

LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

LA BRASSERIE OU RÈGNE L'AMOUR DU BON

WWW.LAZARE-PARIS.FR

Direction : Eric Frechon et Clarisse Ferreres-Frechon – Cuisine : Thierry Colas – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis  @ lazare_ paris  @LazareParis

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
Maquereau cuit en gelée de vin blanc, sauce raïfort.....	14
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
Escargots gratinés au beurre, ail et persil, tomates confites.....	17
Retour de cueillette aux champignons sauvages rôtis en feuille de figuier.....	24

PLATS À LA UNE

Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry.....	19
Croque-monsieur au beurre de truffe noire, salade maraîchère.....	20
Jarret de cochon laqué au miel, choucroute de navet.....	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'Écosse grillé, sauté de légumes à l'huile d'olive.....	26
Merlan de ligne cuit en croûte de pain, tétragones à l'huile de curry.....	27
Risotto « Arborio » lié au pistou de roquette et girolles.....	30
Suprêmes de poulet jaune rôti en caissette, grenailles, lardons et girolles.....	31
« La meilleure « saucisse purée » de Paris ».....	21
Épaule 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 maraîchère

DIMANCHE

La volaille rôtie du dimanche

LE DÉJEUNER 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

Îles flottantes au caramel et amandes - 8
Mille-feuilles à la vanille et caramel laitier - 12
Café Espresso et son finger de chocolat - 10
Tarte au chocolat grand cru - 12
Mirabelles poêlées à la verveine, glace vanille - 14
Fraises au sucre, sorbet au yaourt et zestes de citron vert - 13
Figues rôties à la crème d'amande et cassis - 14
Glaces et sorbets de saison - 4 (la boule)
Paris-Deauville - 9

COUPES DE GLACE

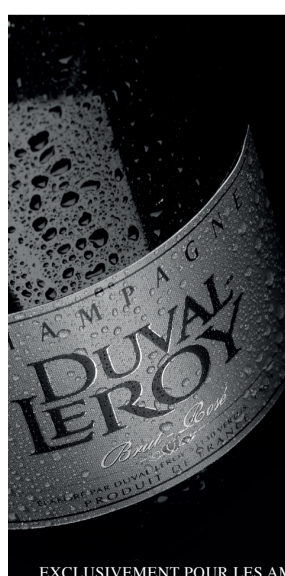
• 12€ •

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 2017 - 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 2017 - Marcel Lapiere	50
Côtes de Francs 2013 Château Le Puy Cuvée Emilien	57

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Valençay « Clos Delorme » 2017 - Bertrand Minchin	36
Touraine Sauvignon 2016 - François Chidaïne	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

BOURGOGNE

Bourgogne 2015 - Domaine Alain Chavy	38
Saint Véran 2014 - Domaine Saumaize	46
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2016 - Guy Robin	52
Chassagne Montrachet 2016 - Jean-Marc Morey	68
Meursault « Les Narvaux » 2015 - Domaine Diconne	79

VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille	36
Côte de Provence Terre Promise 2017 Henri Bonnaud	37

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 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 ^{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
Sancerre 2016 - Paul Prieur	45

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2016 - Famille Perrin	36
Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille	39
Crozes Hermitage 2016 - Domaine du Colombier	47
Châteauneuf-du-Pape 2016 - Jean Royer	57
Côte-Rôtie 2016 - 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 2016 - Claude Marechal	55
Gevey Chambertin 2014 - Bernard Coillot	71

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
Margaux 2011 - Château La Tour de Mons	53
Pomerol 2014 - Carillon du Rouget	54