

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 : Guillaume Chevalier – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis @lazare_paris @LazareParis

POUR GRIGNOTER AVEC L'APÉRITIF

Terrine de campagne	12	Saucisse sèche à l'huile d'olive	8
Tarama blanc, pain toasté	10	Planche de charcuterie artisanale de chez Brosset	19
Rillettes de cochon, pain grillé	12	Houmous de pois chiche au cumin	8

LES ENTRÉES

Gaspacho « le véritable Andalou ».....	12
Tomates et burrata au pistou de basilic.....	16
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 de canard, céleri remoulade.....	19
Calamars frit, mayonnaise au tandoori épicé.....	24
Tartare de thon relevé au guacamole.....	25
Carpaccio de daurade royale, huile d'olive, citron et baies roses.....	18
Melon nature.....14	melon parme.....25
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
Salade César au poulet et parmesan	29
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
Saumon cuit au plat, petit pois à la française	34
Filet de daurade rôti, légumes d'été à l'huile d'olive	32
Salade niçoise au thon, olives et poivrons doux	29
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	29
« La meilleure saucisse purée de Paris »	26
Suprême de volaille doré, basquaise au basilic	35
Onglet de bœuf poêlé, pomme frite, béarnaise	31
Rognon de veau à la moutarde façon grand-mère	38

PLAT DU JOUR | 23€

LUNDI
Quenelles de brochet, sauce Nantua
riz Basmati

MARDI
Quiche lorraine,
salade

MERCREDI
Saumon froid à la parisienne

JEUDI
Lapin cuisiné à la casserole,
aux olives et basilic

VENDREDI
Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

SAMEDI
Croque monsieur au comté,
salade mesclun

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	Crème brûlée à la vanille.....13
Poêlée de cerises flambées au guignolet et pistaches, glace vanille..16	Les fraises à la Melba.....15
Paris-Deauville.....11	Choux au pralin, glace vanille sauce au chocolat grand cru.....13
Île flottante aux noisettes caramélisées.....12	Glaces et sorbets de saison.....(la boule)4
Cookie aux cacahuètes, caramel et chocolat, glace vanille.....13	Affogato : café expresso, glace vanille et noisettes.....11
Tarte au chocolat grand cru, glace vanille et noisettes caramélisées..13	Café Espresso 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

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
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	

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 2024.....	37
Saint-Joseph 2021 - François Villard.....	66

BOURGOGNE

Meursault - domaine Lafouge 2023.....	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

BORDEAUX

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 Challeys 2021.....	60
Châteauneuf-du-Pape Prémices 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 2019 - 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 2024.....	/ 8

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

SOFT

6,5 €

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

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

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

BOISSONS CHAUDES

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

supplément chantilly : 2€

JUS DE FRUITS FRAIS

7,5 €

Orange frais
Pamplemousse frais
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 : Guillaume Chevalier – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis @ lazare_ paris @LazareParis

TO NIBBLE WITH YOUR APERITIF

Country terrine	12	Dried sausage with olive oil and thyme	8
White tarama, toasted bread	10	Charcuterie plate from « Brosset	19
Pork « rillettes » shredded pate and toasted bread	12	Chikpea houmous with cumin	8

FOR STARTERS

Gazpacho the real Andalusian.....	12
Tomatoes and burrata, pesto and basil.....	16
Organic eggs Mimosa, tuna and cebette.....	13
Lettuce heart, parmesan cheese, olive oil and balsamic.....	12
6 pieces of snails gratinated with garlic, parseley in shell.....	18
Poultry crust paté and fatty duck liver, celery remoulade.....	19
Fried squid , spicy tandoori mayonnaise.....	24
Tuna tartare with spicy guacamole.....	25
Royal sea bream carpaccio olive oil, lemon and Pink bay.....	18
Nature melon.....14	parma melon.....25
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
Caesar salad with chicken and parmesan cheese	29
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
Cooked Salmon , French style peas	34
Roasted sea bream fillet , Summer vegetables and olive oil	32
Niçoise salad with tuna, olives and sweet peppers	29
Beef hanger steak, mashed potatoes	29
« The best sausage and mash in Paris »	26
Suprême of poultry , « basque style » and basil	35
Pan-fried beef hanger, fries and bearnaise	31
Veal kidney with mustard grandmother's style	38

WEEKLY MENU | 23€

MONDAY
Pike dumplings, Nantua sauce,
basmati rice

TUESDAY
«Quiche lorraine»,
salad

WEDNESDAY
Cold Salmon Parisian Style

THURSDAY
Rabbit cooked « in casserole »,
with olives and basil

FRIDAY
Cod brandade with gratin,
salad

SATURDAY
Croque monsieur market,
mesclun 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	«Crème brûlée».....	13
Cherries with guignolet , pistachios with vanilla ice cream.....	16	The strawberry Melba.....	15
« Paris-Deauville ».....	11	Almond and caramel praline puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce...13	
Floating Island with caramelized hazelnuts.....	12	Seasonal sorbets and ice cream.....(per scoop)4	
Cookie with caramel, peanuts and chocolate, vanilla ice cream.....	13	Affogato : espresso coffee, vanilla ice cream and hazelnuts.....	11
Chocolate tart, vanilla ice cream and caramelized hazelnuts.....	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 2024.....	37
Saint-Joseph 2021 - François Villard.....	66

FROM BURGUNDY

Meursault - domaine Lafouge 2023.....	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 BORDEAUX

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 2019 - 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 1/4 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 2024.....	/ 8

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 4cl.....	13
Eau de vie de Framboise / Mirabelle 4cl...13		Calvados Du Breuil 4cl.....	13
Eau de vie de Poire William’s 4cl.....	13	Rhum Botran Ron de Guatemala 4 cl... 14	

BEERS

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 1 l	7,5
San Pellegrino 1 l	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€

FRESH PRESSED JUICES

7,5 €

Fresh orange
Fresh grapefruit
Fresh lemon
The Green Detox

HOT DRINKS

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

whipped cream supplement : 2€

