

LAZARE

Chez vous

Parvis de la gare Saint-Lazare Rue Intérieure Paris 8^e 01 44 90 80 80 www.lazare-paris.fr

APÉRO

Planche de charcuterie: <i>mortadelle à la truffe, rillettes de canard, saucisse sèche à la Perche (2 pers)</i>	12
Tarama d'oursin, blinis (2 pers)	9
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues (1 boîte de sardinettes et 1 beurre aux algues).....	12

LES ENTRÉES

Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées, vinaigrette Xérès	15
Saumon mi-cuit, mi-fumé, asperge verte, fine brouillade aux truffes	21
Asperges blanches, vinaigrette mimosa aux herbes fraîches	19
Œufs de poule BIO mimosa « ciboulette, thon, cébette »	12



CHAMPAGNE

Duval-Leroy, Fleur de Champagne
Brut Premier Cru.....37

VINS

BLANCS

Pouilly Fumé 2019 - Serge Dagueneau
& Filles (75cl).....28

Chablis 1er Cru « Montée du Tonnerre »
2018 - Guy Robin (75cl).....35

Hérault 2019 « Fruit défendu » (75cl)
.....18

ROUGES

Vallée du Rhône 2018, Domaine de
Fontenille (75cl).....27

Clarendelle 2015 inspiré par Haut-
Brion (75cl).....23

Brouilly 2018 Château de la Chaize
(75cl).....21

ROSÉ

Vallée du Rhône 2020, Domaine de
Fontenille (75cl).....24

LES PLATS

<i>Saumon rôti à la sarriette, mousseline de petits pois et oignons nouveaux</i>	25
<i>La meilleure Saucisse Purée de Paris</i>	19
<i>Cabillaud cuit à la tomate, gingembre et basilic, riz basmati</i>	26
<i>Épaule d'agneau braisée au citron, boulgour aux herbes</i>	29
<i>Risotto « Arborio », asperges vertes et morilles au jus</i>	27

POUR LES ENFANTS ...

<i>Nos Coquillettes pour enfants gâtés au jambon Prince de Paris et emmental français</i>	9
<i>Le petit croque jambon emmental « for kids only »</i>	9

FROMAGES

Camembert entier.....	8
Crottin de chèvre à l'huile d'olive et thym	4

DESSERTS

Le fameux Paris-Deauville <i>La part</i>	6	<i>Entier</i> ...29
Riz au lait, caramel au beurre salé.....	7	
Tarte au chocolat grand cru aux noisettes caramélisées <i>La part</i>	7	<i>Entière</i> ...35



CAFÉ LAZARE

Parvis de la gare Saint-Lazare Rue Intérieure Paris 8^e 01 44 90 80 80 www.lazare-paris.fr

SEMAINIER DU CAFÉ

LUNDI

Mijoté de pois chiches relevé aux merguez
- Clafoutis poires amandes -

MARDI

Brandade de morue légèrement aillée
- Fromage blanc et confiture de fruits rouges -

MERCREDI

Penne cuit au jus de tomate,
olives, basilic et chorizo
- Compote de fruits de saison -

JEUDI

Risotto « Arborio » aux légumes printaniers
- Mousse au chocolat grand cru -

VENDREDI

Saumon au chou vert, beurre battu au citron
et gingembre
- Riz au lait sauce caramel -

PLAT + DESSERT DU JOUR

RETRAIT
SUR PLACE AU
CAFÉ LAZARE

15€



LES SANDWICHES

Retrait sur place au Café Lazare

Jambon / beurre.....	6.00
Jambon / beurre / emmental.....	6.00
Rosette de Lyon, cornichons.....	6.00
Poulet / mayonnaise / laitue / œuf et tomates.....	7.50
Rillettes de thon et pequillos.....	7.00

LES SALADES

Salade de lentilles vertes du Puy, oeuf poché et lard	7.50
Salade César au poulet et copeaux de parmesan.....	7.50
Nouilles aux légumes, sauce soja, sésame et coriandre	7.50
Salade « Parisienne » jambon, poulet, emmental	7.50
Rémoulade de chou-fleur et saumon fumé à l'huile de curry.....	7.00
Salade de pommes de terre, saumon mariné comme un gravlax..	7.50

LES DESSERTS

Clafoutis aux poires et amandes.....	3.50
Marbré au chocolat (la part).....	2.90
Cake au citron (la part).....	2.90
Moelleux au chocolat.....	3.50
Cookie au chocolat.....	2.70
Cookie au caramel.....	2.70
Fruits de saison coupés.....	4.00
Compote de fruits de saison.....	2.80
Mousse au chocolat aux noisettes caramélisées.....	3.50



© @cafelazare_paris #lazarechezmoi

Pour les livraisons des salades et desserts via Tip Toque, une majoration de 1 € est appliquée sur chaque plat.

Tous les prix sont exprimés en euros