

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

POUR GRIGNOTER AVEC L'APÉRITIF

Tarama d'oursin, blinis tiède	9	Planche de charcuterie artisanale	15
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	14	Rosette à l'ancienne	6
Rillettes de canard pain de campagne grillé	11	Huître Marennes d'Oléron Spéciale N°2 « Ancelin » (la pièce)	4
Terrine de foie de volaille maison	9		

LES ENTRÉES

Potage de santé.....	10
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	12
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	15
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	16
Œufs brouillés aux truffes noires, pain de campagne toasté.....	25
Planche de charcuterie artisanale.....	15
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan.....	11
Escargots gratinés au beurre, ail et persil, tomates confites.....	17
Tartare de thon rouge aux sésames et guacamole épicé.....	19
Poireau cuit au feu de bois, vinaigrette mimosa aux herbes.....	14
Noix de coquilles Saint-Jacques juste cuites par un jus de cresson.....	19
Betterave et burrata fumée au bois de hêtre.....	13
Huître Marennes d'Oléron Spéciale N°2 « Ancelin » (la pièce)	4

LES PLATS

Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Jarret de cochon laqué au miel, choucroute de navet	29
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	23
Entrecôte de bœuf à la plancha, pommes frites et sauce béarnaise	44
Merlan de ligne cuit en croûte de pain, tétragones à l'huile de curry	27
« La meilleure saucisse purée de Paris »	21
Petit salé de coquilles Saint-Jacques, vinaigrette truffée	35
Pot-au-Feu de Paleron de bœuf, légumes d'hiver au raifort et moelle	28
Bar cuit au jus de coquillages, artichaut et coriandre	39
Suprême de pintade rôti en caissette, chou vert sur lard fumé	29
Grosses coquillettes pour enfant gâté, jambon, fromage et truffe noire	31
Andouillette de pied de cochon, foie gras et truffe, pomme purée	37

SEMAINIER

19€

LUNDI

Quenelles de Brochet, sauce Nantua

MARDI

Blanquette de veau, riz pilaff

MERCREDI

Suprême de poulet rôti, purée de pomme de terre

JEUDI

Boeuf bourguignon, mousseline de céleri-rave

VENDREDI

Brandade de morue gratinée

SAMEDI

Croque-monsieur au beurre de truffe noire

DIMANCHE

Poulet rôti de ma grand-mère

ou

Le déjeuner de grand-mère : 39€

Menu à partager comme chez mamie !



LES HALLES
TROTTEMANT

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES FROMAGES & LES DESSERTS

Camembert de Normandie - Portion.....4	Entier.....12	Café Espresso et son finger de chocolat.....	10
L'assiette de fromages « à partager ou pas ».....	9	Tarte au chocolat grand cru.....	12
Millefeuille à la vanille, sauce caramel au beurre salé.....	12	Crêpes Suzette aux zestes d'orange.....	11
Crème aux œufs à partager.....	8	Glaces et sorbets de saison.....(la boule)	4
Pamplemousse rose en gelé d'hibiscus et son sorbet.....	10	Paris-Deauville.....	9
		Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	10

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.

APÉRITIFS

Ricard 3 cl.....5	Campari 6 cl.....6
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....6	Jack Daniel's 4 cl.....9
Porto Sandeman Ruby 6cl.....6	Vodka Grey Goose 4 cl.....9
Suze 6 cl.....6	Aberlour 4 cl.....14
Bugey Cerdon <i>Elie Renardat-Fache</i> 12cl.....6	

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Touraine Sauvignon 2016 - François Chidaïne.....38
Le Claux Delorme Valencay 2017 - Bertrand Minchin.....39
Pouilly Fumé 2017 - Serge Dagueneau & Filles.....49
Sancerre 2017 - Paul Prieur.....46

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2017 « Fruit défendu ».....37
Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille.....41
Saint-Joseph 2016 - François Villard.....61

BOURGOGNE

Bourgogne 2015 - Domaine Alain Chavy.....41
Saint Véran 2016 - Domaine Saumaize.....49
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2017 - Guy Robin.....61
Chassagne Montrachet 2016 - Jean-Marc Morey.....101
Meursault « Les Narvaux » 2015 - Domaine Diconne.....92

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « La Source » 2017 - Yannick Amiraault.....40
Sancerre 2016 - Paul Prieur.....46

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2016 - Famille Perrin.....39
Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille.....39
Crozes Hermitage 2017 - Domaine du Colombier.....49
Châteauneuf-du-Pape 2016 - Jean Royer.....71
Côte-Rôtie 2016 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....101

LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2017 - « Fruit Défendu ».....37
IGP Côtes Catalane - Monty Python 2017 - Olivier Pithon.....39

BOURGOGNE

Fleurie 2015 - Domaine des Nuges.....41
Morgon 2017 - Marcel Lapiere.....60
Savigny-les-Beaune 2015 - Domaine Serrigny.....67
Auxey-Duresses 2016 - Claude Marechal.....72
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2014 - Bernard Coillot.....83

BORDELAIS

Medoc 2014 - Château Moulin de Cassy.....38
Le Haut Médoc de Maucaillou 2015.....42
Saint-Emilion Grand Cru 2017 - Château la Croix Chantecaille.....54
Margaux 2011 - Château La Tour de Mons.....72

VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille.....37
Côte de Provence Terre Promise 2017 Henri Bonnaud.....39

VIN MOELLEUX

Sainte-Croix-du-Mont 1999 Château de Terrefort.....38

CHAMPAGNES

	Bouteille	Coupe
Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru	72	13
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	81	15
Roederer Cuvée Vintage 2012	126	
Laurent Perrier Rosé Prestige	180	
Dom Pérignon 2004	285	

VINS AU VERRE / MAGNUMS

	Magnum /Verre	14 cl
VINS ROSÉ		
Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille.....52	7	
VINS BLANCS		
Mâcon Lugny Saint Pierre 2017 - Bouchard Père et Fils.....65	8	
Sancerre 2017 - Paul Prieur.....78	9	
Chablis 2017 - Domaine « William Fevre ».....95	10	
VINS ROUGES		
Côtes de Francs 2014 - Château Le Puy Cuvée Emilien.....72	8	
Morgon 2017 - M&C Lapiere.....113	10	
Vallée du Rhône 2016 - Domaine Fontenille.....57	9	

DIGESTIFS

Get 27 5 cl.....7	Vieille Prune de Souillac 4 cl.....11
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl.....7	Chartreuse Verte 4 cl.....11
Gin Hendrick's 4 cl.....7	Cognac Rémy Martin 4 cl.....12
Cointreau 5 cl.....7	Poire ou Framboise Brana 4 cl.....16

BIÈRES

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

EAUX

Perrier 33 cl	4
Vittel 50 cl	5
Perrier Fines Bulles 50 cl	5
Vittel 1 l	7
Perrier Fines Bulles 1 l	7

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

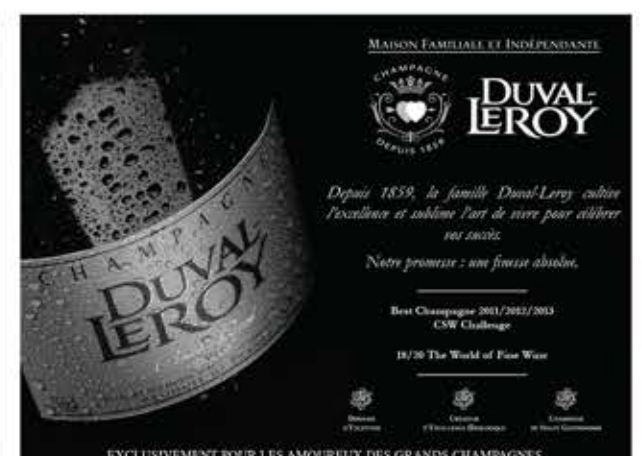
Espresso/Decaffeinato	3
Noisette	4
Double Espresso	6
Thé	6
Infusion	6
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Chocolat Chaud	7

JUS DE FRUITS FRAIS

20 cl

7 €

Orange pressée
Pamplemousse pressé
Jus de carotte
Jus de carotte et orange



LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

THE BRASSERIE WHERE THE LOVE OF GOOD RULES

WWW.LAZARE-PARIS.FR

Management Eric Frechon and Clarisse Ferreres-Frechon - Kitchen: Thierry Colas - Restaurant: Arnaud Meunier

#lazareparis @lazare_paris @LazareParis

TO NIBBLE WITH YOUR APERITIF

Sea Urchin tarama, warm blinis	9	'Charcuterie' cold cuts platter.....	15
Small sardines from Cantabria, Algae butter.....	14	Rosette cured sausage slices.....	6
Duck 'rillettes' shredded pate and toasted farmhouse bread....	11	Maremmes d'Oléron oysters Special No2 'Ancelin'.....	each 4
Homemade chicken liver 'terrine' style paté.....	9		

FOR STARTERS

Healthy seasonal soup	10
Organic eggs Mimosa, tuna and spring onions	12
Garlic fried calamari with chorizo.....	15
Whole artichoke and green beans with roasted hazlenuts.....	16
Scrambled eggs with black truffle, toasted farmhouse bread.....	25
Artisanal 'Charcuterie' cold cuts platter.....	15
Lettuce heart salad, olive oil, balsamic vinegar dressing and aged parmesan	11
Red tuna tartare with sesame seeds and spicy guacamole.....	19
Fire braised leeks, herb mimosa dressing.....	14
Scallops, just cooked in cress jus.....	19
Homemade duck foie gras, winter fruit chutney.....	21
Beechwood smoked beetroot and burrata.....	13
Maremmes d'Oléron oysters Special No2 'Ancelin'.....	each 4

MAIN COURSES

Curry flavoured cataplana style mussels	19
Honey glazed pork hock, turnip sauerkraut	29
Beef tartare (raw) hand sliced, straw fries	23
Ribeye beef steak grilled 'plancha' style, French fries and Bearnaise sauce	44
Line caught whiting cooked in bread crust, curried New Zealand spinach	27
"The best sausage and mash in Paris"	21
Scallops in 'Petit Sale' style lentil stew, truffle vinaigrette	35
Beef farmhouse stew, winter vegetables with horseradish and bone marrow	28
Bass cooked in shellfish jus, artichokes and coriander	39
Oven roasted guinea fowl, green cabbage and smoked bacon	29
Oversized macaroni for spoiled children, ham, cheese and black truffle	31
Andouillette style pig's trotter sausage, foie gras and truffle, mashed potatoes	37

WEEKLY MENU

19€

MONDAY

Pike dumplings, Nantua sauce

TUESDAY

« Blanquette » style veal stew, pilaf rice

WEDNESDAY

Roast chicken supreme, mashed potatoes

THURSDAY

Beef « Bourguignon » slow cooked in red wine, celeriac mousseline

FRIDAY

Baked codfish brandade

SATURDAY

Croque Monsieur with black truffle butter

SUNDAY

My grand mother's roast chicken

or

Granny's lunch 39€

A menu to share, just like at Granny's!



LES HALLES
TROTTEMANT

PRIMEURS
Des charcuteries à l'italienne



CHEESES AND DESERTS

Normandy camembert – per portion.....	4	Whole.....	12	Espresso coffee and its chocolate finger.....	10
Cheese plate to share, or not.....			9	Finest vintage chocolate tart.....	12
Vanilla and salted caramel millefeuille.....			12	Orange zest Crepe Suzette.....	11
Egg custard to share.....			8	Seasonal sorbets and ice creams	4 (per scoop)
Pink grapefruit in hibiscus jelly and its sorbet.....			10	"Paris-Deauville".....	9
				Almond and caramel praline puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce.....	10

APERITIFS

Ricard 3 cl.....5	Campari 6 cl.....6
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl 6	Jack Daniel's 4 cl.....9
Porto Sandeman Ruby 6cl6	Vodka Grey Goose 4 cl.....9
Suze 6 cl.....6	Aberlour 4 cl.....14
Bugey Cerdon Elie Renardat-Fache 12cl6	

WHITE WINES

FROM THE LOIRE VALLEY

Touraine Sauvignon 2016 - François Chidaïne.....38
Le Claux Delorme Valencay 2017 - Bertrand Minchin.....39
Pouilly Fumé 2017 - Serge Dagueneau & Filles.....49
Sancerre 2017 - Paul Prieur.....46

FROM THE RHÔNE VALLEY

Hérault 2017 « Fruit défendu ».....37
Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille.....41
Saint-Joseph 2016 - François Villard.....61

FROM BURGUNDY

Bourgogne 2015 - Domaine Alain Chavy41
Saint Véran 2016 - Domaine Saumaize.....49
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2017 - Guy Robin.....61
Chassagne Montrachet 2016 - Jean-Marc Morey.....101
Meursault « Les Narvaux » 2015 - Domaine Diconne.....92

RED WINES

FROM THE LOIRE VALLEY

Saint Nicolas de Bourgueil « La Source » 2017 - Yannick Amirault.....40
Sancerre 2016 - Paul Prieur.....46

FROM THE RHÔNE VALLEY

Côtes du Rhône 2016 - Famille Perrin.....39
Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille.....39
Crozes Hermitage 2017 - Domaine du Colombier49
Châteauneuf-du-Pape 2016 - Jean Royer71
Côte-Rôtie 2016 - Château de Montlys - Christophe Sémaska101

FROM THE LANGUEDOC / HERAULT REGION

Hérault 2017 - « Fruit Défendu ».....37
IGP Côtes Catalane - Monty Python 2017 - Olivier Pithon.....39

FROM BURGUNDY

Fleurie 2015 - Domaine des Nugues.....41
Morgon 2017 - Marcel Lapiere.....60
Savigny-les-Beaune 2015 - Domaine Serrigny67
Auxey-Duresses 2016 - Claude Marechal72
Gevey Chambertin Vieilles vignes 2014 - Bernard Coillot83

FROM BORDEAUX

Medoc 2014 - Château Moulin de Cassy.....38
Le Haut Médoc de Maucailhou 2015.....42
Saint-Emilion Grand Cru 2017 - Château la Croix Chantecaille.....54
Margaux 2011 - Château La Tour de Mons.....72

ROSÉ WINES

Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille.....37
Côte de Provence Terre Promise 2017 Henri Bonnaud.....39

DESERT WINES

Sainte-Croix-du-Mont 1999 Château de Terrefort.....38

CHAMPAGNES

	Bottle	Glass
Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru	72	13
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	81	15
Roederer Cuvée Vintage 2012	126	
Laurent Perrier Rosé Prestige	180	
Dom Pérignon 2004	285	

WINE BY THE GLASS/ MAGNUMS

	Magnum /Verre 14 cl
ROSÉ WINES	
Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille	52 7
WHITE WINES	
Mâcon Lugny Saint Pierre 2017 - Bouchard Père et Fils.....	65 8
Sancerre 2017 - Paul Prieur.....	78 9
Chablis 2017 - Domaine « William Fevre ».....	95 10
RED WINES	
Côtes de Francs 2014 - Château Le Puy Cuvée Emilien.....	72 8
Morgon 2017 - M&C Lapiere.....	113 10
Vallée du Rhône 2016 - Domaine Fontenille.....	57 9

DIGESTIFS AND LIQUEURS

Get 27 5 cl.....7	Vieille Prune de Souillac 4 cl.....11
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl.....7	Chartreuse Verte 4 cl.....11
Gin Hendrick's 4 cl.....7	Cognac Rémy Martin 4 cl.....12
Cointreau 5 cl.....7	Poire ou Framboise Brana 4 cl.....16

BEERS

1664 25 cl.....7
1664 blanche 25 cl.....7
Alligem pression 25 cl.....6
Alligem pression 50 cl.....10

WATER

Perrier 33 cl	4
Vittel 50 cl	5
Perrier Fines Bulles 50 cl	5
Vittel 1l	7
Perrier Fines Bulles 1l	7

SOFT DRINKS

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



HOT DRINKS

Espresso/Decaffeinato	3
“Noisette” (Espresso with a touch of milk)	4
Double Espresso	6
Thé	6
Infusion	6
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Chocolat Chaud	7

JUICES

20 cl

7 €

Freshly squeezed orange juice
Freshly squeezed grapefruit juice
Freshly squeezed carrot juice
Freshly squeezed carrot and orange juice

