

Parvis de la gare Saint-Lazare – Rue Intérieure Paris 8° – 01 44 90 80 80 – www.lazare-paris.fr

# APÉRO

Planche de charcuterie:	
mortadelle à la truffe, rillettes de canard,	
saucisse sèche à la Perche (2 pers)	12
Tarama d'oursin, blinis (2 pers)	9
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	
(1 boîte de sardinettes et 1 beurre aux algues)	12

# Les entrées

Artichaut entier et haricots verts aux noisettes

torréfiées, vinaigrette Xérès.....

Saumon mariné comme un hareng, salade de pomme de terre aux oignons rouges14
Œufs de poule bio mimosa / thon / cébettes10
Maquereau mariné au vin blanc, sauce raifort12



### CHAMPAGNE

Duval-Leroy,	Fleur	de	Champagne
<b>Brut Premier</b>	Cru		37

## VINS

### BLANCS

Sancerre 2010 - Faur Friedr (75ct).	20
Chablis 1er Cru « Montée du Tonn	erre »
2018 - Guy Robin (75cl)	35

Hérault	2017	«	Fruit	défendu	))	(75cl)
						10

#### ROUGES

Rhône 2019 (75cl)	
Virecourt (75 <i>cl</i> )	

Brouilly 2017 Château de la Chaize

### 

Vallée	du	Rhône	2018,	Domaine	de
Fonter	nille	(75cl)			.24

# LES PLATS

Épaule d'agneau confite aux épices, citron et olives noires,	
boulgour au jus	2
La meilleure Saucisse Purée de Paris	1
Cabillaud cuit à la tomate, gingembre et basilic, riz basmati	2
Brandade de morue gratinée à la chapelure de pain	
et huile d'olive	1
Suprême de poulet fermier rôti en caissette,	

## POUR LES ENFANTS ...

purée de pommes de terre.....23

# FROMAGES

$Camembert\ entier$	8
Crottin de chèvre	
à l'huile d'olive et	
thym	4

# DESSERTS

Le	fameux Paris-Deauville	La part6	Entier26
Ile	flottante aux pralines re	oses	6

Tarte au chocolat grand cru aux noisettes caramélisées *La part........7 Entière.........*30

