

# 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



15H00 - 19H00



## ENTRÉES

Ceufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	13
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	17
6 pièces d'escargots gratinés ail, persil en coquille.....	18
6 huîtres spéciales d'exception « l'étoile » n*4 de Kys Marine.....	21
Pâté en croûte de volaille et foie gras, céleri remoulade.....	19
Gravelax de saumon, yaourt, menthe et caviar de hareng.....	18

## PLATS

Fish and chips, sauce tartare.....	29
Ceufs 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.....	22
« La meilleure saucisse purée de Paris ».....	26
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles.....	28
Onglet de bœuf poêlé, sauce aux poivre vert, pomme purée .....	29
Sandwich «Le Parisien», Jambon-Beurre.....	8
Plat du jour du semainier.....	22
Plat du jour du semainier + dessert du jour.....	29

## FROMAGES

Assiette de fromages affinés du Maître Fromager « Griffon ».....	12
--	----

## DESSERTS

Paris-Deauville.....	11
Crêpe au sucre.....	6
Crêpe à la pâte à tartiner aux noisettes.....	8
Cake au citron jaune de Menton.....	6
Choux au pralin, glace vanille, sauce au chocolat grand cru.....	13
Île flottante aux noisettes caramélisées.....	12
Les premières fraises à la Melba.....;	15
Glaces et sorbets de saison.....(la boule)	4
Affogato : café expresso, glace vanille et noisettes.....	11
Café Espresso et son finger de chocolat.....	12

## POUR GRIGNOTER AVEC L'APÉRITIF

### LES PLANCHES « À PARTAGER »

PLANCHE DE FROMAGE AFFINÉ DE CHEZ GRIFFON	19€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ARTISANALE DE CHEZ BROSSET	19€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE	29€

### ENCAS

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE MAISON	10€
TARAMA BLANC, PAIN TOASTÉ	9€
RILLETES DE COCHON, PAIN GRILLÉ	12€
SAUCISSE SÈCHE À L'HUILE D'OLIVE ET THYM	8€

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

## LES COCKTAILS

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

## LES ALCOOLS

Ricard 3cl.....	7
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl .....	7
Porto 6cl.....	7
Suze 6cl.....	7
Campari 6cl.....	7
Jack Daniel's 4cl.....	11
Vodka Absolut 4cl.....	11
Aberlour 4cl.....	15
Jameson 4cl.....	11
Get 27 5 cl.....	9
Rhum 4cl.....	12
Gin Beefeater 4 cl.....	11
Cointreau 5cl.....	9
Prune de Souillac 4 cl.....	12
Chartreuse Verte 4 cl.....	12
Cognac 4 cl.....	15
Prosecco 10cl.....	11
Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Rémi Legall 4cl.....	13
Limoncello.....	9

## BOISSONS CHAUDES

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

supplément chantilly : 0.50

## 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



## EAUX

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

## 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

## JUS DE FRUITS FRAIS

7,5 €

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

## SOFT

6,5 €

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

supplément sirop grenadine,  
menthe, citron ou fraise: 0.50

# LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

THE BRASSERIE WHERE THE LOVE OF GOOD RULES

WWW.LAZARE-PARIS.FR

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

#lazareparis @lazare\_paris @LazareParis



## 3PM TO 7PM



### STARTERS

Organic eggs Mimosa, tuna and cebette.....	13
Garlic fried calamari with chorizo and Espelette peppere.....	17
6 pieces of snails gratinated with garlic, parsley in shell.....	18
6 special exceptional Kys Marine n*4 « star » oysters.....	21
Poultry crust paté, celery remoulade.....	19
Salmon gravelax yogurt, mint and herring caviar.....	18

### MAIN COURSES

Fish and chips, tartare sauce.....	29
Fried eggs with smoked bacon, green asparagus.....	26
Roasted cod with preserved tomato, ginger and garlic, basmati rice..	33
Cooked rope moulds in cataplana scented with curry.....	22
« The best sausage and mash in Paris ».....	26
Beef tartare (raw) hand sliced, straw fries.....	28
Beef hanger steak, green pepper sauce, mashed potatoes.....	29
Sandwich «Le Parisien», ham-butter.....	8
This week's dish of the day.....	22
This week's dish of the day + pie of the day.....	29

### CHEESES

Matured cheeses from our Master Cheesemaker «Griffon».....	12
--	----

### DESSERTS

Paris-Deauville.....	11
Sugar pancake.....	6
Hazelnut spread pancake.....	8
Lemon yellow cake.....	6
Almond and caramel praline puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce..	13
Floating Island with caramelized hazelnuts.....	12
The first strawberry Melba.....	15
Seasonal sorbets and ice cream.....(per scoop)	4
Affogato : espresso coffee, vanilla ice cream and hazelnuts.....	11
Espresso coffee and its chocolate finger.....	12

## TO NIBBLE WITH YOUR APERITIF

### THE PLATE TO SHARE

CHEESE PLATE FROM GRIFFON	19€
CHARCUTERIE PLATE FROM BROSSET	19€
CHEESE AND CHARCUTERIE PLATE	29€

### LITTLE APERITIF

HOMEMADE CHICKEN LIVER 'TERRINE' STYLE PATÉ	10€
WHITE TARAMA, TOASTED BREAD	9€
PORK « RILLETTES » SHREDDED PATE AND TOASTED BREAD	12€
DRIED SAUSAGE WITH OLIVE OIL AND THYME	8€

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

Please do not hesitate to enquire about any allergy issues.

LAZARE and its suppliers are committed to guaranteeing all their beef from European sources, available on demand.

# THE CELLAR AT LAZARE

## CHAMPAGNES

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

## COCKTAILS

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

## ALCOHOL

Ricard 3 cl.....	7
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl .....	7
Porto 6cl.....	7
Suze 6 cl.....	7
Campari 6cl.....	7
Jack Daniel's 4cl .....	11
Vodka Absolut 4cl.....	11
Aberlour 4cl.....	15
Jameson 4cl.....	11
Get 27 5 cl.....	9
Rhum Botran Ron de Guatemala 4 cl.....	16
Gin Beefeater 4 cl.....	11
Cointreau 5cl.....	9
Prune de Souillac 4 cl.....	12
Chartreuse Verte 4 cl.....	12
Cognac XO Delaitre 4 cl.....	15
Prosecco 10 cl.....	11
Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Rémi Legall 4 cl.....	13
Limoncello.....	9

## HOT DRINKS

Espresso / Decaffeinato	3
"Noisette" (Espresso with a touch of milk)	4
Double Espresso	6
Herbal tea	6
Infusion	6
Cappuccino	7
Hot Chocolate	7

supplement chantilly : 0.50€

## WINE BY THE GLASS/ MAGNUMS

### ROSÉ WINES

	Magnum /Glass
	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

### 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



## WATER

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

## BEERS

Affligem (Pression) 25 cl.....	7
Affligem (Pression) 50 cl.....	12
Tourtel agrumes (no 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

## SOFT DRINKS

6,5 €

Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Ice Tea Pêche 25 cl
Schweppes 25 cl
Schweppes Agrumes 25 cl
Limonade Artisanale 33 cl
Fruit juice Pago 20 cl
supplement grenadine, mint, lemon or strawberry syrup: 0.50€

## JUICES

7,5 €

Fresh orange  
Fresh grapefruit  
Fresh carrot  
Fresh lemon  
The Green Detox