

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

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 torréfiées.....	16
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
Tomate farcie de tomate, câpres, basilic et crème de burrata.....	16
Asperges blanches, vinaigrette au miel, coriandre et yaourt.....	23
Poireau grillé et truite fumée, vinaigrette mimosa.....	16

LES PLATS

Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Fricassée de volaille au vin jaune, jeunes légumes d'été	25
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	23
Saumon grillé, vapeur de légumes au citron confit	28
Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre vert, pomme purée	42
« La meilleure saucisse purée de Paris »	21
Merlan de ligne pané, sauce tartare, tétragones mi-cuites	27
Cabillaud cuit dans une tomate confite, beurre au thym citron	28
Penne cuit au jus de tomate, olive, basilic et chorizo	19
Epaule d'agneau confite au citron et olive, boulgour au jus	36
Suprême de poulet fermier rôti en caissette, purée de pomme de terre	28

SEMAINIER

20€

LUNDI

Quenelles de Brochet, sauce Nantua

MARDI

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

MERCREDI

Saumon poché à la Parisienne,
mayonnaise aux herbes fraîches

JEUDI

Épaule de lapin cuisinée à la casserole,
carottes au jus et persil plat

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
L'assiette de fromages « à partager ou pas ».....9	
Millefeuille à la vanille, sauce caramel au beurre salé.....12	
Café Espresso et son finger de chocolat.....10	
Tarte au chocolat grand cru12	
Glaces et sorbets de saison.....(la boule) 4	
Paris-Deauville.....	9
Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	10
Poêlée de cerises flambées au Guignolet, glace vanille.....	12
Fraises MELBA.....	12
Île flottante aux pralines roses.....	9
Carpaccio d'ananas à la menthe et coriandre fraîche.....	11

APÉRITIFS & COCKTAILS

Ricard 3 cl.....	6	Vodka Grey Goose 4 cl.....	10
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....	6	Aberlour.....	14
Porto Porto Cruz 6cl.....	6	Spritz.....	12
Suze 6 cl.....	6	Jameson 4 cl.....	12
Bugey Cerdon <i>Elie Renardat-Fache</i> 12cl.....	6	Mojito.....	12
Campari 6 cl.....	6	Virgin Mojito.....	9
Jack Daniel's 4 cl.....	10	Prosecco.....	6

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 2016 - François Villard.....	61

BOURGOGNE

Saint-Véran 2018 - Merlin.....	49
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2017 - 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 2017 - 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.....	36
Morgon 2018 - 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 2018 - Domaine de Fontenille.....	37
Côte de Provence Terre Promise 2018 Henri Bonnau.....	39
Côte de Provence 2018 - 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

Magnum / Verre
1/4 cl

VINS ROSÉS	
Vallée du Rhône 2018 - Domaine de Fontenille.....	74
Côte de Provence 2018 BY.OTT.....	82

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

VINS ROUGES	
Clarendelle 2015 inspiré par Haut-Brion.....	70
Morgon 2018 - M&C Lapierre.....	114
Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille.....	78
Brouilly 2017 Château de la Chaize.....	68

DIGESTIFS

Get 27 5 cl.....	8	Chartreuse Verte 4 cl.....	11
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl.....	8	Cognac Camus 4 cl.....	15
Gin Bombay Sapphire 4 cl.....	9	Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Cointreau 5 cl.....	8	Rémi Legall 4 cl.....	12
Vieille Prune de Souillac 4 cl.....	11	Armagnac Château de Laubade.....	15

BIÈRES

1664 25 cl.....	7
1664 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 grenade, menthe, citron ou fraise : 0.50€

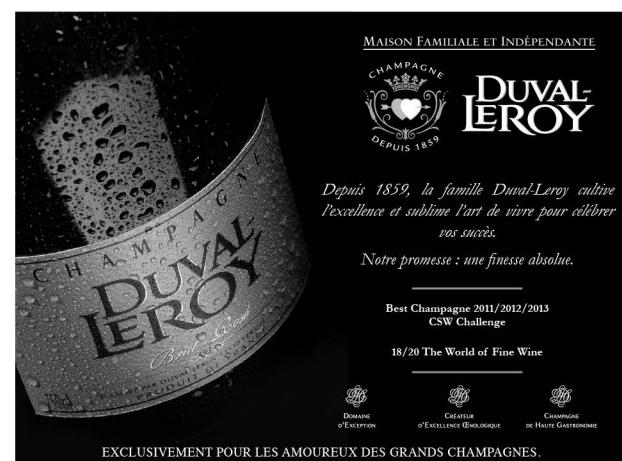


BOISSONS CHAUDES

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



LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

THE BRASSERIE WHERE THE LOVE OF GOOD RULES

WWW.LAZARE-PARIS.FR

Management Eric Frechon and Clarisse Ferreres-Frechon - Kitchen: Thierry Colas - Restaurant: Arnaud Meunier

#lazareparis  @ lazare_ paris  @LazareParis

TO NIBBLE WITH YOUR APERITIF

Sea Urchin tarama, warm blinis.....	9
Small sardines from Cantabria, Algae butter.....	14
Duck 'rillettes' shredded pate and toasted farmhouse bread....	11

Homemade chicken liver 'terrine' style paté.....	9
'Charcuterie' cold cuts platter.....	15
Rosette cured sausage slices.....	6

FOR STARTERS

Healthy seasonal soup	10
Organic eggs Mimosa, tuna and spring onions	12
Garlic fried calamari with chorizo.....	15
Whole artichoke and green beans with grilled hazelnuts.....	16
Salmon marinated as a herring, potato salad.....	18
Lettuce heart salad, olive oil, balsamic vinegar dressing and aged parmesan.....	11
Stuffed tomato with tomato, capers, basil and burrata cream.....	16
White asparagus, honey vinaigrette, coriander and yoghurt.....	23
Grilled leek with smoked trout, deviled egg vinaigrette.....	16

MAIN COURSES

Curry flavoured cataplana style mussels	19
Jura wine braised farmhouse poultry; summer vegetables	25
Beef tartare (raw) hand sliced, straw fries	23
Grilled salmon, vegetables steam cooked with preserved lemon	28
Beef fillet, green pepper sauce, mashed potatoes	42
« The best sausage and mash in Paris »	21
Breaded line caught whiting, tartar sauce, wilted spinach	27
Cod cooked with preserved tomato, thyme and lemon butter sauce	28
Penne pasta cooked with tomato juice, olive, basil and chorizo	19
Preserved lamb shoulder with lemon and olive, boulgour with juice	36
Roasted farmhouse chicken, mashed patatoes	28

WEEKLY MENU

20€

MONDAY

Pike dumplings, Nantua sauce

TUESDAY

Pork belly grilled with herbs,
mustard mashed potatoes

WEDNESDAY

Cold salmon Parisian style, mayonnaise with herbs

THURSDAY

Rabbit shoulder, carrots and flat parsley

FRIDAY

Baked codfish brandade

SATURDAY

Croque - Monsieur with black truffle butter

SUNDAY

My grand mother's roast chicken

or

Granny's lunch 39€

A menu to share, just like at Granny's !



LES HALLES
TROTTEMANT

PRIMEURS

Des champs à l'assiette



CHEESES AND DESERTS

Normandy camembert – per portion.....	4	Whole.....	12	"Paris-Deauville".....	9
Cheese plate to share, or not.....	9			Almond and caramel praline puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce.....	10
Vanilla and salted caramel millefeuille.....	12			Cherries fried with Guignolet, vanilla ice cream.....	12
Espresso coffee and its chocolate finger.....	10			Strawberries MELBA.....	12
Finest vintage chocolate tart.....	12			Floating island with pin pralines	9
Seasonal sorbets and ice creams	4 (per scoop)			Pineapple carpaccio with mint and fresh coriander.....	11

Prices in euros, taxes and service included. The house does not accept 'tickets restaurants' or cheques.

APERITIFS & COCKTAILS

Ricard 3 cl.....	6	Vodka Grey Goose 4 cl.....	10
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....	6	Aberlour.....	14
Porto Porto Cruz 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
Jack Daniel's 4 cl.....	10	Prosecco.....	6

WHITE WINES

FROM THE LOIRE VALLEY

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

FROM THE RHÔNE VALLEY

Hérault 2017 « Fruit défendu ».....	37
Vallée du Rhône 2018 - Domaine de Fontenille.....	41
Saint-Joseph 2016 - François Villard.....	61

FROM BURGUNDY

Saint-Véran 2018 Merlin.....	49
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2017 - 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

RED WINES

FROM THE LOIRE VALLEY

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

FROM THE RHÔNE VALLEY

Côtes du Rhône 2017 - Famille Perrin.....	39
Vallée du Rhône 2017 - 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

FROM THE LANGUEDOC / HERAULT REGION

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

FROM BURGUNDY

Brouilly 2017 - Château de la Chaize.....	36
Morgon 2018 - Marcel Lapierre.....	60
Savigny-les-Beaune 2016 - Domaine Serrigny.....	67
Auxey-Duresses 2016 - Claude Marechal.....	72
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2017 - Bernard Coillot.....	83

FROM BORDEAUX

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

ROSÉ WINES

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

CHAMPAGNES

	Bottle	Glass
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	

WINE BY THE GLASS/ MAGNUMS

ROSÉ WINES

	Magnum /Verre 1/4 cl
Vallée du Rhône 2018 - Domaine de Fontenille.....	74
Côte de Provence 2018 - BY.OTT.....	82

WHITE WINES

Mâcon Lugny Saint Pierre 2018 - Bouchard Père et Fils.....	65	8
Sancerre 2018 - Paul Prieur.....	92	9
Chablis 2018 - Domaine « William Fevre ».....	95	10

RED WINES

Clarendelle 2015 inspiré par Haut-Brion.....	70	9
Morgon 2018 - M&C Lapierre.....	114	11
Vallée du Rhône 2017 - Domaine de Fontenille.....	78	8
Brouilly 2017 - Château de la Chaize.....	68	8

DIGESTIFS AND LIQUEURS

Get 27 5 cl.....	8	Chartreuse Verte 4 cl.....	11
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl.....	8	Cognac Camus 4 cl.....	15
Gin Bombay Sapphire 4 cl.....	9	Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Cointreau 5 cl.....	8	Rémi Legall 4 cl.....	12
Vieille Prune de Souillac 4 cl.....	11	Armagnac Château de Laubade.....	15

BEERS

1664 25 cl.....	7
1664 blanche 25 cl.....	7
Heineken 25 cl.....	6
Heineken 50 cl.....	10
Tourtel citrus 25 cl.....	6

WATER

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 DRINKS

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
Fruit juice Pago 20 cl
supplement grenadine, mint, lemon or strawberry syrup : 0.50 €



HOT DRINKS

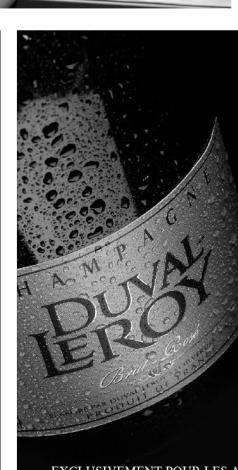
Espresso/Decaffeinato 3
“Noisette” (Espresso with a touch of milk) 4
Double Espresso 6
Thé 6
Infusion 6
Cappuccino 7
Latte Macchiato 7
Chocolat Chaud 7
supplement chantilly : 0.50 €

JUICES

20 cl

7 €

- Freshly squeezed orange juice
- Freshly squeezed grapefruit juice
- Freshly squeezed carrot juice
- Freshly squeezed carrot and orange juice



MAISON FAMILIALE ET INDEPENDANTE

CHAMPAGNE
DUVAL-
LEROY
DEPUIS 1859

Depuis 1859, la famille Duval-Leroy cultive l'excellence et sublime l'art de vivre pour célébrer vos succès.

Notre promesse : une finesse absolue.

Best Champagne 2011/2012/2013 CSW Challenge

18/20 The World of Fine Wine

DOMAINE
DUVAL-
LEROY
CRÉATEUR
D'EXCELLENCE CHAMPAGNE
DUHAL GASTRONOMIQUE