

LAZARE

- PARIS -

Fait maison pour l'amour du bon

BRASSERIE FRANÇAISE

Fait maison pour l'amour du bon

Direction : Eric Frechon et Clarisse Ferreres-Frechon – Cuisine : Guillaume Chevalier – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier

LES ENTRÉES

<i>Céleri rémoulade à la pomme verte et coriandre fraîche.....</i>	10
<i>Maquereaux cuits au vin blanc, sauce raifort.....</i>	14
<i>Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulette.....</i>	13
<i>Carpaccio de daurade royale, huile d'olive citron et baies roses.....</i>	18
<i>Encornets sautés à l'ail, chorizo et piment.....</i>	16
<i>6 pièces d'escargots en coquille gratinés au beurre d'ail et persil.....</i>	18
<i>Poireau brûlé au grill, vinaigrette mimosa au saumon fumé.....</i>	15
<i>Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles de betteraves.....</i>	23
<i>Betterave cuite au feu de bois, stracciatella, vinaigrette miel et coriandre.....</i>	16
<i>Cœur de laitue au vieux parmesan, huile d'olive et balsamique.....</i>	12
<i>Salade de haricots verts, artichauts à l'huile de noisette.....</i>	21

LES PLATS

<i>Ravioles de champignons sauvages à l'huile de persil plat</i>	29
<i>Saumon, tétragone, riz vénéré, beurre blanc aux œufs de truite</i>	32
<i>Filet de turbot rôti, vierge de tomate au basilic et olives noires</i>	56
<i>Cabillaud cuit à la tomate confite parfumée au gingembre et basilic</i>	35
<i>Fish and chips, sauce tartare, pommes frites</i>	29
<i>Moules de cordes cuites au cataplana, parfumées au curry</i>	24
<i>Rognon de veau flambé au Cognac façon grand-mère</i>	38
<i>Suprême de volaille doré au sautoir, champignons et grenailles</i>	36
<i>"La meilleure saucisse purée de Paris"</i>	26
<i>Tartare de bœuf façon Lazare taillé au couteau, pommes paille</i>	29
<i>Échine de cochon poêlée, sauce charcutière, pomme purée</i>	34
<i>Croque-monsieur au beurre de truffe et scarmoza</i>	28

LE BŒUF

<i>Filet de bœuf (environ 180g).....</i>	45
<i>Entrecôte (environ 300g).....</i>	41
<i>Onglet (environ 200g).....</i>	29

Servi avec frites et salade maraîchère

Sauce au choix :

sauce béarnaise / sauce au poivre vert / beurre café de Paris

GRIGNOTAGES

<i>Planche de charcuterie</i>	26
<i>Pâté de campagne</i>	12
<i>Rillettes de cochon</i>	12
<i>Saucisson du Perche</i>	9
<i>Tarama Blanc (les 100g)</i>	12
<i>Sardines millésimées</i>	24

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Assiette du Pêcheur 29€
(3 pièces Huîtres Kiss Marine n°4,
3 Pièces de Crevettes roses, 6 pièces de Bulots)

6 Huîtres Kiss Marine n°4 24€

6 Crevettes roses 26€

Bulots (les 200g) 14€

SEMAINIER

23€

LUNDI

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

MARDI

Omelette aux chips

MERCREDI

Steak à cheval, frites

JEUDI

Poitrine de cochon,
choucroute de navets

VENDREDI

Brandade de Morue,
salade maraîchère

MENU SIGNATURE | 49€

ENTRÉES

au choix

Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles de betteraves
Céleri rémoulade à la pomme verte et coriandre fraîche
Carpaccio de daurade royale, huile d'olive citron et baies roses
Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulette

PLATS

au choix

Ravioles de champignons sauvages à l'huile de persil plat
Cabillaud cuit à la tomate confite parfumé au gingembre et basilic
Suprême de volaille doré au sautoir, champignons et grenailles
« La meilleure saucisse purée de Paris »

DESSERTS

au choix

Tarte au chocolat grand cru, glace vanille
Notre fameux Paris Deauville
Île flottante aux noisettes caramélisées
Fraises Melba

MENU VOYAGEUR | 30€

SERVI EN 30 MINUTES

Plat du semainier

OU

« La meilleure saucisse purée de Paris »

Paris Deauville

OU

Café espresso et son Finger au chocolat

POULET GRAND-MÈRE | 28€

uniquement les samedis et dimanches

*Poulet fermier rôti façon grand-mère,
pommes grenailles aux champignons et lardons, jus de rôti*



**LES HALLES
TROTTEMANT**
PRIMEURS



FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés.....	13
Brioche façon pain perdu caramélisé, glace vanille.....	14
Notre fameux Paris Deauville.....	11
Île flottante aux noisettes caramélisées.....	12
Fraises Melba.....	15
Tarte au chocolat grand cru, glace vanille.....	14
Figues rôties aux éclats de cassis, glace au spéculoos.....	15
Chou au Pralin, glace vanille sauce au chocolat.....	14
Glace et sorbet de saison..... (la boule)	4
Affogato (café espresso glace vanille et noisettes caramélisées) ..	12
Café espresso et son Finger au chocolat.....	12

GLACES

Colonel 15€

(Sorbet citron jaune, vodka)

Dame Blanche 15€

(Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

Fraise Melba 15€

(Glace vanille, fraises, chantilly, coulis de fraises)

Boule à l'unité 4€ supp chantilly 2€

(Vanille, chocolat, café, fraise, citron...)

GOÛTER

Crêpes ou Gaufres 7€

Pâte à tartiner 9€ / Confiture 9€ / Chantilly 9€

Cake au citron 7€

Prix en euros nets, taxes et service compris - La maison n'accepte pas les tickets restaurant et les chèques.

Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes. La brasserie Lazare ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande.