

# 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



15H00 - 19H00



## ENTRÉES

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Ceufs de poule « Bio » mimosa, thon et cibette.....                  | 13 |
| Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....          | 17 |
| 6 pièces huîtres spéciales d'Isigny N°3.....                         | 22 |
| Fin velouté de potimarron aux graines de courges torréfiées....      | 14 |
| Salade d'endive blanche et rouge aux noix, vinaigrette moutardée.... | 13 |

## PLATS

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Moules de bouchot cuites à la marinière en cataplana.....               | 20 |
| Cabillaud roti à la tomate confite, gingembre et basilic, riz Basmati.. | 33 |
| « La meilleure saucisse purée de Paris ».....                           | 25 |
| Coquillettes pour Enfant gaté «Jambon, comté & Truffe Noire».....       | 35 |
| Tartare de boeuf taillé au couteau, pommes pailles.....                 | 28 |
| Onglet de bœuf poêlé, sauce aux poivres verts, pomme purée.....         | 29 |
| Sandwich «Le Parisien», Jambon-Beurre.....                              | 8  |
| Plat du jour du semainier.....                                          | 22 |
| Plat du jour du semainier + tarte du jour.....                          | 29 |

## FROMAGES

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Assiette de fromages..... | 9 |
|---------------------------|---|

## DESSERTS

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Tarte au chocolat grand cru, noisettes, glace vanille..... | 13 |
| Paris-Deauville.....                                       | 10 |
| 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 chocolat .....        | 13 |
| Glaces et sorbets de saison.....(la boule)                 | 4  |
| 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                    |
| SARDINETTES DE CANTABRIE, BEURRE AUX ALGUES   14 |
| 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 |
|-------------------------------------------------|-----------|-------|
| 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       |       |

## 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 |
| Latte Macchiato         | 7 |
| Chocolat Chaud          | 7 |

supplément chantilly : 0.50

## VINS AU VERRE / MAGNUMS

| VINS ROSÉS                                                     | Magnum /Verre<br>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  |



## 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 |

## JUS DE FRUITS FRAIS

7,5

Orange pressée  
Pamplemousse pressé  
Jus de carotte  
Citron pressé

## SOFT

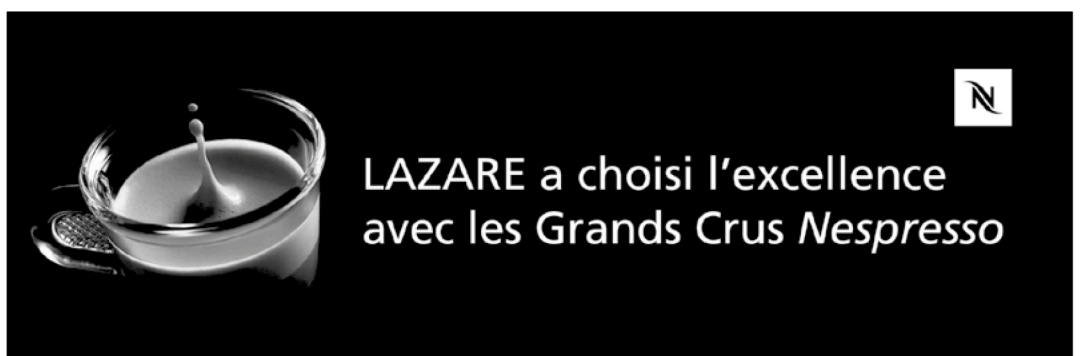
6,5

|                           |
|---------------------------|
| 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

## 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  |
| Tourtell agrumes (sans alcool) 25 cl..... | 7   |



# 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



## 3PM TO 11PM



### STARTERS

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Organic eggs Mimosa, tuna and cebette.....                           | 13 |
| Garlic fried calamari with chorizo and Espelette peppere.....        | 17 |
| 6 pieces of oysters from « Isigny » N°3.....                         | 22 |
| Pumpkin veloute with pumpkin seeds.....                              | 13 |
| White and red endives salad with walnuts and mustard vinaigrette.... | 12 |

### MAIN COURSES

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Bouchot mussels «à la marinière» in cataplana plate.....                | 20 |
| Roasted cod with preserved tomato, ginger and garlic, basmati rice...33 |    |
| « The best sausage and mash in Paris ».....                             | 25 |
| shells for spoiled children, ham, Comté cheese and black truffle.....   | 35 |
| Beef tartare (raw) hand sliced, straw fries.....                        | 28 |
| Beef onglet fried with green peppers 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.....                       | 31 |

### CHEESES

|                   |   |
|-------------------|---|
| Cheese plate..... | 9 |
|-------------------|---|

### DESSERTS

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Finest vintage chocolate tart hazelnuts and vanilla ice cream.....        | 13 |
| Paris-Deauville.....                                                      | 10 |
| Sugar pancake.....                                                        | 6  |
| Hazelnut spread pancake.....                                              | 8  |
| Lemon yellow cake.....                                                    | 6  |
| Almond and caramel praline puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce..... | 13 |
| Seasonal sorbets and ice cream.....(per scoop)                            | 4  |
| 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 TAROMA, TOASTED BREAD                       | 9  |
| SMALL SARDINES FROM CANTABRIA, ALGAE BUTTER       | 14 |
| PORK « RILLETES » 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 |
|-------------------------------------------------|--------|-------|
| 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    |       |

## 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 |
| Macchiato Latte                           | 7 |
| Hot Chocolate                             | 7 |

supplement chantilly : 0.50€

## WINE BY THE GLASS/ MAGNUMS

### ROSÉ WINES

|                                                                | Magnum /Glass<br>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  |



## 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 |

## JUICES

7,5

Freshly squeezed orange juice  
Freshly squeezed grapefruit juice  
Freshly squeezed carrot juice  
Freshly squeezed lemon

## 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,<br>lemon or strawberry syrup: 0.50€ |

## BEERS

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 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 (no alcool) 25 cl..... | 7   |

