

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	9	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	Rosette à l'ancienne	6
		Huîtres de Marennes N°3	la pièce 3

LES ENTRÉES

Potage de santé.....	10
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	12
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	15
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torrifiées.....	16
Noix de coquilles saint-jacques rôties en coquille au beurre persillé.....	24
Saumon mariné comme un hareng, salade de pomme ratte tiède.....	18
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan	11
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre persillé, tomates confites.....	19
Poireau grillé, vinaigrette mimosa aux herbes fraîches.....	14
Betterave et burrata fumé au bois de hêtre.....	15
Carpaccio de joue de bœuf confite, poireaux crayon, vinaigrette moutardée.....	16
Soupe à l'oignon, gratinée à l'emmental.....	13

LES PLATS

Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Paleron de bœuf cuit au vin rouge et moëlle, carottes au persil plat	34
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	23
Entrecôte de bœuf à la plancha, pommes frites et sauce Béarnaise	44
Coquillettes pour enfants gâtés, jambon, Comté et truffe noire	36
« La meilleure saucisse purée de Paris »	21
Merlan de ligne pané, sauce tartare, tétragones mi-cuites	27
Blanquette de veau à l'ancienne, riz Basmati	36
Cabillaud cuit dans une tomate confite, beurre au thym citron	28
Andouillette de pied de porc et foie gras, purée de ratte truffée	38
Noix de coquilles Saint-Jacques au beurre de sarrasin, gnocchis au jus de cresson	35
Pigeon rôti, tartine d'abats, embeurrée de choux au lard fumé	36
Suprême de poulet fermier rôti en caissette, purée de pomme de terre	28

SEMAINIER

20€

LUNDI

Quenelles de Brochet, sauce Nantua

MARDI

Jarret de porc laqué au miel, choucroute de navets

MERCREDI

Pot au feu de joue de bœuf à la moëlle, raifort et herbes

JEUDI

La poule au blanc, légumes d'hiver et riz pilaf

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

Camembert de Normandie - Portion.....4	Entier.....12	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	Mont-Blanc aux éclats de cassis, sorbet poire.....	12
Café Espresso et son finger de chocolat.....	10	Crêpes Suzette aux zestes d'orange.....	12
Tarte au chocolat grand cru	12	Ile flottante aux pralines roses.....	9
Glaces et sorbets de saison.....(la boule) 4		Crème brûlée au café torréfié et cardamome.....	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	Jack Daniel's 4 cl.....10
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....6	Vodka Grey Goose 4 cl.....10
Porto Sandeman Ruby 6 cl.....6	Spritz.....12
Suze 6 cl.....6	Jameson 4 cl.....12
Bugey Cerdon <i>Elie Renardat-Fache</i> 12 cl.....6	Mojito.....12
Campari 6 cl.....6	Virgin Mojito.....9

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 2018 - Paul Prieur.....46

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2017 « Fruit défendu ».....37
Vallée du Rhône 2018 - Domaine de Fontenille.....41
Saint-Joseph 2017 - François Villard.....61
Condrieu Lys D'or 2015.....72

BOURGOGNE

Saint-Véran 2018 - Merlin.....49
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2017 - Guy Robin.....61
Chassagne Montrachet 2016 - 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 2016 - Famille Perrin.....39
Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille.....39
Crozes Hermitage 2017 - 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 2017 - Olivier Pithon.....39

BOURGOGNE

Brouilly 2017 - Château de la Chaize.....36
Morgon 2018 - Marcel Lapiere.....60
Savigny-les-Beaune 2015 - 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
Margaux 2010-Châteaux Giscours.....200

VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2018 - Domaine de Fontenille.....37
Côte de Provence Terre Promise 2018 Henri Bonnaud.....39
Côte de Provence 2018 - BY.OTT.....41

VIN MOELLEUX

Sainte-Croix-du-Mont 1999 Château de Terrefort.....38

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

	Magnum /Verre	14 cl
VINS ROSÉS		
Vallée du Rhône 2018 - Domaine de Fontenille.....74	7	
Côte de Provence 2018 BY.OTT.....82	9	
VINS BLANCS		
Mâcon Lugny Saint Pierre 2018 - Bouchard Père et Fils.....65	8	
Sancerre 2018 - Paul Prieur.....92	9	
Chablis 2018 - Domaine « William Fevre ».....95	10	
VINS ROUGES		
Clarendelle 2014 inspiré par Haut-Brion.....70	9	
Morgon 2018 - M&C Lapiere.....114	11	
Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille.....78	8	
Brouilly 2017 Château de la Chaize.....68	8	

DIGESTIFS

Get 27 5 cl.....8	Vieille Prune de Souillac 4 cl.....11
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl.....8	Chartreuse Verte 4 cl.....11
Gin Bombay Sapphire 4 cl.....9	Cognac Rémy Martin 4 cl.....12
Cointreau 5 cl.....8	Poire ou Framboise Brana 4 cl.....16

BIÈRES

r664 25 cl.....7
r664 blanche 25 cl.....7
Heineken 25 cl.....6
Heineken 50 cl.....10
Tourtel agrumes 25 cl.....6

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

SOFT

5.50 €

Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 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€



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

20 cl

7 €

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

