

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	16
Rillettes de canard pain de campagne grillé	12	Terrine de foie de volaille maison	9

LES ENTRÉES

Asperges blanches tièdes, vinaigrette à la moutarde et herbes fraîches.....	18
6 Pièces d'huîtres Ancelin « Perle blanche » N°3.....	19
Asperges vertes vapeur, pâte à tartiner d'oeufs truffés à la noisette.....	22
Potage de santé « l'asperge verte ».....	11
Oeufs 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 thon au sésame et coriandre, guacamole légèrement épicé.....	21
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan	10
Escargots de Bourgogne au bouillon d'herbes printanières.....	17
Maquereau cuit et mariné au vin blanc, sauce Raifort.....	13

LES PLATS

Fish and chips, sauce tartare, pommes frites	24
Ravioles de « Mozza » au pistou, légumes printaniers râpés de ricotta	23
Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Pigeonneau rôti au lard fumé, petits pois à la Française	39
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	25
Saumon rôti au tandoori, choux vert au gingembre et citron	29
« La meilleure saucisse purée de Paris »	21
Épaule d'agneau confite aux épices et citron, boulgour au jus	37
Suprême de volaille rôti, confit de grenaille au thym et champignons	32
Vol-au-vent de ris de veau, morilles et asperges vertes	42
Onglet de bœuf, sauce au poivre vert, pomme purée	28

SEMAINIER

21€

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua

MARDI

Ericassée de volaille au vin jaune,
légumes de printemps

MERCREDI

Épaule de lapin cuite à la casserole,
jeunes légumes à la sariette

JEUDI

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

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

SAMEDI

Croque - Monsieur au beurre de truffe noire

DIMANCHE

Poulet rôti de ma grand-mère,
pomme purée et jus de rôti

LES HALLES
TROTTEMENT

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
Ile Flottante aux pralines roses.....	9			Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	12
Tarte au chocolat grand cru et noisettes.....	12			Café Espresso et son finger de chocolat.....	10
Crème brûlée infusée au café torréfié.....	11			Crêpes suzette aux zestes et éclats d'oranges.....	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 Bouteille 75cl

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

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

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

BOURGOGNE

Saint-Véran 2020 - Merlin.....	50
Chablis 1 ^{er} 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.....	49
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 Challeys 2019.....	61
Châteauneuf-du-Pape Premières 2018 - Domaine Pierre Giraud.....	71
Côte-Rôtie - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	101

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 Lapierre.....	66
Savigny-les-Beaune 2017 - Domaine Serrigny.....	69
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2018 - Bernard Coillot.....	90
Mercrey 2018 - Joseph Drouhin.....	65
Moulin à Vent 2019.....	65

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.....	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		
Montagne Noir Viognier 2020.....	/	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		
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 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 1l	7
Perrier Fines Bulles 1l	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

