

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



À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE



— 15H00 - 23H00 —

Tarama d'oursin.....	9	Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry.....	19		
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique, et parmesan.....	11	Plat du jour du semainier.....	20		
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	12	Camembert de Normandie - Portion.....	4	Entier.....	12
Planche de charcuterie artisanale.....	15	L'assiette de fromages « à partager ou pas »	9		
Jambon blanc « Prince de Paris ».....	14	Glaces et sorbets de saison	4 (la boule)		
Rillettes de canard de la ferme de Biorne.....	11	Cake au citron.....	6		
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	16	Marbré au Chocolat.....	6		
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues.....	14	Café Espresso et son finger au chocolat.....	10		
Calamars sautés à l'ail, chorizo.....	15	Tarte au chocolat grand cru.....	12		
Rosette à l'ancienne	6	Paris-Deauville.....	9		
Terrine de foies de volaille maison.....	9	Crêpe au sucre.....	6		
« La meilleure saucisse purée de Paris ».....	21	Crêpe à la pâte à tartiner aux noisettes.....	8		
Tartare de boeuf taillé au couteau, pommes paille.....	23				
Entrecôte de boeuf à la plancha, pommes frites sauce bernaise...44					

FORMULE GOÛTER

— 14€ —

CAKE CITRON OU MARBRÉ CHOCOLAT
OU CRÊPE AU SUCRE OU CRÊPE À LA PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES
1 JUS DE FRUIT FRAIS
1 BOISSON CHAUDE

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.

LA CAVE LAZARE

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	

POUR GRIGNOTER

Tarama d'oursin, blinis tiède	9
Sardinettes de Cantabrie ,beurre aux algues	14
Rillettes de canard pain de campagne grillé	11
Terrine de foie de volaille maison	9
Planche de charcuterie artisanale	15
Rosette a l'ancienne	6
L'assiette de fromage	9

LES ALCOOLS

Ricard 3 cl.....	5
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl	6
Porto Sandeman Ruby 6cl	6
Bugey Cerdon <i>Elie Renardat-Fache</i> 12cl	6
Suze 6 cl.....	6
Campari 6 cl.....	6
Jack Daniel's 4 cl	9
Vodka Grey Goose 4 cl.....	9
Aberlour 4 cl.....	14
Get 27 5 cl.....	7
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl.....	7
Gin Hendrick's 4 cl.....	7
Cointreau 5 cl.....	11
Prune de Souillac 4 cl.....	11
Chartreuse Verte 4 cl.....	11
Cognac Rémy Martin 4 cl	12
Poire ou Framboise Brana 4 cl.....	16

BOISSONS CHAUDES

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

VINS AU VERRE / MAGNUMS

VINS ROSÉ

	Magnum /Verre 14 cl
Vallée du Rhône 2018 - Domaine de Fontenille.....	52 7
Côte de Provence BY.OTT 2017.....	72 9

VINS BLANCS

Mâcon Lugny Saint Pierre 2017 - Bouchard Père et Fils.....	65 8
Sancerre 2017 - Paul Prieur.....	78 9
Chablis 2015 - Domaine « William Fevre ».....	95 10

VINS ROUGES

Côtes de Francs 2014 - Château Le Puy Cuvée Emilien.....	72 9
Morgon 2017 - M&C Lapierre	113 10
Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille	57 8



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

BIÈRES

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



LAZARE a choisi l'excellence
avec les Grands Crus Nespresso

