

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
Huîtres spéciales d'exception « l'étoile » n*4 de Kys Marine (la pièce)	3,5		

LES ENTRÉES

Potage de santé « crème de légumes »	15
Tartare de saint Jacques et huîtres à l'huile de curry	24
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, céleri remoulade	19
Betterave fumée et stracciatella, vinaigrette miel et coriandre	16
6 huîtres spéciales d'exception « l'étoile » n*4 de Kys Marine	21
Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental	15
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette	17
Gravelax de saumon, yaourt et caviar de hareng	18

LES PLATS

Fish and chips, sauce tartare	29
Ravioles de ricotta au beurre de sauge et jambon de parme	27
La vraie choucroute Alsacienne	32
Omelette aux chips, salade maraîchère	22
Cabillaud rôti à la tomate confite, gingembre et basilic, riz Basmati	33
Moules de corde cuites en cataplana parfumées au curry	22
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	28
Cassolette de noix de coquilles Saint-Jacques, poireaux et moules de corde « La meilleure saucisse purée de Paris »	42 26
Suprême de volaille doré, crème de champignons, châtaignes et légumes oubliés	35
Onglet de bœuf poêlé, sauce béarnaise, pomme frite	29
Risotto d'épeautre lié à la purée d'herbes, champignons et parmesan	28
Vol au vent de ris de veau aux morilles, quenelles de volaille, sauce crémée au vin jaune	39
Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre vert et pomme purée	38

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

FORMULE EXPRESS SERVIE EN 30MIN

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua
riz Basmati

MARDI

Choux farci de ma grand-mère,
jus à la graine de moutarde

MERCREDI

Paleron de bœuf cuit en pot au feu,
légumes d'hiver

JEUDI

Cuisse de canard laqué au miel épicé,
lentilles du Puy

VENDREDI

Saumon rôti au beurre blanc,
riz venere et tétragones

SAMEDI

Croque monsieur au comté,
salade maraîchère

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	Carpaccio d'ananas rafraîchi d'un sorbet citron-menthe	13
Dessert du jour	10	Choux au pralin, glace vanille sauce au chocolat grand cru	13
Paris-Deauville	11	Glaces et sorbets de saison (la boule)	4
Pain perdu sauce caramel au beurre salé, glace vanille	13	Affogato : café expresso, glace vanille et noisettes	11
Mi-cuit au chocolat « grand cru », glace vanille	15	Café Expresso 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
Castelnaud Rosé Brut	85	16
Castelnaud 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 2022 - Bertrand Minchin.....	41
Pouilly Fumé Presage 2022 - 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 2023.....	37
Villard Saint-Joseph fruit a Villerand B 2021.....	66

BOURGOGNE

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2022 - Joseph Drouhin.....	50
Chablis 1 ^{er} cru montée de tonnerre 2022/2023 - Guy Robin.....	78
Saint-Véran AOP Merlin 2022.....	60
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

ALSACE

Riesling 2022 - Domaine Schlumberger - gamme Princes Abbés.....	50
---	----

BORDEAUX

Château les Charmes-godart 2020 - Nicolas Thienpont.....	42
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 Challoys 2021.....	60
Châteauneuf-du-Pape Premices 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 2022 - Domaine Serrigny.....	75
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2020 - 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 2020 - Château Bellevue Figeac.....	49
Chapelle de Potensac Medoc 2016 - Domaines Delon.....	52
Côté soir 2019 - Château Puygueraud.....	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 2022 - 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 2022 - 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
Macon-Lugny Saint-Pierre 2019 - Domaine Bouchard Père et Fils.....	100	12
Château de Conas, Pézenas Viognier 2023.....	/	8
Château les Charmes-godart 2020 - Nicolas Thienpont.....	/	10
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/	12
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 2020 - 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.....	6,5
Affligem (Pression) 50 cl.....	11
Tourtrel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7
D2 blonde biologique 33 cl.....	7
D2 blanche biologique 33 cl.....	7
D2 ambrée biologique 33 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

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



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 : Jean-Baptiste Richard – Pâtisserie : Kathery Chérancé – 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
Pork « rillettes » shredded pate and toasted bread	12	Chikpea houmous with cumin	8
Special exceptional Kys Marine n*4 « Star » oysters (per piece)	3,5		

FOR STARTERS

Vegetables cream health soup.....	15
Scallops tartare and oysters with curry oil.....	24
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, celery remoulade.....	19
Smoked beetroot with White cheese, honey and coriander vinaigrette.....	16
6 special exceptional Kys Marine n*4 « star » oysters.....	21
Onion soup gratinated with emmental cheese.....	15
Garlic fried calamari with chorizo and Espelette pepper.....	17
Salmon gravelax yogurt and herring caviar.....	18

MAIN COURSES

Fish and chips, tartare sauce	29
Ricotta ravioli with sage butter, country ham	27
Real Alsatian sauerkraut	32
Omelette with chips, market garden salad	22
Roasted cod with preserved tomato, ginger and garlic, basmati rice	33
Cooked rope moulds in cataplana scented with curry	22
Beef tartare (raw) hand sliced, straw fries	28
Scallops, leeks and rope mussels	42
« The best sausage and mash in Paris »	26
Chicken supreme, chestnuts, mushrooms cream and vegetables	35
Beef tab with bearnaise sauce and fries	29
Spelled risotto with mushrooms and parmesan cheese	28
Sweetbread and poultry « vol au vent », mushrooms and yellow wine sauce	39
Pan-fried beef fillet with green pepper sauce and mashed potatoes	38

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

EXPRESS MENU SERVED IN 30MIN

MONDAY

Pike dumplings, Nantua sauce,
basmati rice

TUESDAY

my grandmother's stuffed cabbage
with mustard seed sauce

WEDNESDAY

Beef chuck cooked in a pot au feu,
winter vegetables

THURSDAY

Peking duck leg with spicy honey,
Puy lentils

FRIDAY

Roasted Salmon with White butter,
black Rice and spinach

SATURDAY

croque monsieur market,
garden 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	Pineapple carpaccio and Lemon-mint sorbet.....	13
Dessert of the day.....	10	Almond and caramel praline puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce...13	
« Paris-Deauville ».....	11	Seasonal sorbets and ice cream.....(per scoop)4	
French toast with salted butter caramel sauce, vanilla ice cream.....	13	Affogato : espresso coffee, vanilla ice cream and hazelnuts.....	11
Semi-cooked chocolate, vanilla ice cream.....	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
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 2022 - Bertrand Minchin.....	41
Pouilly Fumé Presage 2022 - 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 2023.....	37
Villard Saint-Joseph fruit a Villerand B 2021.....	66

FROM BURGUNDY

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2022 - Joseph Drouhin.....	50
Chablis 1 ^{er} cru montée de tonnerre 2022/2023 - Guy Robin.....	78
Saint-Véran AOP Merlin 2022.....	60
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

FROM ALSACE

Riesling 2022 - Domaine Schlumberger - gamme Princes Abbés.....	50
---	----

FROM BORDEAUX

Château les Charmes-godart 2020 - Nicolas Thienpont.....	42
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 Challoys 2021.....	60
Châteauneuf-du-Pape Prémices 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 2022 - Domaine Serrigny.....	75
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2020 - 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 2020 - Château Bellevue Figeac.....	49
Chapelle de Potensac Medoc 2016 - Domaines Delon.....	52
Côté soir 2019 - Château Puygueraud.....	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 2022 - 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	14 cl
Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2022 - 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
Macon-Lugny Saint-Pierre 2019 - Domaine Bouchard Père et Fils.....	100	12
Château de Conas, Pézenas Viognier 2023.....	/	8
Château les Charmes-godart 2020 - Nicolas Thienpont.....	/	10
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/	12
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 2020 - 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

BEERS

Affligem (Pression) 25 cl.....	6,5
Affligem (Pression) 50 cl.....	11
Tourtel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7
D2 blonde biologique 33 cl.....	7
D2 blanche biologique 33 cl.....	7
D2 ambrée biologique 33 cl.....	7

WATER

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 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€

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€

FRESH PRESSED JUICES

7,5 €

Squeezed orange
Squeezed grapefruit
Squeezed carrot
Squeezed lemon

