

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 | Jean-Baptiste Richard – 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
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	14	Huîtres spéciales d'Isigny N°3	(la pièce) 3,50
Rillettes de cochon, pain grillé	12		

LES ENTRÉES

Poireau cuit à la Flamme, vinaigrette mimosa.....	15
Tout simplement un celeri rémoulade, pomme verte et livèche.....	12
Fin velouté de potimarron aux graines de courges torréfiées.....	14
6 Escargots gratinés ail, persil en coquille.....	19
Tartare de saint jacques aux huitres, huile de curry.....	24
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	13
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	17
6 pièces huîtres spéciales d'Isigny N°3.....	22
Pâté en croûte de canard et foie gras, celeri remoulade.....	18
Salade d'endive blanche et rouge aux noix, vinaigrette moutardée.....	13
Emincé d'avocat et saumon fumé, pain grillé	19

LES PLATS

La Choucroûte «LAZARE»	28
Moules de bouchot cuites à la marinière en cataplana	20
Coquillettes Pour Enfant gaté «Jambon - comté & Truffe Noire»	35
Cabillaud rôti à la tomate confite gingembre et basilic, riz basmati	33
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	28
Saumon rôti au tandoori, embeurrée de choux au gingembre et citron	32
« La meilleure saucisse purée de Paris »	25
Pot au Feu de boeuf à la moëlle, légumes d'Hiver, sauce raifort et herbes fraîches	38
Suprême de volaille cuite au vin jaune, sauté d'épinards, champignons et chataignes	37
Onglet de bœuf poêlé, sauce au poivre vert, pomme purée	29
Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati	38
Noix de coquilles Saint-Jaques, lentilles au lard fumé, vinaigrette truffée	42

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

FORMULE EXPRESS SERVIE EN 30MIN

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua
riz Basmati

MARDI

Coq au vin, lard fumé, oignon
et pommes grenailles

MERCREDI

Endives au jambon gratinées emmental
et vieux parmesan

JEUDI

Cuisse de canard confite
oignons et grenailles à graisse d'oie

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

SAMEDI

Omelette aux chips,
salade maraîchère

DIMANCHE

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


**LES HALLES
TROTTEMANT**
PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES FROMAGES & LES DESSERTS

Assiette de fromage de chez Griffon.....	9	Crêpe suzette flambée au grand Marnier.....	15
Tarte du jour	9	Pomme confite au caramel, glace vanille.....	11
Tarte au chocolat grand cru, aux noisettes, glace vanille.....	13	Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	13
Paris-Deauville.....	10	Glaces et sorbets de saison.....(la boule)	4
Meringue soufflée, crème de Marron, sorbet Poire.....	15	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
Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru	75	15
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	85	16
Castelnau Blanc de Blanc 2008	120	
Roederer Cuvée Vintage 2015	140	
Laurent Perrier Rosé Prestige	185	

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl	37,5cl
Touraine Sauvignon 2022 - François Chidaïne.....	41	
Le Claux Delorme Valencay 2022 - Bertrand Minchin.....	41	
Pouilly Fumé 2021 - Domaine Saget.....	63	
Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57	
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2022.....	40	
Muscadet Clos de la Févrie 2021.....	39	21

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	35
Côtes du Rhône La Solitude 2022 - Famille Lançon.....	39
Delas Saint-Joseph Challeys 2019.....	63

BOURGOGNE

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2021 Joseph Drouhin.....	49 26
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.....	72
Saint-Véran AOP Merlin 2022	60

ALSACE

Riesling 2021/2020 Domaines Schlumberger les Princes Abbés.....	47 25
---	-------

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl	37,5cl
Sancerre 2020 - Paul Prieur.....	57	
Chinon Cuvée Prestige 2022 - Charles Pain.....	39	21

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Solitude 2022 - Famille Lançon.....	39
Crozes Hermitage 2022 - Domaine du Colombier.....	56
Delas Saint-Joseph Challeys 2020.....	55
Châteauneuf-du-Pape Premices 2020 - Domaine Pierre Giraud.....	72
Côte-Rôtie 2021 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	126
Il fait soif 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Poignée de raisin 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Châteauneuf-Du-Pape 2015 Domaine de la Solitude.....	126

LANGUEDOC / HERAULT

Montagne Noire Syrah 2021 - Famille J-M Cazes.....	32
--	----

BEAUJOLAIS

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

BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune 2021 - Domaine Serrigny.....	75
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2020 - Bernard Coillot.....	126
Beaune du Château 1er cru 2017 - Bouchard Père & Fils.....	90
Monthélie 2018 - Bouchard Père & Fils	72
Côtes de Nuits Villages 2017 Bouchard Père & Fils.....	62
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	52

BORDELAIS

Michel Lynch 2020 - Famille J-M Cazes.....	38 20
Le Haut Médoc de Maucaillou 2016.....	41
Saint-Emilion Grand Cru 2020 - Château la Croix Chantecaille.....	57
Margaux 2017 - Château La Tour de Mons.....	65
Château Le Puy 2018 - JP & AMOREAU.....	50
Saint-Estéphe d'Ormes de Pez 2018 - Famille J-M Cazes.....	69
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.....	36
Côte de Provence 2022 - BY.OTT.....	48

COCKTAILS

Spritz Cinzano.....	13	Virgin Mojito.....	11
Mojito Havana Club 3 ans	14	LilletTonic	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

VINS BLANCS

Chinon Cuvée Blanche 2022 - Charles Pain.....	96 11
Chablis 2019- Domaine « William Fevre ».....	104 12
Riesling 2021 Domaines Schlumberger les Princes Abbés.....	/ 10
Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	/ 8

VINS ROUGES

Brouilly 2022 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
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/ 12

DIGESTIFS

Get 27 5 cl.....	9	Cognac XO Delaitre 4 cl.....	15
Rhum Botran Ron de Guatemala 4 cl...16		Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Gin Beefearter 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
Chartreuse Verte 4 cl.....	12		

BIÈRES

D2 Blonde biologique 33 cl.....	7
D2 Blanche biologique 33cl.....	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
San Pellegrino 50 cl	5,5
Vittel 1l	7,5
San Pellegrino 1l	7,5

SOFT

6,5 €

Coca-Cola 33 cl
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€

JUS DE FRUITS FRAIS

7,5 €

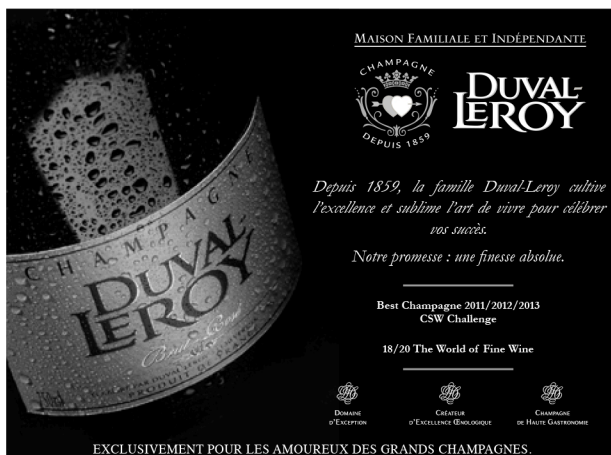
Orange pressée
Pamplemousse pressé
Jus de carotte
Citron pressé



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€



LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

THE BRASSERIE WHERE THE LOVE OF GOOD RULES

WWW.LAZARE-PARIS.FR

Management Eric Frechon and Clarisse Ferreres-Frechon - Kitchen: Thierry Colas | Jean-Baptiste Richard - 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
Small sardines from Cantabria, Algae butter	14	Oysters from « Isigny » N°3	(the unit) 3,5
Pork « rillettes » shredded pate and toasted bread	12		

FOR STARTERS

Flame-cooked leek with mimosa vinaigrette.....	15
Simply celery rémoulade and green apple.....	12
Pumpkin veloute with pumpkin seeds.....	14
6 snails gratinated with garlic, parseley in shell.....	19
Scallops And oysters tartare, curry oil.....	24
Organic eggs Mimosa, tuna and cebette.....	13
Garlic fried calamari with chorizo and Espelette pepper.....	17
6 pieces of oysters from « Isigny » N°3.....	22
Duck and foie gras crust paté, celery rémoulade.....	18
White and red endives salad with walnuts and mustard vinaigrette.....	13
Sliced avocado and smoked salmon, toasted bread.....	19

MAIN COURSES

« Lazare » choucroute	28
Bouchot mussels «à la marinière» in cataplana plate	20
Shells for spoiled children, ham, Comté cheese and black truffle	35
Roasted cod with preserved tomato, ginger and garlic, basmati rice	33
Beef tartare (raw) hand sliced, straw fries	28
Roasted salmon, tandoori spice, buttered with cabbage, ginger and lemon	32
« The best sausage and mash in Paris »	25
Beef stew with winter vegetables, horseradish sauce and fresh herbs	38
Poultry supreme chicken cooked with yellow wine, spinach, mushrooms, chestnut	37
Beef onglet fried with green pepper sauce, mashed potatoes	29
Old-fashioned veal blanquette pilaf rice	38
Scallops, lentils with smocked bacon and truffle vinaigrette	42

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

EXPRESS MENU SERVED IN 30MIN

MONDAY

Pike dumplings, Nantua sauce,
basmati rice

TUESDAY

«Coq au vin», smoked bacon, onion
and apple shot

WEDNESDAY

Endives with ham gratin emmental
and old parmesan

THURSDAY

Confit duck leg
onions and goose fat shot

FRIDAY

Baked codfish brandade, garden salad

SATURDAY

Chips omelette and garden salad

SUNDAY

My grandmother’s roasted chicken in juice,
mashed apple



**LES HALLES
TROTTEMANT**

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



CHEESES AND DESERTS

Cheese plate to share.....	19	«Crêpes Suzette» flambé with grand marnier.....	15
Pie of the day.....	9	Caramel candied apple vanilla ice cream.....	11
Finest vintage chocolate tart hazelnuts and vanilla ice cream.....	13	Almond and caramel praline puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce...13	
“Paris-Deauville”.....	10	Seasonal sorbets and ice cream.....(per scoop)	4
Soufflé meringue, chestnut cream, pear sorbet.....	15	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
Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru	75	15
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	85	16
Castelnau Blanc de Blanc 2008	120	
Roederer Cuvée Vintage 2015	140	
Laurent Perrier Rosé Prestige	185	

WHITE WINES

FROM THE LOIRE VALLEY

	Bottle 75cl	37,5cl
Touraine Sauvignon 2022 - François Chidaine.....	41	
Le Claux Delorme Valencay 2022 - Bertrand Minchin.....	41	
Pouilly Fumé 2021 - Domaine Saget.....	63	
Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57	
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2022.....	40	
Muscadet Clos de la Févrie 2021.....	39	21

FROM THE RHÔNE VALLEY / HERAULT

Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	35
Côtes du Rhône La Solitude 2022 - Famille Lançon.....	39
Delas Saint-Joseph Challeys 2019.....	63

FROM BURGUNDY

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2021 Joseph Drouhin.....	49 26
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.....	72
Saint-Véran AOP Merlin 2022.....	60

FROM ALSACE

Riesling 2021/2020 Domaines Schlumberger les Princes Abbés.....	47 25
---	-------

RED WINES

FROM THE LOIRE VALLEY

	Bottle 75cl	37,5cl
Sancerre 2019 - Paul Prieur.....	57	
Chinon Cuvée Prestige 2022 - Charles Pain.....	39	21

FROM THE RHÔNE VALLEY

Côtes du Rhône La Solitude 2021 - Famille Lançon.....	39
Crozes Hermitage 2022 - Domaine du Colombier.....	56
Delas Saint-Joseph Challeys 2020.....	55
Châteauneuf-du-Pape Prémices 2020 - Domaine Pierre Giraud.....	72
Côte-Rôtie 2021 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	126
Il fait soif 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Poignée de raisin 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Châteauneuf-Du-Pape 2015 Domaine de la Solitude.....	126

FROM THE LANGUEDOC / HERAULT

Montagne Noire Syrah 2021 - Famille J-M Cazes.....	32
--	----

FROM BEAUJOLAIS

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

FROM BURGUNDY

Savigny-les-Beaune 2021 - Domaine Serrigny.....	71
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2020 - Bernard Coillot.....	126
Beaune du Château 1er cru 2017 - Bouchard Père & Fils.....	90
Monthélie 2018 - Bouchard Père & Fils	72
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	52
Côtes de Nuits Villages 2017 Bouchard Père & Fils.....	62

FROM BORDEAUX

Michel Lynch 2020 - Famille J-M Cazes.....	38 20
Le Haut Médoc de Maucaillou 2016.....	41
Saint-Emilion Grand Cru 2020 - Château la Croix Chantecaille.....	57
Margaux 2017 - Château La Tour de Mons.....	65
Château Le Puy 2018 - JP & AMOREAU.....	50
Saint-Estéphe d'Ormes de Pez 2018 - Famille J-M Cazes.....	69
Château Belgrave Haut-Médoc 2015.....	110
Esprit de Pavie 2016 - Gérard Perse.....	50

ROSÉ WINES

Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2022 - Famille J-M Cazes.....	36
Côte de Provence 2022 - BY.OTT.....	48

COCKTAILS

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

APERITIFS

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		

WINE BY THE GLASS / MAGNUMS

ROSÉ WINES

	Magnum /Glass 14 cl
Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2022 - Famille J-M Cazes.....	89 9

WHITE WINES

Chinon Cuvée Blanche 2022 - Charles Pain.....	96 11
Chablis 2019- Domaine « William Fevre ».....	104 12
Riesling 2021 Domaines Schlumberger les Princes Abbés.....	/ 10
Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	/ 8

RED WINES

Brouilly 2022 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
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/ 12

DIGESTIFS

Get 27 5 cl.....	9	Cognac XO Delaitre 4 cl.....	15
Rhum Botran Ron de Guatemala 4 cl...	16	Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Gin Beefearter 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
Chartreuse Verte 4 cl.....	12		

BEERS

D2 Blonde biologique 33 cl.....	7
D2 Blanche biologique 33cl.....	7
D2 Ambrée 33 cl.....	7
Affligem (Pression) 25 cl.....	6,5
Affligem (Pression) 50 cl.....	11
Tourtel agrumes (no alcohol) 25 cl.....	7

WATER

San Pellegrino 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 DRINKS

6,5 €

Coca-Cola 33 cl
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

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

JUICES

7,5 €

Squeezed orange
Squeezed grapefruit
Squeezed carrot
Squeezed lemon



HOT DRINKS

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

chantilly supplement : 0.50€

