

# 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

## 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*



12H00 - 23H00

Tarama d'oursin.....7
Tomate cœur de bœuf et burrata.....14
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
<b>Le Parisien</b> , Jambon-Beurre.....8
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues.....16
Calamars sautés à l'ail, chorizo.....15
<b>Plat du jour du semainier</b> .....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 2017 - 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 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 <sup>er</sup> 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 <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
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
Gevrey Chambertin 2014 - Bernard Coillot	71

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