

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 – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis @lazare_paris @LazareParis

POUR GRIGNOTER AVEC L'APÉRITIF

Tarama d'oursin, blinis tiède	10	Terrine de foie de volaille maison	9
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	14	Planche de charcuterie artisanale	15
Rillettes de canard pain de campagne grillé	11	Saucisse sèche à la Perche	6

LES ENTRÉES

Potage de santé.....	10
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et ciboulette.....	12
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	15
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	17
Saumon mariné comme un hareng, salade de pomme de terre Roseval.....	18
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan	11
Escargots à la tomate gratinés au beurre persillé	18
Poireau cuit au grill, vinaigrette mimosa aux herbes fraîches	13
Retour de cueillette de champignons sauvages	22
Maquereau mariné au vin blanc, sauce raifort	14

LES PLATS

Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Epeautre cuisiné au vert, sauté de girolles	25
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	23
Saumon grillé, vapeur de légumes au citron confit	28
Filet de bœuf poêlé aux olives, polenta légère aux oignons	42
« La meilleure saucisse purée de Paris »	21
Cabillaud cuit à la tomate, gingembre et basilic, beurre battu au thym citron	29
Epaule d'agneau confite aux épices, citron et olive, boulgour au jus	36
Suprême de poulet fermier rôti en caissette, purée de pomme de terre	28
Palombe rôtie en caissette, lentilles vertes du Puy au foie gras	38

SEMAINIER

20€

LUNDI

Quenelles de Brochet, sauce Nantua

MARDI

Poitrine de cochon grillé,
écrasé de raves à la graine de moutarde

MERCREDI

Merlan de ligne frit, sauce tartare,
tétragones mi-cuites

JEUDI

Penne cuit au jus de tomate,
olives, basilic et chorizo

VENDREDI

Brandade de morue gratinée

SAMEDI

Croque - Monsieur au beurre de truffe noire

DIMANCHE

Poulet rôti de ma grand-mère

ou

Le déjeuner de grand-mère : 39 €

Menu à partager comme chez mamie !

LES HALLES
TROTTEMANT

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES FROMAGES & LES DESSERTS

Crottin de chèvre à l'huile d'olive - Portion.....	6	Glaces et sorbets de saison.....(la boule)	4
Camembert de Normandie - Portion.....	4	Paris-Deauville.....	9
L'assiette de fromages « à partager ou pas ».....	9	Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	10
Millefeuille à la vanille, sauce caramel au beurre salé.....	12	Beignets aux pommes, confiture fraises et framboises	11
Café Espresso et son finger de chocolat.....	10	Fraises et Figues façon Melba	12
Tarte au chocolat grand cru	12	Ile flottante aux pralines roses.....	9

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.

APÉRITIFS & COCKTAILS

Ricard 3 cl.....	6	Aberlour.....	14
Ricard aux plantes fraîches 3 cl.....	7	Spritz Cinzano.....	12
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....	6	Jameson 4 cl.....	10
Porto Offley 6 cl.....	6	Mojito Havana Club 3 ans	12
Suze 6 cl.....	6	Virgin Mojito.....	9
Bugey Cerdon <i>Elie Renardat-Fache</i> 12cl..	6	Prosecco 10 cl.....	10
Campari 6 cl.....	6	Clan Campbell 4 cl	10
Jack Daniel's 4 cl.....	10	LilletTonic.....	10
Vodka Absolut 4 cl.....	10		

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Touraine Sauvignon 2018 - François Chidaine.....	38
Le Claux Delorme Valencay 2017 - Bertrand Minchin.....	39
Pouilly Fumé 2018 - Serge Dagueneau & Filles.....	49
Sancerre 2019 - Paul Prieur.....	46

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2017 « Fruit défendu ».....	37
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	41
Saint-Joseph 2016 - François Villard.....	61

BOURGOGNE

Saint-Véran 2018 - Merlin.....	49
Chablis 1 ^{er} Cru «Montée de Tonnerre» 2018 - Guy Robin.....	61
Chassagne Montrachet 2018 - Jean-Marc Morey.....	99
Corton Grand Cru 2011 - Chandon de Briailles.....	200
Saint Romain 2015 Alex Gambal.....	64
Meursault Village 2017 - Vieilles Vignes.....	78
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru Clavoillon 2013/2015 domaine Alain Chavy	115

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « La Source » 2018 - Yannick Amirault.....	40
Sancerre 2017 - Paul Prieur.....	46

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2017 - Famille Perrin.....	39
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	39
Crozes Hermitage 2018 - Domaine du Colombier	49
Saint Joseph 2016 - JM Gerin.....	62
Châteauneuf-du-Pape 2016 - Jean Royer.....	71
Côte-Rôtie 2016 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	101

LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2018 - « Fruit Défendu ».....	37
IGP Côtes Catalane - Monty Python 2018 - Olivier Pithon.....	39

BOURGOGNE

Brouilly 2017 - Château de la Chaize.....	38
Morgon 2019 - Marcel Lapierre.....	60
Savigny-les-Beaune 2016 - Domaine Serrigny.....	67
Auxey-Duresses 2016 - Claude Marechal.....	72
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2017 - Bernard Coillot.....	83

BORDELAIS

Clarendelle 2015 inspiré par Haut-Brion.....	38
Le Haut Médoc de Maucaillou 2016.....	42
Saint-Emilion Grand Cru 2016 - Château la Croix Chantecaille.....	54
Margaux 2011 - Château La Tour de Mons.....	72
Château Le Puy 2013 - JP & AMOREAU.....	57
Clos du Marquis Saint-Julien 2008.....	200

VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	37
Côte de Provence Terre Promise 2019 Henri Bonnaud.....	39
Côte de Provence 2019 - BY.OTT.....	41

CHAMPAGNES

	Bouteille	Coupe
Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru	72	13
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	81	15
Roederer Cuvée Vintage 2012	126	
Laurent Perrier Rosé Prestige	180	
Dom Pérignon 2004	285	

VINS AU VERRE / MAGNUMS

VINS ROSÉS	Magnum /Verre 14 cl
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	74
Côte de Provence 2019 BY.OTT.....	82

VINS BLANCS	
Mâcon Lugny Saint Pierre 2018 - Bouchard Père et Fils.....	65
Sancerre 2019 - Paul Prieur.....	92
Chablis 2019- Domaine « William Fevre ».....	95

VINS ROUGES	
Clarendelle 2015 inspiré par Haut-Brion.....	70
Morgon 2019 - M&C Lapierre.....	114
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	78
Brouilly 2017 Château de la Chaize.....;	68

DIGESTIFS

Get 27 5 cl.....	8	Cognac Camus 4 cl.....	14
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl.....	8	Cognac Martell VSOP 4 cl.....	14
Rhum Pacto Navio 4 cl.....	9	Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Gin Beefearter 4 cl.....	10	Rémi Legall 4 cl.....	12
Cointreau 5 cl.....	8	Armagnac Château de Laubade.....	14
Vieille Prune de Souillac 4 cl.....	11	Armagnac Montesquiou 4 cl.....	14
Chartreuse Verte 4 cl.....	11		

BIÈRES

1664 25 cl.....	7
Bud 25cl	7
Grimbergen (ambrée) 25 cl.....	7
Hoegaarden (blanche) 25 cl.....	7
Affligem (Pression) 25 cl.....	6
Affligem (Pression) 50 cl.....	10
Tourtel agrumes (<i>sans alcool</i>) 25 cl.....	7

SOFT

5.50 €

Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Limonade Artisanale 33 cl
Ice Tea Pêche 25 cl
Schweppes 25 cl
Schweppes Agrumes 25 cl
Jus de fruit Pago 20 cl
supplément sirop grenadine, menthe, citron ou fraise : 0.50€

JUS
DE FRUITS FRAIS

20 cl

7 €

Orange pressée
Pamplemousse pressé
Jus de carotte
Jus de carotte et orange

EAUX

Perrier 33 cl	4
Vittel 50 cl	5
Perrier Fines Bulles 50 cl	5
Vittel 1 l	7
Perrier Fines Bulles 1 l	7

BOISSONS
CHAUDES

Espresso/Decaffeinato	3
Noisette	4
Double Espresso	6
Thé	6
Infusion	6
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Chocolat Chaud	7
<i>supplément chantilly : 0.50€</i>	

