

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

Huîtres spéciales N°3 « Perle blanche », la pièce	4	Saucisse sèche à l'huile d'olive et thym	8
Houmous du pois chiches au cumin et sésame	8	Planche de charcuterie artisanale	17
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	14	Terrine de foie de volaille maison	10
Rillettes de cochon pain de campagne grillé	12		

LES ENTRÉES

6 Pièces d'huîtres spéciales N°3 « Perle blanche ».....	24
Potage de santé «Potimarron aux graines de courge torréfiées».....	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
Poireau cuit à la flamme, vinaigrette mimosa.....	14
Pâté en croute de volaille et foie gras de canard.....	20
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan	10
Tartare de coquille Saint-Jacques et d'huîtres, chantilly au citron.....	24
6 Escargots gratinés ail, persil et confit de tomate.....	18

LES PLATS

Croque-monsieur «Jambon-Beaufort», beurre truffé	26
Noix de Saint-Jacques poêlées, riso liés ail et persil	38
Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Cabillaud rôti à la tomate confite gingembre et basilic	31
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	26
Petit salé de saumon aux lentilles du Puy, vinaigrette truffée	29
« La meilleure saucisse purée de Paris »	23
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	36
Suprême de volaille rôti, lardons, confit de grenailles au thym et champignons sauvages	34
Onglet de boeuf, sauce au poivre vert, pomme purée	29
Canard sauvage rôti au miel épicé, polenta aux fruits secs	36

SEMAINIER

22€

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua

MARDI

Epicassée de volaille aux épices,
olives vertes et citron confit

MERCREDI

Petit salé aux lentilles
saucisse de Morteau

JEUDI

Jarret de porc laqué au miel
choucroute de navets

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

SAMEDI

Quiche lorraine
salade maraîchère

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
Clafoutis de fruits de saison, 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
				Crème brûlée aux grains de café torréfiés.....	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	14
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	81	15
Roederer Cuvée Vintage 2014	126	
Laurent Perrier Rosé Prestige	180	
Dom Pérignon 2008	285	

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Bouteille 75cl

Touraine Sauvignon 2019 - François Chidaine.....	38
Le Claux Delorme Valencay 2020 - Bertrand Minchin.....	41
Pouilly Fumé 2020 - Domaine Saget.....	50
Sancerre 2021 - Paul Prieur.....	50

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2020 « Fruit défendu ».....	37
Côtes du Rhône La Solitude 2021 - Famille Lançon.....	40
Delas Saint-Joseph Challeys 2019.....	62
Domaine de l'Ostal Albe 2020 Minervois Famille J-M Cazes.....	37

BOURGOGNE

Saint-Véran 2020 - Merlin.....	55
Chablis 1 ^{er} Cru «Montée de Tonnerre» 2020 - Guy Robin.....	63
Corton Grand Cru 2011 - Chandon de Briailles.....	200
Meursault Village 2018 - Vieilles Vignes.....	90
Mâcon-Lugny 2020 Père et Fils Bouchard	46
Montagny 2020 - Joseph Drouhin.....	55
Chassagne-Montrachet 2019 - Bouchard Père & Fils.....	110
Saint-Aubin Vieilles Vignes 2020 - Roux Père & Fils.....	99

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

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

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Solitude 2020 - Famille Lançon.....	40
Crozes Hermitage 2020 - Domaine du Colombier.....	49
Delas Saint-Joseph Challeys 2019.....	61
Châteauneuf-du-Pape Premices 2019 - Domaine Pierre Giraud.....	71
Côte-Rôtie 2019 - 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
Montagne Noire Syrah 2018 - Famille J-M Cazes.....	35

BEAUJOLAIS

Château du Moulin à Vent AOC 2019.....	65
Brouilly 2020 - Château de la Chaize.....	39
Morgon 2021 - Marcel Lapierre.....	66

BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune 2017 - Domaine Serrigny.....	70
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2019 - Bernard Coillot.....	99
Beaune du Château 1 ^{er} cru 2018.....	82
Monthélie 2018 - Bouchard Père & Fils	70
Côte de Beaune-Villages 2018 - Bouchard Père & Fils.....	65

BORDELAIS

Château Barreyre 2018 - Famille Confrier.....	35
Le Haut Médoc de Maucaillou 2016.....	45
Saint-Emilion Grand Cru 2018 - Château la Croix Chantecaille.....	54
Margaux 2014 - Château La Tour de Mons.....	72
Château Le Puy 2018 - JP & AMOREAU.....	53
Saint-Estéphe 2016 - Famille J-M Cazes.....	72
Château Belgrave Haut-Médoc 2015.....	99
Esprit de Pavie 2016 - Gérard Perse.....	54

VINS ROSÉS

Côte de Provence 2021 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
Spritz Italicus.....	12	Ceder's Crisp.....	10

APÉRITIFS

Ricard 3 cl.....	6	Vodka Absolut 4 cl.....	10
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....	6	Aberlour 4 cl.....	14
Porto 6 cl.....	6	Jameson 4 cl.....	10
Suze 6 cl.....	6	Prosecco 10 cl.....	10
Campari 6 cl.....	6	Clan Campbell 4 cl	10
Jack Daniel's 4 cl.....	10		

VINS AU VERRE / MAGNUMS

VINS ROSÉS	Magnum / Verre 14 cl
Côte de Provence 2020 BY.OTT.....	84 10

VINS BLANCS	
Domaine de l'Ostal Albe 2020 Minervois Famille J-M Cazes /	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 2019 Famille Confrier.....	68 8
Brouilly 2019 Château de la Chaize.....	80 9
Côtes du Rhône La Solitude 2020 Famille Lançon.....	90 10
Château du Moulin à Vent AOC 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	Limoncello.....	8

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

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

JUS DE FRUITS FRAIS

20 cl

7 €

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

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

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>	

