

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

Tarama d'oursin, blinis tièdes	12	Saucisse sèche à la Perche	6
Sardinettes de Cantabrie, beurre aux algues	14	Planche de charcuterie artisanale	15
Rillettes de canard pain de campagne grillé	11	Terrine de foie de volaille maison	9

LES ENTRÉES

6 Pièces d'huîtres Ancelin « Perle blanche » N°3.....	22
Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème acidulée.....	21
Potage de santé.....	10
Œufs 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 saumon et huître, huile d'olive et citron	19
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan	11
Fines tranches de jambon de Parme, burrata aux figues et noix fraîches.....	18
Morille des pins cuite au beurre demi-sel et vin jaune.....	25

LES PLATS

Risotto d'épeautre lié au persil plat et champignons sauvages	25
Moules de bouchot cuites au cataplana parfumées au curry	19
Ravioles de cèpes et Pecorino au tartuffon	28
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	24
Saumon rôti au beurre de sarrasin, jus de cresson de Fontaine	29
Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre vert, pomme purée	42
« La meilleure saucisse purée de Paris »	21
Cabillaud cuit au plat, carpaccio de tomate verte, huile d'olive et thym citron	29
Suprême de poulet fermier rôti en caissette, grenailles, champignons et lard fumé	32

SEMAINIER

21€

LUNDI

Quenelles de brochet, sauce Nantua

MARDI

Fricassée de volaille au vin jaune, légumes du marché

MERCREDI

Ravioles de ricotta et mozzarella fumée, beurre de sauge et tomates cerises

JEUDI

Épaule de lapin cuisinée à la casserole, carottes au jus, lardons et persil plat

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
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
Meringue soufflée, crème légère au jus de mûres sauvages.....	13			Choux au pralin, glace vanille sauce chocolat.....	10
Fraises de plein champ, glace au yaourt.....	13			Figues rôties aux éclats de cassis, glace vanille aux speculoos.....	13
Tarte au chocolat grand cru et noisettes.....	12			Fraises Melba « Lazare ».....	14
				Café Espresso et son finger de chocolat.....	10

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	13
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

Touraine Sauvignon 2019 - François Chidaine.....	38
Le Claux Delorme Valencay 2017 - Bertrand Minchin.....	39
Pouilly Fumé 2019 - Serge Dagueneau & Filles.....	49
Sancerre 2019 - Paul Prieur.....	46

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

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

BOURGOGNE

Saint-Véran 2019 - Merlin.....	49
Chablis 1 ^{er} Cru «Montée de Tonnerre» 2019 - Guy Robin.....	61
Chassagne Montrachet 2018 - Jean-Marc Morey.....	99
Corton Grand Cru 2011 - Chandon de Briailles.....	200
Meursault Village 2017 - Vieilles Vignes.....	78
Mâcon-Lugny 2018 Père et Fils Bouchard	40

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « La Source » 2018 - Yannick Amirault.....	40
Sancerre 2018 - Paul Prieur.....	46

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2017 - Famille Perrin.....	39
Vallée du Rhône 2018 - Domaine de Fontenille.....	39
Crozes Hermitage Primavera 2019 - Domaine du Colombier.....	49
Delas Saint-Joseph Challeys 2019.....	61
Châteauneuf-du-Pape Premices 2018 - Domaine Pierre Giraud.....	71
Côte-Rôtie 2016 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	101
Poignée de Raisin 2019 - Domaine Gramemon.....	40
Il fait soif 2018 - Domaine Gramemon.....	40
Mémé 2018 - Domaine Gramemon.....	76

LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2019 - « Fruit Défendu ».....	37
IGP Côtes Catalane - Monty Python 2018 - Olivier Pithon.....	39

BOURGOGNE

La Petite Perrière 2018	37
Brouilly 2019 - Château de la Chaize.....	38
Morgon 2020 - Marcel Lapierre.....	60
Savigny-les-Beaune 2017 - Domaine Serrigny.....	67
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2017 - Bernard Coillot.....	83
Mercurey 2018 - Joseph Drouhin	65

BORDELAIS

Clarendelle 2015 inspiré par Haut-Brion.....	38
Le Haut Médoc de Maucaillou 2016.....	42
Saint-Emilion Grand Cru 2016 - Château la Croix Chantecaille.....	54
Margaux 2011 - Château La Tour de Mons.....	72
Château Le Puy 2013 - JP & AMOREAU.....	57
Clos du Marquis Saint-Julien 2008.....	200

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 <i>cl</i>	6	Jack Daniel's 4 <i>cl</i>	10
Ricard aux Plantes Fraîches 3 <i>cl</i>	7	Vodka Absolut 4 <i>cl</i>	10
Martini Bianco / Martini Rosso 6 <i>cl</i>	6	Aberlour.....	14
Porto Offley 6 <i>cl</i>	6	Jameson 4 <i>cl</i>	10
Suze 6 <i>cl</i>	6	Prosecco 10 <i>cl</i>	10
Bugey Cerdon <i>Elie Renardat-Fache</i> 12 <i>cl</i> ..	6	Clan Campbell 4 <i>cl</i>	10
Campari 6 <i>cl</i>	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	
Mâcon Lugny Saint Pierre 2018 - Bouchard Père et Fils.....	65 8
Sancerre 2020 - Paul Prieur.....	92 9
Chablis 2018- Domaine « William Fevre ».....	95 10

VINS ROUGES	
Clarendelle 2015 inspiré par Haut-Brion.....	70 9
Morgon 2020 - M&C Lapierre.....	114 12
Vallée du Rhône 2019 - Domaine de Fontenille.....	78 8
Brouilly 2019 Château de la Chaize.....;	68 8

DIGESTIFS

Get 27 5 <i>cl</i>	8	Cognac Camus 4 <i>cl</i>	14
Rhum Vieux Mount Gay 4 <i>cl</i>	8	Cognac MartellVSOP 4 <i>cl</i>	14
Rhum Pacto Navio 4 <i>cl</i>	9	Framboise, Poire William's ou Mirabelle	
Gin Beefearter 4 <i>cl</i>	10	Rémi Legall 4 <i>cl</i>	12
Cointreau 5 <i>cl</i>	8	Armagnac Château de Laubade.....	14
Vieille Prune de Souillac 4 <i>cl</i>	11	Armagnac Montesquiou 4 <i>cl</i>	14
Chartreuse Verte 4 <i>cl</i>	11		

BIÈRES

Bud 25 <i>cl</i>	7
Hoegaarden (blanche) 25 <i>cl</i>	7
Affligem (Pression) 25 <i>cl</i>	6
Affligem (Pression) 50 <i>cl</i>	10
Tourtel agrumes (<i>sans alcool</i>) 25 <i>cl</i>	7

EAUX

Perrier 33 <i>cl</i>	4
Vittel 50 <i>cl</i>	5
Perrier Fines Bulles 50 <i>cl</i>	5
Vittel 1 l	7
Perrier Fines Bulles 1 l	7

SOFT

6 €

Coca-Cola 33 <i>cl</i>
Coca-Cola Zéro 33 <i>cl</i>
Orangina 25 <i>cl</i>
Limonade Artisanale 33 <i>cl</i>
Ice Tea Pêche 25 <i>cl</i>
Schweppes 25 <i>cl</i>
Schweppes Agrumes 25 <i>cl</i>
Jus de fruit Pago 20 <i>cl</i> supplément sirop grenadine, menthe, citron ou fraise : 0.50€



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

