

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

FORMULE PETIT-DÉJEUNER | 14€

1 BOISSON CHAUDE

1 JUS DE FRUIT OU DE LÉGUME

1 TARTINE OU 1 VIENNOISERIE

BOISSONS CHAUDES

<i>Café Ristretto, Espresso, Decaffeinato.....</i>	3	<i>Double Espresso.....</i>	6
<i>Thé Earl-Grey, Darjeeling, Ceylan, Sencha, Lapsang Souchong.....</i>			6
<i>Chocolat Chaud.....</i>			7
<i>Cappucino.....</i>			7
<i>Chocolat / Café Viennois.....</i>			10

JUS DE FRUIT & DE LÉGUME

<i>Citron (10cl), Orange, Pamplemousse (20cl), Green Détox (20cl).....</i>	8
--	---

À LA CARTE

<i>Deux œufs de poule cuits au plat.....</i>	8
<i>Œufs de poule brouillés.....</i>	9
<i>Bacon grillé.....</i>	6
<i>Brioche toastée.....</i>	6
<i>Tartine de pain frais, beurre, confitures, miel ou pâte à tartiner.....</i>	6
<i>Croissant au beurre.....</i>	4
<i>Pain au chocolat.....</i>	4
<i>Assiette de jambon de Paris.....</i>	8
<i>Fromage blanc nature.....</i>	4,5
<i>Aux fruits rouges et noirs.....</i>	7
<i>Salade de fruits frais.....</i>	8
<i>Fromage blanc au granola et fruits.....</i>	14

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