

# 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 | Jean Baptiste Richard – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis @lazare\_paris @LazareParis

## POUR GRIGNOTER AVEC L'APÉRITIF

Terrine de foie de volaille maison	10	Saucisse sèche à l'huile d'olive et thym	8
Tarama blanc, pain toasté	9	Planche de charcuterie artisanale de chez Brosset	19
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	14	Huîtres spéciales d'Isigny N°3	(la pièce) 4
Rillettes de cochon, pain grillé	12		

## LES ENTRÉES

<i>Carpaccio de tête de veau tiède sauce ravigote.....</i>	19
<i>Tout simplement un celeri rémoulade, pomme verte et livèche.....</i>	13
<i>Fin velouté de potimarron aux graines de courges torréfiées.....</i>	13
<i>6 Escargots gratinés ail, persil en coquille.....</i>	19
<i>Fines tranches de daurade royale, mariné à huile d'olive, citron et baie rose.....</i>	22
<i>Ceufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....</i>	13
<i>Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....</i>	17
<i>6 pièces huîtres spéciales d'Isigny N°3.....</i>	24
<i>Pâté en croûte de canard et foie gras, celeri remoulade.....</i>	18
<i>Salade d'endive blanche et rouge aux noix, vinaigrette moutardée.....</i>	12
<i>Emincé d'avocat et saumon fumé, pain grillé.....</i>	19

## LES PLATS

<i>Choux fleur rôti au four à l'huile de curry</i>	23
<i>Moules de bouchot cuites à la marinère en cataplana</i>	20
<i>Croque monsieur « jambon comté », salade maraîchère</i>	24
<i>Cabillaud rôti à la tomate confite gingembre et basilic, riz basmati</i>	33
<i>Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles</i>	28
<i>Saumon rôti aux petits légumes, beurre battu au citron</i>	30
<i>« La meilleure saucisse purée de Paris »</i>	25
<i>Fish and chips, sauce tartare, pommes frites</i>	28
<i>Suprême de volaille cuite au vin jaune, sauté d'épinards et champignons</i>	38
<i>Onglet de bœuf poêlé aux poivres, sauce béarnaise, pommes frites</i>	29
<i>Ravioles de cèpes au tartuffon, râpé de pecorino et champignons</i>	29
<i>Noix de coquilles Saint-Jaques, lentilles au lard fumé et châtaignes</i>	42

**PLAT DU SEMAINIER | 22€**  
**AVEC TARTE DU JOUR | 29€**

FORMULE EXPRESS SERVIE EN 30MIN

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua  
riz Basmati

MARDI

Coq au vin, lard fumé, oignon  
et pommes grenailles

MERCREDI

Endives au jambon gratinées emmental  
et vieux parmesan

JEUDI

Cuisse de canard confite  
oignons et grenailles à graisse d'oie

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,  
salade maraîchère

SAMEDI

Omelette aux chips,  
salade maraîchère

DIMANCHE

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

  
**LES HALLES  
TROTTEMANT**

PRIMEURS  
Des champs à l'assiette



## LES FROMAGES & LES DESSERTS

Assiette de fromage de chez Griffon.....	9	Crêpe suzette flambée au grand Marnier.....	15
Planche de fromages de chez Griffon, à partager.....	19	Pomme confite au caramel, glace vanille.....	11
Tarte du jour.....	9	Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	13
Tarte au chocolat grand cru, aux noisettes, glace vanille.....	13	Glaces et sorbets de saison.....(la boule)	4
Paris-Deauville.....	10	Café Espresso et son finger de chocolat.....	12
Crème brûlée à la vanille de Madagascar.....	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	75	15
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	85	16
Castelnau Blanc de Blanc 2008	120	
Roederer Cuvée Vintage 2015	140	
Laurent Perrier Rosé Prestige	185	

## VINS BLANCS

### VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl	37,5cl
Touraine Sauvignon 2022 - François Chidaine.....	41	
Le Claux Delorme Valencay 2022 - Bertrand Minchin.....	41	
Pouilly Fumé 2021 - Domaine Saget.....	63	
Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57	
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2022.....	40	
Muscadet Clos de la Févrie 2021.....	39	21

### VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	32
Côtes du Rhône La Solitude 2022 - Famille Lançon.....	39
Delas Saint-Joseph Chalheys 2019.....	63

### BOURGOGNE

Meursault Village 2020 - Vieilles Vignes.....	126
Mâcon-Villages 2021 Joseph Drouhin.....	49
Montagny 2020 - Joseph Drouhin.....	55
Chassagne-Montrachet 2020 - Bouchard Père & Fils.....	126
Saint-Aubin Vieilles Vignes 2020 - Roux Père & Fils.....	116
Chablis 1er cru montée de tonnerre 2021 - Guy Robin.....	72
Saint-Véran AOP Merlin 2022 .....	60

### ALSACE

Riesling 2021 Domaines Schlumberger les Princes Abbés.....	47
--	----

## VINS ROUGES

### VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl	37,5cl
Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57	
Domaine de Terre Blanche Alchimie 2020.....	46	
Chinon Cuvée Prestige 2021 - Charles Pain.....	39	21

### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Solitude 2021 - Famille Lançon.....	39
Crozes Hermitage 2022 - Domaine du Colombier.....	56
Delas Saint-Joseph Chalheys 2019.....	53
Châteauneuf-du-Pape Premices 2020 - Domaine Pierre Giraud.....	72
Côte-Rôtie 2021 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	126
Il fait soif 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Poignée de raisin 2021 - Domaine Gramenon.....	41
Châteauneuf-Du-Pape 2015 Domaine de la Solitude.....	126

### LANGUEDOC / HERAULT

Montagne Noire Syrah 2021 - Famille J-M Cazes.....	32
--	----

### BEAUJOLAIS

Château du Moulin à Vent AOC 2020.....	52
Brouilly 2021 - Château de la Chaize.....	41

### BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune 2019 - Domaine Serrigny.....	72
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2020 - Bernard Coillot.....	126
Beaune du Château 1er cru 2018 - Bouchard Père & Fils.....	90
Monthélie 2018 - Bouchard Père & Fils .....	72
Côte de Beaune-Villages 2018 - Bouchard Père & Fils.....	60
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	52

### BORDELAIS

Michel Lynch 2018 - Famille J-M Cazes.....	38
Le Haut Médoc de Maucaillou 2016.....	41
Saint-Emilion Grand Cru 2020 - Château la Croix Chantecaille.....	57
Margaux 2017 - Château La Tour de Mons.....	65
Château Le Puy 2018 - JP & AMOREAU.....	50
Saint-Estéphe d'Ormes de Pez 2018 - Famille J-M Cazes.....	69
Château Belgrave Haut-Médoc 2015.....	110
Esprit de Pavie 2016 - Gérard Perse.....	50

## VINS ROSÉS

Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2022 - Famille J-M Cazes.....	36
Côte de Provence 2021 - BY.OTT.....	48

## COCKTAILS

Spritz Cinzano.....	13	Virgin Mojito.....	11
Mojito Havana Club 3 ans .....	14	Lillet Tonic .....	13
Spritz Italicus.....	13	Ceder's Crisp.....	11

## APÉRITIFS

Ricard 3 cl.....	7	Vodka Absolut 4 cl.....	11
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....	7	Aberlour 4 cl.....	15
Porto 6 cl.....	7	Jameson 4 cl.....	11
Suze 6 cl.....	7	Prosecco 10 cl.....	11
Campari 6 cl.....	7	Clan Campbell 4 cl .....	11
Jack Daniel's 4 cl.....	11		

## VINS AU VERRE / MAGNUMS

### VINS ROSÉS

	Magnum /Verre 14 cl
Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2022 - Famille J-M Cazes.....	89
Côte de Provence 2020 BY.OTT.....	99

### VINS BLANCS

Chinon Cuvée Blanche 2022 - Charles Pain.....	96
Chablis 2019- Domaine « William Fevre ».....	104
Muscadet Clos de la Févrie 2021.....	/
Château de Conas, Pézenas Viognier 2022.....	/

### VINS ROUGES

Brouilly 2020 Château de la Chaize.....	88
Côtes du Rhône La Solitude 2021 Famille Lançon.....	89
Chinon Cuvée Prestige 2022 - Charles Pain.....	92
Bordeaux Michel Lynch 2018 - Famille J-M Cazes.....	96
Hautes côtes de nuits 2021 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/

## DIGESTIFS

Get 27 5 cl.....	9	Cognac 4 cl.....	15
Rhum 4 cl.....	12	Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Gin Beefeater 4 cl.....	11	Rémi Legall 4 cl.....	13
Cointreau 5 cl.....	9	Armagnac Château de Laubade.....	15
Vieille Prune de Souillac 4 cl.....	12	Limoncello.....	9
Chartreuse Verte 4 cl.....	12		

## BIÈRES

D2 Blonde biologique 33 cl.....	7
D2 Blanche biologique 33cl.....	7
D2 Ambrée 33 cl.....	7
Affligem (Pression) 25 cl.....	6,5
Affligem (Pression) 50 cl.....	11
Tourtrel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7

## EAUX

Perrier 33 cl	4,5
Vittel 50 cl	5,5
San Pellegrino 50 cl	5,5
Vittel 1l	7,5
San Pellegrino 1l	7,5

## SOFT

6,5 €

Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Limonade Artisanale 33 cl
Schweppes 25 cl
Schweppes Agrumes 25 cl
Jus de fruit Pago 20 cl

supplément sirop grenadine, menthe, citron ou fraise : 0.50€

## JUS DE FRUITS FRAIS

7,5 €

Orange pressée
Pamplemousse pressé
Jus de carotte
Citron pressé



## BOISSONS CHAUDES

Espresso/Decaffeinato	3
Noisette	4
Double Espresso	6
Thé	6
Infusion	6
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Chocolat Chaud	7

supplément chantilly : 0.50€

