille.....	7
Morgon 2012 Marcel Lapierre.....	8

Carte intégrale des vins disponible dans le supplément de la rédaction



FORMULE PETIT- DÉJEUNER

9€

1 Boisson Chaude

1 Jus de Fruit
ou de Légume Frais

1 Tartine
ou 1 Viennoiserie

ACTUALI-THÉS

15H-18H

BOISSONS CHAUDES

Café Ristretto, Espresso, Decaffeinato - 3	Double Espresso - 5
Thé Earl-Grey, Darjeeling, Ceylan, Sencha, Lapsang Souchong - 6	Chocolat chaud - 6
Cappuccino, Latte Macchiato - 6	

PÂTISSERIES

Glaces et sorbets de saison - 3 (la boule)
Eclair au chocolat noir - 6
Cake au citron - 6
Marbré au chocolat - 6
Crêpe (Sucre, Chocolat, Chantilly ou Confiture) - 7
Tarte à la rhubarbe - 8

LA CHRONIQUE DU CHEF

La table est un voyage au cours duquel le plaisir, l'authenticité, la générosité et la convivialité se conjuguent harmonieusement pour faire de ces moments de partage des instants réussis.

La table, c'est l'histoire de la vie. Les souvenirs, les émotions, les rires, les larmes, les

grands déjeuners de famille, les dîners en tête à tête. C'est ici que tout se passe, tout se raconte et tout devient magie.

Lazare, c'est un retour aux sources, un retour à l'essentiel.

Bienvenue dans l'authentique. Bienvenue dans le vrai.

Eric Frechon



LAZARE a choisi l'excellence
avec les Grands Crus Nespresso



L'HOROSCOPE DES GOURMANDS

Bélier : Vous avez besoin de vous détendre et de prendre du bon temps. LAZARE sera l'endroit idéal pour vos Tea-Time ou vos retrouvailles entre copains autour d'un bon verre de vin.

Taureau : La position de Mercure laisse présager un déjeuner d'affaires important. Vous aurez à cœur d'inviter vos collaborateurs dans un cadre agréable et de pouvoir échanger avec eux autour d'une bonne Entrecôte de veau aux champignons.

Gémeaux : Côté forme, vous ressentez le besoin de vous faire du bien avec des produits sains. Les poissons de la carte accompagnés de leurs petits légumes sauront satisfaire vos envies « light ».

Cancer : La nouvelle lune de ce jour amène son lot de nostalgie. Vous aurez envie de vous retrouver autour des plats qui ont marqué votre enfance et retrouver des saveurs oubliées. A LAZARE, les petits plats de nos mamies revisités par Eric Frechon sonneront comme des madeleines de Proust pour la plupart d'entre nous.

Lion : Actif, dynamique, vous menez de front plusieurs activités et vous vous en portez fort bien. Toutefois, pensez à démarrer la journée avec un bon petit déjeuner autour de quelques viennoiseries tout juste sorties du four et d'un verre de jus de fruit frais.

Vierge : Les astres sont favorables à ceux qui veulent se retrouver autour des bonnes choses. Né après

le 2 septembre, vous aurez particulièrement envie de produits de terroir comme la saucisse de Toulouse ou encore l'agneau de sept heures.

Balance : La lune en Jupiter éveillera vos papilles et stimulera vos envies gourmandes. Vous ne résisterez pas au Paris-Deauville, dessert signature de LAZARE !

Scorpion : Avec cette ambiance planétaire, la fatigue risque de pointer le bout de son nez. Pour la combattre, pensez à vous ressourcer autour de plats qui vous font plaisir et qui vous donneront l'énergie dont vous avez besoin.

Sagittaire : L'éclipse lunaire en Sagittaire vous donne envie de changement et de vous laisser surprendre. Cassez la routine avec l'omelette

aux chips et aux oignons séchés qui comblera vos envies d'originalité.

Capricorne : Un visiteur inattendu pourra s'inviter à votre table et partager le temps d'un déjeuner les fameuses quenelles de brochet à vos côtés.

Verseau : Après une semaine intense, il est grand temps de vous retrouver en famille autour d'un poulet rôti qui ravira petits et grands.

Poissons : Côté moral, vous êtes au top ! Vous vous lancez dans un nouveau projet ou un nouveau travail et vous avez envie de le fêter ! Rien de tel qu'un bon dîner à LAZARE pour célébrer ce nouveau départ !

Prix en euros nets, taxes et service compris