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 : Sofiane Arbi – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier et Marion Piochaud

Les entrées

Avocat « à la cuillère », vinaigrette moutardée 8
Rémoulade de chou-fleur, yaourt et huile de curry 9
Friture d'éperlans, mayonnaise gingembre et citron 11
Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulette 13
Salade d'endives et Castel Franco, poire, noix, vinaigrette Xérès 13
Fin velouté de champignons sauvages, crème mi-montée et noisettes 14
Poireau cuit au grill, vinaigrette au Xérès et saumon fumé 15
6 pièces d'escargots en coquille gratinés au beurre d'ail et persil 18
Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles de radis et oignon rouge 19
Saumon fumé au bois de hêtre tranché main, toasts de pain de mie et beurre citronné ... 19
6 demi-langoustines crues, huile d'olive, citron et piment d'Espelette 22
Tartare de thon au soja et sésame, guacamole épicé 24
Assiette du pêcheur, (3 Huîtres Kys Marine n°4, 3 Crevettes roses, Crudo de langoustines) 26
Champignons sauvages, selon le retour de notre cueilleur ..... prix suivant arrivage

Le banc de l'Écailler

Tarama blanc, pain grillé 9€

6 Crevettes roses 18€

Mini sardines à l'huile d'olive
« Bellota-Bellota » 22€

6 demi-langoustines crues,
huile d'olive et citron 24€

Huîtres Kys Marine n°4 à l'unité 4€ Par 6 24€

Assiette du pêcheur 26€
(3 huîtres Kys Marine n°4, 3 crevettes roses,
2 demi-langoustines huile d'olive et citron)

Les plats

Cataplana de moules cuites au vin blanc, pommes frites 22
"La meilleure saucisse purée de Paris" 26
Fish and chips, sauce tartare, pommes frites 29
Tartare de bœuf façon Lazare taillé au couteau, pommes pailles 29
Croque-monsieur au beurre truffé, jambon et scamorza, salade mesclun 29
Suprême de poulet rôti à la sarriette, champignons sauvages et purée de pommes de terre 32
Ravioles de cèpes, jus de persil plat au beurre de sarrasin 32
Cabillaud cuit au confit de tomate, gingembre et basilic, beurre au citron 35
Papillote de saumon et moules cuisinés au curry, fondue de poireau 36
Gambas sautées en persillade, risotto au safran 37
Rognons de veau flambés au Cognac, garniture grand-mère 39
Turbot cuit au plat, beurre battu aux œufs de poisson, sauté d'épinard 49

LE BŒUF*

Onglet (environ 200g) 29
Entrecôte (environ 300g) 43
Filet de bœuf (environ 180g) 45
Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1 kg) 95

Servi avec des frites
Sauce au choix : *sauce béarnaise / sauce au poivre vert / beurre café de Paris*

La Cochonnaille

Saucisse sèche à la perche 9
Terrine de campagne "maison" 12
Rillettes de cochon 12
Planche de charcuteries artisanales 26

Semainier - *23€*

uniquement le midi

LUNDI
Quenelles de brochet, sauce Nantua

MARDI
Lapin cuisiné à la casserole, oignons, carottes,
jus à la graine de moutarde

MERCREDI
Echine de cochon, sauce charcutière,
purée de pommes de terre

JEUDI
Gratin de coquillettes, jambon et fromage

VENDREDI
Brandade de morue

www.lazare-paris.fr @ lazare_ paris

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 et aux origines des viandes.*

Menu signature | 49€

ENTRÉES
au choix

Fin velouté de champignons sauvages, crème mi-montée et noisettes

Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulette

Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles de betteraves

Poireau cuit au grill, vinaigrette au Xérès et dés de saumon fumé

.....

PLATS
au choix

Ravioles aux cèpes et champignons sauvages, jus de persil plat au beurre de sarrasin

Cabillaud cuit au confit de tomate, gingembre et basilic, beurre battu au citron

Suprême de poulet rôti à la sarriette, champignons sauvages et purée de pomme de terre

« La meilleure saucisse purée de Paris »

.....

DESSERTS
au choix

Notre fameux Paris Deauville

Mi-cuit au chocolat, glace vanille

Trou Normand

Tatin de pomme, crème crue de Normandie

Menu voyageur | 30€

SERVI EN 30 MINUTES

« La meilleure saucisse purée de Paris »

ou

Un plat du semainier

Paris Deauville

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Fromages & Desserts

Camembert de Normandie au lait cru à la part....5 Entier.....20

Assiette de fromages affinés.....13

Notre fameux Paris Deauville.....11

Crème brûlée à la vanille Bourbon.....12

Tatin de pomme, crème crue de Normandie.....13

Crumble aux poires et éclats de cassis, glace vanille.....13

Mille-feuille « minute », sauce caramel au beurre salé.....13

Mi-cuit au chocolat, glace vanille.....14

Chou au pralin, glace vanille sauce au chocolat.....14

Trou Normand (sorbet pomme verte et Calvados).....15

Café expresso, éclair praliné noisettes.....12

Affogato (café expresso, glace vanille et noisettes).....12

Glace et sorbet de saison (la boule).....4

Glaces

Boule à l'unité 4€ (Supp chantilly 2€)
(Vanille, chocolat, café, fraise, citron…)

Dame Blanche 15€
(Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

Chocolat ou café Liégeois 15€

Trou Normand 15€
(Sorbet pomme verte et Calvados)

Goûter

Crêpe au sucre 7€
Pâte à tartiner +2€ / *Confiture* +2€ / *Chantilly* +2€

.....

Notre fameux 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 et aux origines des viandes.*