

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	Saucisse sèche à la Perche	6
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 ciboule.....	12
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	15
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	17
Tartare de thon rouge au sésame, guacamole épicé.....	23
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan	11
Burrata et confit de légumes du sud au pistou.....	16
Asperges blanches, vinaigrette mimosa aux herbes fraîches.....	21

LES PLATS

Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Ravioles de burrata, tomates, olive et beurre de sauge	26
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	24
Saumon aux épices tandoori, chou vert au gingembre et citron	28
Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre vert, pomme purée	42
« La meilleure saucisse purée de Paris »	21
Cabillaud cuit dans une tomate confite, beurre au thym citron	28
Suprême de poulet fermier rôti en caissette, petits pois, oignon et lard fumé	28
Risotto d'épeautre aux légumes et herbes potagères	23

SEMAINIER

21€

LUNDI

Penne cuit au jus de tomate, chorizo et basilic

MARDI

Fricassée de volaille au vin jaune, légumes du marché

MERCREDI

Saumon poché à la Parisienne, mayonnaise aux herbes fraîches

JEUDI

Épaule de lapin cuisinée à la casserole, carottes au jus, lardons 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, aux fruits rouges et chantilly.....	13		
Café Espresso et son finger de chocolat.....	10		
Tarte au chocolat grand cru	12		

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.....	14
Ile flottante aux pralines roses.....	9
Fraises de plein champ, glace au yaourt.....	12

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.

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 BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Touraine Sauvignon 2018 - François Chidaine.....	38
Le Claux Delorme Valencay 2017 - Bertrand Minchin.....	39
Pouilly Fumé 2019 - 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
Meursault Village 2017 - Vieilles Vignes.....	78
Mâcon-Lugny 2018 Père et Fils Bouchard	40

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 2018 - 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
Poignée de Raisin 2019 - Domaine Gramemon.....	40
Il fait soif 2018 - Domaine Gramemon.....	40
Mémé 2018 - Domaine Gramemon.....	76

LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2019 - « Fruit Défendu ».....	37
IGP Côtes Catalane - Monty Python 2018 - Olivier Pithon.....	39

BOURGOGNE

La Petite Perrière 2018	37
Brouilly 2018 - Château de la Chaize.....	38
Morgon 2019 - Marcel Lapierre.....	60
Savigny-les-Beaune 2016 - Domaine Serrigny.....	67
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2017 - Bernard Coillot.....	83
Mercurey 2018 - Joseph Drouhin	65

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

COCKTAILS

Spritz Cinzano.....	12	Virgin Mojito.....	9
Mojito Havana Club 3 ans	12	LilletTonic	10

APÉRITIFS

Ricard 3 <i>cl</i>	6	Jack Daniel's 4 <i>cl</i>	10
Ricard aux plantes fraîches 3 <i>cl</i>	7	Vodka Absolut 4 <i>cl</i>	10
Martini Bianco / Martini Rosso 6 <i>cl</i>	6	Aberlour.....	14
Porto Offley 6 <i>cl</i>	6	Jameson 4 <i>cl</i>	10
Suze 6 <i>cl</i>	6	Prosecco 10 <i>cl</i>	8
Bugey Cerdon <i>Elie Renardat-Fache</i> 12 <i>cl</i> ..	6	Clan Campbell 4 <i>cl</i>	10
Campari 6 <i>cl</i>	6		

VINS AU VERRE / MAGNUMS

VINS ROSÉS	Magnum /Verre 14 cl
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	74 7
Côte de Provence 2019 BY.OTT.....	82 9

VINS BLANCS	
Mâcon Lugny Saint Pierre 2018 - Bouchard Père et Fils.....	65 8
Sancerre 2019 - Paul Prieur.....	92 9
Chablis 2019- Domaine « William Fevre ».....	95 10

VINS ROUGES	
Clarendelle 2015 inspiré par Haut-Brion.....	70 9
Morgon 2019 - M&C Lapierre.....	114 11
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	78 8
Brouilly 2018 Château de la Chaize.....;	68 8

DIGESTIFS

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

BIÈRES

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

SOFT

5.50 €

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



EAUX

Perrier 33 <i>cl</i>	4
Vittel 50 <i>cl</i>	5
Perrier Fines Bulles 50 <i>cl</i>	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>	

JUS DE FRUITS FRAIS

20 cl

7 €

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

