

# 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 de Normandie N°3	(la pièce) 4		

## LES ENTRÉES

Salade de museau de cochon aux lentilles, vinaigrette moutardée.....	15
Tartare de saumon à l'aneth, concombre et raifort.....	18
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	13
Cœur de laitue aux copeaux de parmesan, huile d'olive et balsamique.....	11
6 pièces d'escargots gratinés ail, persil en coquille.....	18
Pâté en croûte de canard et foie gras, céleri remoulade.....	19
Soupe de potimarron aux graines de courge torréfiées et brisures de châtaignes.....	15
6 pièces d'huîtres de Normandie N°3.....	24
Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental.....	15
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	17
Assiette de saumon fumé, blinis et crème aigrelette.....	26

## LES PLATS

Fish and chips, sauce tartare	28
Coquillettes pour enfant gâté à la truffe noire	36
Tartiflette au reblochon, salade maraîchère aux noix torréfiées	27
Moules de Cordes cuites au cataplana parfumées au curry	22
Cabillaud rôti à la tomate confite, gingembre et basilic, riz Basmati	33
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	28
Petit salé de lentilles aux noix de coquilles Saint-Jacques, vinaigrette truffée	42
« La meilleure saucisse purée de Paris »	26
Suprême de volaille doré, crème de champignons, châtaignes et légumes oubliés	35
Steak frites, sauce Béarnaise	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 boeuf 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

Saumon rôti au beurre blanc,  
riz venere et tétragone

JEUDI

Cuisse de canard confite,  
grenailles rôties à la graisse de canard

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,  
salade maraîchère

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
Île flottante au caramel.....11	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 Montuit 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 2022 - Paul Prieur BIO.....	57
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2023.....	40

### VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	35
Delas Saint-Joseph Challeys 2019.....	63

### BOURGOGNE

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2021/2022 Joseph Drouhin.....	49
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 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

## VINS ROUGES

### VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl
Sancerre 2020 - Paul Prieur.....	57
Chinon Cuvée Prestige 2023 - Charles Pain.....	39

### VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 2022 - Domaine du Colombier.....	56
Delas Saint-Joseph Challeys 2021.....	60
Châteauneuf-du-Pape Prémices 2020 - Domaine Pierre Giraud BIO.....	72
Côte-Rôtie 2021 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	126
Châteauneuf-Du-Pape 2015 Domaine de la Solitude.....	126

### BEAUJOLAIS

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 2019 - Bouchard Père & Fils.....	79
Côtes de Nuits Villages 2017 Bouchard Père & Fils.....	66
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

### BORDELAIS

Margaux 2014 - Château La Tour de Mons.....	65
Saint-Estéphe d'Ormes de Pez 2018 - Famille J-M Cazes.....	69
Saint-Émilion Grand Cru 2020 - Château Bellevue Figeac.....	49
Chapelle de Potensac Medoc 2016 - Domaines Delon.....	52
Haut Batailley VERSO Pauillac, 2017 - Famille J-M Cazes.....	74
Sarget de Gruaud Larose 2019 - Saint-Julien.....	86
Couhins La Gravette 2018 - Pessac Léognan.....	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
Macon-Lugny Saint-Pierre 2019 - Domaine Bouchard Père et Fils.....	100 12
Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	/ 8
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/ 12

### VINS ROUGES

Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	100 11
Chinon Cuvée Prestige 2022 - 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

## 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
Schwepes 25 cl
Schwepes 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

