

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 : Jean-Baptiste Richard – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis  @lazare_paris  @LazareParis

POUR GRIGNOTER AVEC L'APÉRITIF

Terrine de foie de volaille maison	10	Saucisse sèche à l'huile d'olive et thym	8
Tarama blanc, pain toasté	9	Planche de charcuterie artisanale de chez Brosset	19
Rillettes de cochon, pain grillé	12	Houmous de pois chiche au cumin	8
Huîtres spéciales d'exception « l'étoile » n*4 de Kys Marine (la pièce)	3,5		

LES ENTRÉES

Potage de santé « crème d'asperges vertes ».....	15
Asperges blanches cuites vapeur, vinaigrette mimosa et herbes fraîches.....	24
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	13
Cœur de laitue aux copeaux de parmesan, huile d'olive et balsamique.....	12
6 pièces d'escargots gratinés ail, persil en coquille.....	18
Pâté en croûte de volaille et foie gras, céleri remoulade.....	19
Tomates cerises, stracciatella, olives et huile d'olive.....	16
6 huîtres spéciales d'exception « l'étoile » n*4 de Kys Marine.....	21
Carpaccio de daurade royale, huile d'olive, citron et baies roses.....	18
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	17
Gravelax de saumon, yaourt, menthe et caviar de hareng.....	18

LES PLATS

Fish and chips, sauce tartare	29
Ravioles de ricotta au beurre de sauge, olives et tomates cerises	27
Risotto « Arborio » aux asperges, champignons et parmesan	32
Œufs au plat, lard fumé et asperges vertes	26
Cabillaud rôti à la tomate confite, gingembre et basilic, riz Basmati	33
Moules de corde cuites en cataplana parfumées au curry	23
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	29
Saumon cuit au plat, purée de pommes de terre, jus de cresson	32
« La meilleure saucisse purée de Paris »	26
Suprême de volaille doré, petits pois cuisinés à la française	35
Onglet de bœuf poêlé, sauce aux poivre vert, pomme purée	29
Filet de daurade rôti, légumes de printemps à l'huile d'olive	32
Agneau confit au citron et olives, boulgour au jus	38
Rognon de veau à la moutarde façon grand-mère	38

PLAT DU SEMAINIER | 22€ AVEC DESSERT DU JOUR | 29€

FORMULE EXPRESS SERVIE EN 30MIN

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua
riz Basmati

MARDI

Omelette aux chips « poivre et sel »,
salade maraîchère

MERCREDI

Lapin cuisiné à la casserole,
aux olives et basilic

JEUDI

Polenta moelleuse au lard fumé,
petits pois, jus de rôti

VENDREDI

Filet de maquereau,
beurre de nage aux herbes

SAMEDI

Croque monsieur au comté,
salade maraîchère

DIMANCHE

Poulet rôti de ma grand-mère,
purée de pommes de terre, jus de rôti



**LES HALLES
TROTTEMANT**

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES FROMAGES & LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés du Maître Fromager « Griffon »...12	Les premières fraises à la Melba.....15
Dessert du jour.....10	Choux au pralin, glace vanille sauce au chocolat grand cru.....13
Paris-Deauville.....11	Glaces et sorbets de saison.....(la boule)4
Île flottante aux noisettes caramélisées.....12	Affogato : café expresso, glace vanille et noisettes.....11
Cookie aux cacahuètes, caramel et chocolat, glace vanille.....13	Café Expresso et son finger de chocolat.....12

Prix en euros nets, taxes et service compris - La maison n'accepte pas les tickets restaurant, ni les chèques

Notre 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
Pierre Moncuit Blanc de Blancs	78	15
Castelnaud Rosé Brut	85	16
Castelnaud Blanc de Blancs 2008	120	
Roederer Cuvée Vintage 2015	140	
Laurent Perrier Rosé Prestige	185	
Laurent Perrier Grand Siècle Itération N°26	380	

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Bouteille 75cl

Le Claux Delorme Valencay 2023 - Bertrand Minchin.....	41
Pouilly Fumé Presage 2023 - Famille Saget.....	66
Sancerre 2023 - Paul Prieur BIO.....	58
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2023.....	40

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Château de Conas, Pézenas Viognier 2023.....	37
Saint-Joseph 2021 - François Villard.....	66

BOURGOGNE

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2022 - Joseph Drouhin.....	50
Chablis 1 ^{er} cru montée de tonnerre 2023 - Guy Robin.....	78
Saint-Véran AOP Merlin 2022.....	60
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

ALSACE

Riesling 2022 - Domaine Schlumberger - gamme Princes Abbés.....	50
---	----

BORDEAUX

Château les Charmes-godart 2020 - Nicolas Thienpont.....	42
Côté matin 2022 - Château Puygueraud.....	53

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Bouteille 75cl

Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57
Chinon Cuvée Prestige 2023 - Charles Pain.....	40

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 2023 - Domaine du Colombier.....	56
Delas Saint-Joseph Challoys 2021.....	60
Châteauneuf-du-Pape Premices 2023 - Domaine Pierre Giraud BIO.....	72
Côte-Rôtie 2021 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	126

BEAUJOLAIS

Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	46
AOP Fleurie Montgenas château Bellevue 2019.....	50

BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune 2022 - Domaine Serrigny.....	75
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2021 - Bernard Coillot.....	126
Beaune du Château 1er cru 2017 - Bouchard Père & Fils.....	90
Monthélie 2019 - Bouchard Père & Fils.....	79
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

BORDELAIS

Saint-Estéphe d'Ormes de Pez 2019 - Famille J-M Cazes.....	71
Saint-Émilion Grand Cru 2021 - Château Bellevue Figeac.....	49
Chapelle de Potensac Medoc 2016 - Domaines Delon.....	52
Côté soir 2019 - Château Puygueraud - Georges Thienpont.....	53
Haut Batailley VERSO Pauillac, 2017 - Famille J-M Cazes.....	75
Sarget de Gruaud Larose 2019 - Saint-Julien.....	86
Couhins La Gravette 2019 - Pessac Léognan.....	54

VINS ROSÉS

Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2024 - Famille J-M Cazes.....	38
AOP Côte de Provence 2023 - Summertime BIO.....	46

COCKTAILS

Demandez notre carte

APÉRITIFS

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

VINS AU VERRE / MAGNUMS

VINS ROSÉS

Magnum / Verre
14 cl

Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2023 - Famille J-M Cazes.....	80	9
AOP Côte de Provence 2023 - Summertime BIO.....	99	11

VINS BLANCS

Chinon Cuvée Blanche 2022 - Charles Pain.....	96	11
Chablis 2022 - Domaine « William Fevre ».....	120	13
Château de Conas, Pézenas Viognier 2023.....	/	8
Château les Charmes-godart 2020 - Nicolas Thienpont.....	/	10
Riesling 2022 - Domaine Schlumberger - gamme Princes Abbés.....	/	11

VINS ROUGES

Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	100	11
Chinon Cuvée Prestige 2023 - Charles Pain.....	92	11
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/	12
Saint-Émilion Grand Cru 2021 - Château Bellevue Figeac.....	/	11

DIGESTIFS

Get 27 4 cl.....	9	Vieille Prune de Souillac 4 cl.....	13
Cointreau 4 cl.....	9	Cognac XO Delaitre 4 cl.....	17
Limoncello/Amaretto 4 cl.....	9	Cognac Rémi Martin VSOP 4 cl.....	13
Chartreuse Verte / Jaune 4 cl.....	12	Armagnac 4 cl.....	13
Eau de vie de Framboise / Mirabelle 4 cl.....	13	Calvados Du Breuil 4 cl.....	13
Eau de vie de Poire William's 4 cl.....	13	Rhum Botran Ron de Guatemala 4 cl.....	14

BIÈRES

Affligem (Pression) 25 cl.....	7
Affligem (Pression) 50 cl.....	12
Tourtel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7
D2 blonde biologique 33 cl.....	7,5
D2 blanche biologique 33 cl.....	7,5
D2 ambrée biologique 33 cl.....	7,5

EAUX

Perrier 33 cl	4,5
Vittel 50 cl	5,5
San Pellegrino 50 cl	5,5
Vittel 1l	7,5
San Pellegrino 1l	7,5

SOFT

6,5 €

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Limonade Artisanale 33 cl
Schwepes 25 cl
Schwepes 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
Chocolat Chaud	7

supplément chantilly : 0.50€

JUS DE FRUITS FRAIS

7,5 €

Orange frais
Pamplemousse frais
Jus de carotte
Citron frais
Le Green détox



LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

THE BRASSERIE WHERE THE LOVE OF GOOD RULES

WWW.LAZARE-PARIS.FR

Direction : Eric Frechon et Clarisse Ferreres-Frechon – Cuisine : Jean-Baptiste Richard – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis @lazare_paris @LazareParis

TO NIBBLE WITH YOUR APERITIF

Homemade chicken liver 'terrine' style paté	10	Dried sausage with olive oil and thyme	8
White tarama, toasted bread	9	Charcuterie plate from « Brosset	19
Pork « rillettes » shredded pate and toasted bread	12	Chikpea houmous with cumin	8
Special exceptional Kys Marine n*4 « Star » oysters (per piece)	3,5		

FOR STARTERS

Health soup, cream of Green asparagus.....	15
Steamed white asparagus, mimosa vinaigrette and fresh herbs.....	24
Organic eggs Mimosa, tuna and cebette.....	13
Lettuce heart, parmesan cheese, olive oil and balsamic.....	12
6 pieces of snails gratinated with garlic, parsley in shell.....	18
Poultry crust paté, celery remoulade.....	19
Cherry tomatoes, stracciatella, olives and olive oil.....	16
6 special exceptional Kys Marine n*4 « star » oysters.....	21
Royal sea bream carpaccio olive oil, lemon and Pink bay.....	18
Garlic fried calamari with chorizo and Espelette pepper.....	17
Salmon gravelax yogurt, mint and herring caviar.....	18

MAIN COURSES

Fish and chips, tartare sauce	29
Ricotta ravioli with sage butter, olive and cherry tomatoes	27
Arborio risotto with asparagus, mushrooms and parmesan cheese	32
Fried eggs with smoked bacon, green asparagus	26
Roasted cod with preserved tomato, ginger and garlic, basmati rice	33
Cooked rope mussels in cataplana scented with curry	23
Beef tartare (raw) hand sliced, straw fries	29
Salmon, mashed potatoes and watercress juice	32
« The best sausage and mash in Paris »	26
Supreme of poultry French style peas	35
Beef hanger steak, green pepper sauce, mashed potatoes	29
Roasted sea bream fillet with spring vegetables in olive oil	32
Lamb confit with lemon and olives, bulgur in jus	38
Veal kidney with mustard grandmother's style	38

WEEKLY MENU | 22€ WITH PIE OF THE DAY | 29€

EXPRESS MENU SERVED IN 30MIN

MONDAY

Pike dumplings, Nantua sauce,
basmati rice

TUESDAY

Omelet with chips salt and pepper,
salad

WEDNESDAY

Rabbit cooked « in casserole »,
with olives and basil

THURSDAY

Soft polenta with smoked bacon,
peas, roasted juice

FRIDAY

Mackerel fillet with herbs butter

SATURDAY

croque monsieur market,
garden salad

SUNDAY

My grandmother's roasted chicken,
mashed potatoes, roast juice



LES HALLES
TROTTEMANT

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



CHEESES AND DESERTS

Matured cheeses from our Master Cheesemaker « Griffon ».....	12	The first strawberry Melba.....	15
Dessert of the day.....	10	Almond and caramel praline puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce...13	
« Paris-Deauville ».....	11	Seasonal sorbets and ice cream.....(per scoop)4	
Floating Island with caramelized hazelnuts.....	12	Affogato : espresso coffee, vanilla ice cream and hazelnuts.....	11
Cookie with caramel, peanuts and chocolate, vanilla ice cream.....	13	Espresso coffee and its chocolate finger.....	12

Prices in euros, taxes and service included. The house does not accept 'tickets restaurants' or cheques.

We are at your disposal for any information related to allergens. The restaurant LAZARE and its suppliers are committed and guarantee the European origin of all their beef, available on request.

CHAMPAGNES

	Bottle	Glass
Pierre Moncuit Blanc de Blancs	78	15
Castelnau Rosé Brut	85	16
Castelnau Blanc de Blancs 2008	120	
Roederer Cuvée Vintage 2015	140	
Laurent Perrier Rosé Prestige	185	
Laurent Perrier Grand Siècle Itération N°26	380	

WHITE WINES

FROM THE LOIRE VALLEY Bottle 75cl

Le Claux Delorme Valencay 2023 - Bertrand Minchin.....	41
Pouilly Fumé Presage 2023 - Famille Saget.....	66
Sancerre 2023 - Paul Prieur BIO.....	58
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2023.....	40

FROM THE RHÔNE VALLEY / HERAULT

Château de Conas, Pézenas Viognier 2023.....	37
Saint-Joseph 2021 - François Villard.....	66

FROM BURGUNDY

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2022 - Joseph Drouhin.....	50
Chablis 1 ^{er} cru montée de tonnerre 2023 - Guy Robin.....	78
Saint-Véran AOP Merlin 2022.....	60
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

FROM ALSACE

Riesling 2022 - Domaine Schlumberger - gamme Princes Abbés.....	50
---	----

FROM BORDEAUX

Château les Charmes-godart 2020 - Nicolas Thienpont.....	42
Côté matin 2022 - Château Puygueraud.....	53

RED WINES

FROM THE LOIRE VALLEY Bouteille 75cl

Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57
Chinon Cuvée Prestige 2023 - Charles Pain.....	40

FROM THE RHÔNE VALLEY

Crozes Hermitage 2023 - Domaine du Colombier.....	56
Delas Saint-Joseph Challeys 2021.....	60
Châteauneuf-du-Pape Premices 2023 - Domaine Pierre Giraud BIO.....	72
Côte-Rôtie 2021 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	126

FROM BEAUJOLAIS

Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	46
AOP Fleurie Montgenas château Bellevue 2019.....	50

FROM BURGUNDY

Savigny-les-Beaune 2022 - Domaine Serrigny.....	75
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2021 - Bernard Coillot.....	126
Beaune du Château 1 ^{er} cru 2017 - Bouchard Père & Fils.....	90
Monthélie 2019 - Bouchard Père & Fils.....	79
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

FROM BORDEAUX

Saint-Estéphe d'Ormes de Pez 2019 - Famille J-M Cazes.....	71
Saint-Émilion Grand Cru 2021 - Château Bellevue Figeac.....	49
Chapelle de Potensac Medoc 2016 - Domaines Delon.....	52
Côté soir 2019 - Château Puygueraud - Georges Thienpont.....	53
Haut Batailley VERSO Pauillac, 2017 - Famille J-M Cazes.....	75
Sarget de Gruaud Larose 2019 - Saint-Julien.....	86
Couhins La Gravette 2019 - Pessac Léognan.....	54

ROSÉ WINE

Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2024 - Famille J-M Cazes.....	38
AOP Côte de Provence 2023 - Summertime BIO.....	46

COCKTAILS

Ask for us cocktails card

APERITIFS

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

WINE BY THE GLASS / MAGNUMS

ROSÉ WINES

	Magnum /Glass
Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2023 - Famille J-M Cazes.....	80 9
AOP Côte de Provence 2023 - Summertime BIO.....	99 11

WHITE WINES

Chinon Cuvée Blanche 2022 - Charles Pain.....	96 11
Chablis 2022- Domaine « William Fevre ».....	120 13
Château de Conas, Pézenas Viognier 2023.....	/ 8
Château les Charmes-godart 2020 - Nicolas Thienpont.....	/ 10
Riesling 2022 - Domaine Schlumberger - gamme Princes Abbés.....	/ 11

RED WINES

Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	100 11
Chinon Cuvée Prestige 2023 - Charles Pain.....	92 11
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/ 12
Saint-Émilion Grand Cru 2021 - Château Bellevue Figeac.....	/ 11

DIGESTIFS

Get 27 4 cl.....	9	Vieille Prune de Souillac 4 cl.....	13
Cointreau 4 cl.....	9	Cognac XO Delaitre 4 cl.....	17
Limoncello/Amaretto 4 cl.....	9	Cognac Rémi Martin VSOP 4 cl.....	13
Chartreuse Verte / Jaune 4 cl.....	12	Armagnac 4 cl.....	13
Eau de vie de Framboise / Mirabelle 4 cl.....	13	Calvados Du Breuil 4 cl.....	13
Eau de vie de Poire William's 4 cl.....	13	Rhum Botran Ron de Guatemala 4 cl.....	14

B E E R S

Affligem (Pression) 25 cl.....	7
Affligem (Pression) 50 cl.....	12
Tourtel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7
D2 blonde biologique 33 cl.....	7,5
D2 blanche biologique 33 cl.....	7,5
D2 ambrée biologique 33 cl.....	7,5

WATER

Perrier 33 cl	4,5
Vittel 50 cl	5,5
San Pellegrino 50 cl	5,5
Vittel 1l	7,5
San Pellegrino 1l	7,5

SOFT

6,5 €

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33 cl
Orangina 25 cl
Limonade Artisanale 33 cl
Schweppes 25 cl
Schweppes Agrumes 25 cl
Jus de fruit Pago 20 cl

supplement grenadine, mint,
lemon, or strawberry syrup : 0.50€

HOT DRINKS

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

chantilly supplement : 0.50€

FRESH PRESSED JUICES

7,5 €

Fresh orange
Fresh grapefruit
Fresh carrot
Fresh lemon
The Green Detox

