

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

Houmous de pois chiches au cumin et sésame	8	Saucisse sèche à l'huile d'olive et thym	8
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	14	Planche de charcuterie artisanale	19
Rillettes de cochon, pain grillé	12	Terrine de foie de volaille maison	10

LES ENTRÉES

Avocat crevettes, mayonnaise relevée au curry.....	16
6 Escargots gratinés ail, persil et confit de tomate.....	19
Carpaccio de daurade royale, pêche, citron et huile de verveine.....	22
Oeufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	13
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	17
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	18
Saumon mariné comme un hareng, salade de pommes de terre rattes.....	19
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan	10
Tout simplement une «tomate burrata» au pistou de basilic.....	17

LES PLATS

Salade aux saveurs du sud, olives et basilic	26
Salade César au poulet, anchois, oeufs de caille et parmesan	28
Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	20
Maquereau cuit au vin blanc et aromates, écrasé de pommes de terre	24
Cabillaud rôti à la tomate confite gingembre et basilic, riz basmati	33
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	28
Saumon rôti à la plancha, salade de tétragone à l'huile de curry	31
« La meilleure saucisse purée de Paris »	25
Fish and chips, sauce tartare, pommes frites	28
Suprême de poulet fermier cuit aux herbes de garrigue, pommes grenaille	34
Onglet de bœuf poêlé aux poivres, sauce béarnaise, pommes frites	29
Risotto d'épeautre au jus d'herbes et giroles	28

SEMAINIER

22€

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua

MARDI

Le meilleur du lapin cuit à la casserole
jeunes légumes à la sarriette

MERCREDI

Pennes cuites au jus de tomates, olives,
chorizo et basilic

JEUDI

Poitrine de porc fermier grillée,
écrasé de pommes rattes à la moutarde de Meaux

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

SAMEDI

Omelette aux chips,
salade maraîchère

DIMANCHE

Poulet rôti de ma grand-mère,
pomme purée, jus de rôti



LES HALLES
TROTTEMANT

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES FROMAGES & LES DESSERTS

Camembert de Normandie - Portion.....	5	Entier.....	14	Café Espresso et son finger de chocolat.....	11
L'assiette de fromages « à partager ou pas ».....	12			Fraises de plein champs comme on l'aime à la chantilly.....	15
Fruits frais au sirop d'orange, menthe et coriandre.....	9			Figues rôties, miel, cassis et glace vanille et spéculos.....	15
Paris-Deauville.....	12			Coupe de glace vanille, praliné, cookies, sauce chocolat.....	14
Paris-Deauville.....	10			Glaces et sorbets de saison.....(la boule)	4
Crème brûlée à la vanille de Madagascar.....	12			Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	12

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.

CHAMPAGNES

	Bouteille	Coupe
Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru	75	15
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	85	16
Castelnau Blanc de Blanc 2008	110	
Roederer Cuvée Vintage 2015	130	
Laurent Perrier Rosé Prestige	185	
Dom Pérignon 2008	295	

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl
Touraine Sauvignon 2020 - François Chidaine.....	39
Le Claux Delorme Valencay 2022 - Bertrand Minchin.....	41
Pouilly Fumé 2021 - Domaine Saget.....	54
Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2022.....	40

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2020 « Fruit défendu ».....	38
Côtes du Rhône La Solitude 2022 - Famille Lançon.....	40
Delas Saint-Joseph Chalceys 2019.....	65
Domaine de l'Ostal Albe 2021 Minervois Famille J-M Cazes.....	38

BOURGOGNE

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Lugny 2020 Père et Fils Bouchard.....	50
Montagny 2020 - Joseph Drouhin.....	55
Chassagne-Montrachet 2020 - Bouchard Père & Fils.....	126
Saint-Aubin Vieilles Vignes 2020 - Roux Père & Fils.....	116
Chablis 1er cru montée de tonnerre 2021 - Guy Robin.....	71

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57
Domaine de Terre Blanche Alchimie 2020.....	41
Chinon Cuvée Prestige 2021 - Charles Pain.....	40

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Solitude 2021 - Famille Lançon.....	40
Crozes Hermitage 2021 - Domaine du Colombier.....	55
Delas Saint-Joseph Chalceys 2019.....	53
Châteauneuf-du-Pape Prémices 2019 - Domaine Pierre Giraud.....	67
Côte-Rôtie 2019 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	115
Il fait soif 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Poignée de raisin 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Châteauneuf-Du-Pape 2015 Domaine de la Solitude.....	133

LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2021 - « Fruit Défendu ».....	38
Domaine de l'Ostal Estibals Minervois 2020 - Famille J-M Cazes.....	38
Montagne Noire Syrah 2021 - Famille J-M Cazes.....	36

BEAUJOLAIS

Château du Moulin à Vent AOC 2020.....	52
Brouilly 2021 - Château de la Chaize.....	41

BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune 2019 - Domaine Serrigny.....	72
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2020 - Bernard Coillot.....	126
Beaune du Château 1er cru 2018 - Bouchard Père & Fils.....	83
Monthélie 2018 - Bouchard Père & Fils.....	72
Côte de Beaune-Villages 2018 - Bouchard Père & Fils.....	58
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

BORDELAIS

Michel Lynch 2018 - Famille J-M Cazes.....	38
Le Haut Médoc de Maucaillon 2016.....	43
Saint-Émilion Grand Cru 2020 - Château la Croix Chantecaille.....	57
Margaux 2014 - Château La Tour de Mons.....	68
Château Le Puy 2018 - JP & AMOREAU.....	50
Saint-Éstephe d'Ormes de Pez 2018 - Famille J-M Cazes.....	63
Château Belgrave Haut-Médoc 2015.....	110
Esprit de Pavie 2016 - Gérard Perse.....	50

VINS ROSÉS

Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2022 - Famille J-M Cazes.....	39
Côte de Provence 2021 - BY.OTT.....	48

COCKTAILS

Spritz Cinzano.....	13	Virgin Mojito.....	11
Mojito Havana Club 3 ans.....	14	Lillet Tonic.....	13
Spritz Italicus.....	13	Ceder's Crisp.....	11

APÉRITIFS

Ricard 3 cl.....	7	Vodka Absolut 4 cl.....	11
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....	7	Aberlour 4 cl.....	15
Porto 6 cl.....	7	Jameson 4 cl.....	11
Suze 6 cl.....	7	Prosecco 10 cl.....	11
Campari 6 cl.....	7	Clan Campbell 4 cl.....	11
Jack Daniel's 4 cl.....	11		

VINS AU VERRE / MAGNUMS

VINS ROSÉS

	Magnum / Verre 14 cl
Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2022 - Famille J-M Cazes.....	89 9
Côte de Provence 2020 BY.OTT.....	99 11

VINS BLANCS

Domaine de l'Ostal Albe 2020 Minervois Famille J-M Cazes /	9
Chinon Cuvée Blanche 2022 - Charles Pain.....	96 11
Chablis 2019- Domaine « William Fevre ».....	104 12

VINS ROUGES

Brouilly 2020 Château de la Chaize.....	88 9
Côtes du Rhône La Solitude 2021 Famille Lançon.....	89 10
Chinon Cuvée Prestige 2022 - Charles Pain.....	92 11
Bordeaux Michel Lynch 2018 - Famille J-M Cazes.....	96 11
Domaine de l'Ostal Estibals Minervois 2018-2019 - Famille J-M Cazes.....	96 11

DIGESTIFS

Get 27 5 cl.....	9	Chartreuse Verte 4 cl.....	12
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl.....	9	Cognac Camus 4 cl.....	15
Rhum Pacto Navio 4 cl.....	9	Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Gin Beefeater 4 cl.....	11	Rémi Legall 4 cl.....	13
Cointreau 5 cl.....	9	Armagnac Château de Laubade.....	15
Vieille Prune de Souillac 4 cl.....	12	Limoncello.....	9

BIÈRES

D2 Blonde biologique 33 cl.....	7
D2 Blanche biologique 33 cl.....	7
D2 Ambrée 33 cl.....	7
Affligem (Pression) 25 cl.....	6,5
Affligem (Pression) 50 cl.....	11
Tourtel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7

EAUX

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

SOFT

6,5 €

Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Limonade Artisanale 33 cl
Ice Tea Pêche 25 cl
Schweppes 25 cl
Schweppes Agrumes 25 cl
Jus de fruit Pago 20 cl

supplément sirop grenadine, menthe, citron ou fraise : 0.50€



BOISSONS CHAUDES

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

supplément chantilly : 0.50€

JUS DE FRUITS FRAIS

20 cl

7,5 €

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

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 ses 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