

# 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

Houmous du pois chiches au cumin et sésame	8	Saucisse sèche à la Perche	8
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	14	Planche de charcuterie artisanale	17
Rillettes de canard pain de campagne grillé	14	Terrine de foie de volaille maison	10

## LES ENTRÉES

Caviar d'aubergines grillées, jus de tomate pimenté.....	14
Potage de santé.....	12
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	13
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	16
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torréfiées.....	18
Tartare de thon au sésame et coriandre, guacamole légèrement épicé.....	21
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan .....	10
Fines tranches de saumon fumé, beurre au citron, pain grillé.....	24
Tout simplement une «tomate burrata» au pistou de basilic .....	17

## LES PLATS

Salade César au poulet, anchois et parmesan	24
Fish and chips, sauce tartare, pommes frites	26
Ravioles de « Mozza » au pistou de basilic, râpés de ricotta	25
Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Cabillaud cuit au plat, sauce vierge, salade d'herbes fraîches	31
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	26
Saumon rôti au tandoori, choux vert au gingembre et citron	29
« La meilleure saucisse purée de Paris »	23
Escalope de veau milanaise, câpres et citron	39
Suprême de volaille rôti, confit de grenaille au thym et champignons	34
Onglet de boeuf, sauce au poivre vert, pomme purée	29

## SEMAINIER

22€

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua

MARDI

Fricassée de volaille aux épices,  
olives vertes et citron confit

MERCREDI

Saumon à la Parisienne

JEUDI

Pennes cuites au jus de tomates, olives,  
chorizo et basilic

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,  
salade maraîchère

SAMEDI

Salade de chèvre chaud  
aux herbes de Provence

DIMANCHE

Poulet rôti de ma grand-mère,  
pomme purée, 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
Poêlée de cerises flambées au Guignolet, glace vanille.....14		Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....12
Tarte au chocolat grand cru et noisettes.....12		Café Espresso et son finger de chocolat.....10
		Fraises de plein champs, chantilly, glace vanille.....15

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

	Bouteille 75cl
Touraine Sauvignon 2019 - François Chidaine	38
Le Claux Delorme Valencay 2017 - Bertrand Minchin	41
Pouilly Fumé 2020 - Domaine Saget	50
Sancerre 2020 - Paul Prieur	50

## VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2019 « Fruit défendu »	37
Vallée du Rhône 2020 - Domaine de Fontenille	41
Delas Saint-Joseph Challoys 2019	62
Domaine de l'Ostal Albe 2019	37

## BOURGOGNE

Saint-Véran 2020 - Merlin	50
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Montée de Tonnerre » 2019 - Guy Robin	63
Chassagne Montrachet 2018 - Domaine Coffinet	99
Corton Grand Cru 2011 - Chandon de Briailles	200
Meursault Village 2018 - Vieilles Vignes	78
Mâcon-Lugny 2019 Père et Fils Bouchard	46

# VINS ROUGES

## VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre 2018 - Paul Prieur	50
Domaine de Terre Blanche Alchimie 2019	39

## VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Solitude 2020 Famille Lançon	40
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 Challoys 2019	61
Châteauneuf-du-Pape Prémices 2018 - Domaine Pierre Giraud	71
Côte-Rôtie - Château de Montlys - Christophe Sémaska	101
Il fait soif 2021 - Domaine Gramenon	41
Poignée de raisin 2021 - Domaine Gramenon	41

## LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2020 - « Fruit Défendu »	37
IGP Côtes Catalane - Monty Python 2019 - Olivier Pithon	39
Seigneur de Caramany 2015	49

## BEAUJOLAIS

Moulin à Vent 2019	65
Brouilly 2019 - Château de la Chaize	39
Morgon 2020 - Marcel Lapierre	66

## BOURGOGNE

La Petite Perrière 2020	38
Savigny-les-Beaune 2017 - Domaine Serrigny	69
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2018 - Bernard Coillot	90
Mercurey 2018 - Joseph Drouhin	65
Beaune du Château 1 <sup>er</sup> cru 2018	82
Monthélie 2018 - Bouchard Père & Fils	70

## BORDELAIS

Château Barreyre 2018	35
Château Moncassin Conquérant 2019	40
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

# VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2020 - Domaine de Fontenille	37
Côte de Provence Steff 2020 Henri Bonnaud	40
Côte de Provence 2020 - BY.OTT	43

# COCKTAILS

Spritz Cinzano	12	Virgin Mojito	10
Mojito Havana Club 3 ans	13	Lillet Tonic	11

Demandez la carte de tous nos cocktails

# 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	84 10

VINS BLANCS	Magnum / Verre 14 cl
Domaine de l'Ostal Albe 2019	/ 8
Côtes du Rhône La Solitude 2020 Famille Lançon	80 9
Pouilly Fumé Saget La Perrière 2020	92 11
Chablis 2018 - Domaine « William Fevre »	100 12

VINS ROUGES	Magnum / Verre 14 cl
Château Barreyre 2016	68 8
Brouilly 2019 Château de la Chaize	80 9
Côtes du Rhône La Solitude 2020 Famille Lançon	90 10
Moulin à Vent 2016	100 12

# 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

D2 Blonde biologique 33 cl	7
D2 Blanche biologique 33 cl	7
D2 Ambrée 33 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

