

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

LES ENTRÉES

<i>Carpaccio de daurade Royale aux baies roses, huile d'olive citron</i>	19
<i>Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette</i>	13
<i>Coeur de laitue aux copeaux de parmesan et Xérès</i>	11
<i>6 Escargots gratinés ail, persil en coquille</i>	18
<i>Melon Nature</i>	12
<i>Melon au jambon de Parme</i>	22
<i>Pâté en croûte de canard et foie gras, celeri remoulade</i>	19
<i>Emincé d'avocat et saumon fumé, pain grillé</i>	21
<i>Soupe à l'oignon gratinée « Parisienne »</i>	15
<i>Tomate et Burattina au pistou de basilic et pignon</i>	18
<i>Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette</i>	17
<i>Tartare de thon au soja relevé au guacamole épicé</i>	24

LES PLATS

<i>Artichaut cuit entier, salade de haricots verts aux noisettes</i>	26
<i>Daurade royale grillée, vierge de tomate olive et basilic</i>	32
<i>Moules de Bouchot cuites au cataplana parfumées au curry</i>	22
<i>Cabillaud rôti à la tomate confite gingembre et basilic, riz basmati</i>	33
<i>Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles</i>	28
<i>Saumon froid à la Parisienne, mayo aux herbes fraîches</i>	29
<i>« La meilleure saucisse purée de Paris »</i>	26
<i>Suprême de volaille rôti aux olives, gnocchi au citron et basilic</i>	34
<i>Onglet de bœuf poêlé, sauce au poivre vert, pomme purée</i>	29
<i>Risotto d'épeautre lié à la purée d'herbes, champignons et parmesan</i>	28
<i>Noix d'entrecôte cuite à la plancha, bearnaise, pomme frite</i>	42
<i>Escalope de veau à la milanaise, fusilli à la tomate</i>	38

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

FORMULE EXPRESS SERVIE EN 30MIN

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua
riz Basmati

MARDI

Fusilli cuites au jus de tomate
chorizo, olives et basilic

MERCREDI

Salade César, oeuf, parmesan et croûtons

JEUDI

Poitrine de cochon grillé,
pomme de terre écrasée à la graine de moutarde

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

SAMEDI

Croque monsieur au comté

DIMANCHE

Poulet rôti de ma grand-mère au jus
pommes grenailles


**LES HALLES
TROTTEMANT**

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES FROMAGES & LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés du Maître Fromager « Griffon »	9	Fruits frais coupés aux herbes et jus d'orange	12
Dessert du jour	10	Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat	13
Paris-Deauville	11	Glaces et sorbets de saison (la boule)	4
Pavlova aux fruits rouges, émulsion au yaourt	14	Café Espresso et son finger de chocolat	12
Mi-cuit au chocolat « grand cru », glace vanille	14	Cookie géant, caramel et cacahuète, glace vanille, chocolat et café (à partager)	24

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 Montuit 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	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 BIO.....	57	
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2023.....	40	

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	35
Côtes du Rhône La Solitude 2023 - Famille Lançon.....	39
Delas Saint-Joseph Challoys 2019.....	63

BOURGOGNE

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2021/2022 Joseph Drouhin.....	49 26
Chassagne-Montrachet 2020 - Bouchard Père & Fils.....	126
Saint-Aubin Vieilles Vignes 2020 - Roux Père & Fils.....	116
Chablis 1er cru montée de tonnerre 2022 - Guy Robin.....	75
Saint-Véran AOP Merlin 2022.....	60
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl	37,5cl
Sancerre 2020 - Paul Prieur.....	57	
Chinon Cuvée Prestige 2022/2023 - Charles Pain BIO.....	39	21

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Solitude 2022 - Famille Lançon.....	39
Crozes Hermitage 2022 - Domaine du Colombier.....	56
Delas Saint-Joseph Challoys 2021.....	60
Châteauneuf-du-Pape Premices 2020 - Domaine Pierre Giraud BIO.....	72
Côte-Rôtie 2021 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	126
Côtes du Rhône Il fait soif 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Châteauneuf-Du-Pape 2015 Domaine de la Solitude.....	126

LANGUEDOC / HERAULT

IGP Pays D'Oc Montagne Noire Syrah 2021 - Famille J-M Cazes.....	35
--	----

BEAUJOLAIS

Granit Rouge AOP Régnié 2021-Domaine Striffling.....	53
Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	46
AOP Fleurie Montgenas château Bellevue 2018.....	50

BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune 2022 - 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.....	79
Côtes de Nuits Villages 2017 Bouchard Père & Fils.....	66
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

BORDELAIS

Michel Lynch 2020 - Famille J-M Cazes.....	/ 20
Le Haut Médoc de Maucaillou 2017.....	41
Saint-Emilion Grand Cru 2021 - Château la Croix Chantecaille.....	57
Margaux 2014 - Château La Tour de Mons.....	65
Saint-Estéphe d'Ormes de Pez 2018 - Famille J-M Cazes.....	69
Château Belgrave Haut-Médoc 2015.....	110
Bordeaux AOP Esprit de Pavie 2017 - Gérard Perse.....	50
Chapelle de Potensac Medoc 2016 - Domaines Delon.....	52

VINS ROSÉS

Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2022 - Famille J-M Cazes.....	38
Côte de Provence 2022 - BY.OTT.....	48
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 2022 - Famille J-M Cazes.....	80 9
Côte de Provence 2022 - BY.OTT.....	99 11
AOP Côte de Provence 2023 - Summertime BIO.....	99 11

VINS BLANCS

Chinon Cuvée Blanche 2022 - Charles Pain.....	96 11
Chablis 2019- Domaine « William Fevre ».....	120 13
Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	/ 8
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/ 12

VINS ROUGES

Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	100 11
Côtes du Rhône Il fait soif 2021 - Domaine Gramenon.....	/ 10
Chinon Cuvée Prestige 2022 - Charles Pain.....	92 11
Domaine de l'Ostal Estivals 2019- Famille J-M Cazes.....	96 11
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/ 12

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

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
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
Schweppes 25 cl
Schweppes Agrumes 25 cl
Jus de fruit Pago 20 cl
Ginger Beer 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

7,5 €

Orange pressée
Pamplemousse pressé
Jus de carotte
Citron pressé

