

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



15H00 - 19H00



ENTRÉES

Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	13
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	17
6 pièces d'escargots gratinés ail, persil en coquille.....	18
6 pièces d'huîtres de Normandie N°3.....	24
Pâté en croûte de canard et foie gras, céleri remoulade.....	19
Assiette de saumon fumé, blinis et crème aigrelette.....	26

PLATS

Fish and chips, sauce tartare.....	28
Moules de Cordes cuites au cataplana parfumées au curry.....	22
Cabillaud rôti à la tomate confite, gingembre et basilic, riz Basmati..	33
« La meilleure saucisse purée de Paris ».....	26
Tartare de boeuf taillé au couteau, pommes pailles.....	28
Steak frites, sauce Béarnaise.....	29
Sandwich «Le Parisien», Jambon-Beurre.....	8
Plat du jour du semainier.....	22
Plat du jour du semainier + dessert du jour.....	29

FROMAGES

Assiette de fromages affinés du Maître Fromager « Griffon ».....	12
--	----

DESSERTS

Paris-Deauville.....	11
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 au chocolat grand cru.....	13
Île flottante au caramel.....	11
Glaces et sorbets de saison.....(la boule)	4
Affogato : café expresso, glace vanille et noisettes.....	11
Café Expresso 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€
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
Pierre Montuit Blanc de Blancs	78	15
Castelnau Rosé Brut	85	16
Castelnau Blanc de Blanc 2008	120	
Roederer Cuvée Vintage 2015	140	
Laurent Perrier Rosé Prestige	185	
Laurent Perrier Grand Siècle Itération N°26	380	

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

	Magnum	Verre 14 cl
VINS ROSÉS		
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



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

Affligem (Pression) 25 cl.....	6,5
Affligem (Pression) 50 cl.....	11
Tourtel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7



LAZARE a choisi l'excellence
avec les Grands Crus Nespresso

