

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 tièdes	12	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	Terrine de foie de volaille maison	9

LES ENTRÉES

Rémoulade de céleri-rave à la pomme verte et curry.....	9
6 Pièces d'huîtres Ancelin « Perle blanche » N°3.....	19
Saumon fumé au bois de hêtres, crème acidulée et toasts grillés.....	19
Potage de santé.....	9
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	12
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	16
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	18
Tartare de Saint-Jacques et huîtres, huile d'olive, chantilly au citron.....	23
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan	10
Escargots de Bourgogne à la tomate gratinée au beurre persillé.....	17

LES PLATS

Jarret de cochon laqué au miel épicé, choucroute de navet	29
Risotto d'épeautre lié au persil plat et champignons sauvages	26
Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Civet de lièvre aux oignons roussis, lard et pâtes fraîches	38
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	24
Saumon rôti au beurre de sarrasin, jus de cresson de Fontaine	29
Filet de biche poêlé, sauce au poivre vert, pomme purée	42
« La meilleure saucisse purée de Paris »	21
Cabillaud cuit à la tomate, gingembre, basilic, beurre battu au citron	29
Suprême de pintade fermière rôti en caissette, embeurré de choux vert aux lards	32
Pigeon confit dans sa graisse, lentilles au foie gras	39
Onglet de boeuf à la plancha, sauce bordelaise, pommes frites	29

SEMAINIER

21€

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua

MARDI

Poule au Pot, Riz pilaf

MERCREDI

Petit salé de saumon au lard fumé

JEUDI

Poitrine de cochon à la plancha,
écrasé de pommes de terre
à la moutarde à l'ancienne

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

SAMEDI

Croque - Monsieur au beurre de truffe noire

DIMANCHE

Poulet rôti de ma grand-mère,
pommes purées et jus de rôti



LES HALLES
TROTTEMANT

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES FROMAGES & LES DESSERTS

Camembert de Normandie - Portion.....	4	Entier.....	12	Glaces et sorbets de saison.....(la boule)	4
L'assiette de fromages « à partager ou pas ».....	9			Paris-Deauville.....	9
Meringue soufflée, crème légère au jus de mûres sauvages.....	13			Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	11
Tarte au chocolat grand cru et noisettes.....	12			Café Espresso et son finger de chocolat.....	10
				Crêpes suzette aux zestes et éclats de clémentine.....	14

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	14
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 2019 - François Chidaine.....	38
Le Claux Delorme Valencay 2017 - Bertrand Minchin.....	41
Pouilly Fumé 2019 - Serge Dagueneau & Filles.....	49
Sancerre 2020 - Paul Prieur.....	47

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2019 « Fruit défendu ».....	37
Vallée du Rhône 2020 - Domaine de Fontenille.....	41
Delas Saint-Joseph Challeys 2019.....	62

BOURGOGNE

Saint-Véran 2020 - Merlin.....	50
Chablis 1 ^{er} Cru «Montée de Tonnerre» 2019 - Guy Robin.....	63
Chassagne Montrachet 2018 - Jean-Marc Morey.....	99
Corton Grand Cru 2011 - Chandon de Briailles.....	200
Meursault Village 2018 - Vieilles Vignes.....	78
Mâcon-Lugny 2019 Père et Fils Bouchard	42

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre 2018 - Paul Prieur.....	49
Domaine de Terre Blanche Alchimie 2019	39

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2017 - Famille Perrin.....	39
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	39
Crozes Hermitage Primavera 2019 - Domaine du Colombier.....	49
Delas Saint-Joseph Challeys 2019.....	61
Châteauneuf-du-Pape Prémices 2018 - Domaine Pierre Giraud.....	71
Côte-Rôtie - 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 2020 - « Fruit Défendu ».....	37
IGP Côtes Catalane - Monty Python 2019 - Olivier Pithon.....	39
Seigneur de Caramany 2015.....	49

BOURGOGNE

La Petite Perrière 2020	38
Brouilly 2019 - Château de la Chaize.....	39
Morgon 2020 - Marcel Lapiere.....	60
Savigny-les-Beaune 2016 - Domaine Serrigny.....	69
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2017 - Bernard Coillot.....	90
Mercrey 2018 - Joseph Drouhin	65

BORDELAIS

Château Barreyre 2018.....	35
Le Haut Médoc de Maucaillou 2016.....	45
Saint-Emilion Grand Cru 2018 - Château la Croix Chantecaille.....	54
Margaux 2012 - Château La Tour de Mons.....	72
Château Le Puy 2018 - JP & AMOREAU.....	53
Château Moncassin Conquérant 2019.....	40

VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2020 - Domaine de Fontenille.....	37
Côte de Provence Steff 2020 Henri Bonnaud.....	39
Côte de Provence 2020 - BY.OTT.....	41

COCKTAILS

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

APÉRITIFS

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

VINS AU VERRE / MAGNUMS

VINS ROSÉS	Magnum /Verre 14 cl
Vallée du Rhône 2020 - Domaine de Fontenille.....	74 7
Côte de Provence 2020 BY.OTT.....	82 9

VINS BLANCS

Mâcon Lugny Saint Pierre 2018 - Bouchard Père et Fils.....	65 8
Sancerre 2020 - Paul Prieur.....	92 9
Chablis 2018- Domaine « William Fevre ».....	95 11

VINS ROUGES

Château Barreyre 2016.....	68 8
Morgon 2020 - M&C Lapiere.....	114 12
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	78 8
Brouilly 2019 Château de la Chaize.....	68 8

DIGESTIFS

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

BIÈRES

Bud 25 cl.....	7
Hoegaarden (blanche) 25 cl.....	7
Affligem (Pression) 25 cl.....	6
Affligem (Pression) 50 cl.....	10
Tourtrel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7

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

6 €

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
<small>supplément sirop grenadine, menthe, citron ou fraise : 0.50€</small>



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

