

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 et Marion Piochaud

LES ENTRÉES

Assiette du pêcheur, (3 Huîtres Kiss Marine n°4, 3 Crevettes roses, 6 Bulots)	24
Céleri rémoulade à la pomme verte et coriandre fraîche.....	10
Maquereaux cuits au vin blanc, sauce raifort.....	14
Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulette.....	13
Carpaccio de daurade royale, huile d’olive citron et baies roses.....	18
Calamars sautés à l’ail, chorizo et piment oiseau.....	16
6 pièces d’escargots en coquille gratinés au beurre d’ail et persil.....	18
Poireau brûlé au grill, vinaigrette mimosa.....	13
Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles de betteraves.....	23
Betterave cuite au feu de bois, stracciatella, vinaigrette miel et coriandre.....	16
Cœur de laitue au vieux parmesan, huile d’olive et balsamique.....	12
Salade d’artichauts et haricots verts à l’huile de noisette.....	17

LES PLATS

LE BŒUF*

Filet de bœuf (environ 180g).....	45
Entrecôte (environ 300g).....	43
Onglet (environ 200g).....	29

Servi avec frites et salade maraîchère

Sauce au choix :
sauce béarnaise / sauce au poivre vert / beurre café de Paris

Ravioles de champignons sauvages à l’huile de persil plat	29
Saumon, tétragone, riz vénéré, beurre blanc aux œufs de truite	32
Turbot rôti au laurier, rattes confites au thym, sauce Choron	56
Cabillaud cuit à la tomate confite parfumée au gingembre et basilic	35
Fish and chips, sauce tartare, pommes frites	29
Moules de cordes cuites au cataplana, parfumées au curry	24
Rognon de veau flambé au Cognac façon grand-mère	38
Suprême de volaille doré au sautoir, légumes racines et châtaignes	36
"La meilleure saucisse purée de Paris"	26
Tartare de bœuf façon Lazare taillé au couteau, pommes paille	29
Vol au vent de Ris de veau, quenelles de volaille et morilles	45
Croque-monsieur au jambon de Paris, scarmorza et salade maraîchère	28

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Assiette du pêcheur	24€
(3 Huîtres Kiss Marine n°4, 3 Crevettes roses, 6 Bulots)	
6 Huîtres Kiss Marine n°4	22€
6 Crevettes roses	18€
Bulots (les 200g)	12€

GRIGNOTAGES

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

SEMAINIER

23€

LUNDI

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

MARDI

Omelette aux chips

MERCREDI

Endives au jambon
gratinées à l'emmental

JEUDI

Échine de Porc,
sauce charcutière

VENDREDI

Filets de Maquereau,
beurre de nage aux herbes fraîches

* Nos viandes sont d'origine Argentine et Union Européenne

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. Le restaurant LAZARE ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande.

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, légumes racines et châtaignes
« 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
Pomme confite "beurre et sucre" glace vanille

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,
purée de pomme de terre



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
Crêpes suzette aux éclats de clémentine.....	14
Tarte au chocolat grand cru, glace vanille.....	14
Pomme confite "beurre et sucre" glace vanille.....	13
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)	
Café ou chocolat liégeois	15€
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€

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 : Guillaume Chevalier – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis @lazare_paris @LazareParis

LES ENTRÉES

Potage de santé.....	11
Tartare de saumon assaisonné à l'huile de sésame, soja et coriandre.....	18
Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulettes.....	13
Carpaccio de Daurade Royale huile d'olive citron et baies roses.....	18
Salade de Poulpe et Pomme de Terre relevé aux Piment Fumé.....	19
6 pièces d'escargots en coquille gratinés au beurre d'ail et Persil.....	18
Poireau Brulé au grill, vinaigrette mimosa au vinaigre de xéres et moutarde.....	15
Pâté en croûte de volaille et Foie gras, pickles de betteraves.....	23
Stracciatella et Betterave cuite au feu de bois, vinaigrette miel – coriandre.....	16
Cœur de laitue au vieux parmesan, huile d'olive et balsamique.....	12

LES PLATS

Ravioles de champignons sauvages à l'huile de Persil plat	29
Sauté d'encornet à la tomate, olive et basilic	28
Saumon doré à la plancha, tétragone mi-cuite, vinaigrette au curry	32
Filet de Turbot rôti, vierge de tomate au basilic et olive noire	56
Cabillaud cuit à la tomate confite parfumé au gingembre et basilic	35
Fish and Chips, sauce tartare, Pomme Frite	29
Moules de cordes cuite au cataplana parfumées au curry	24
Rognon de veau flambé cognac façon grand-mère, jus aux graines de moutarde	38
Suprême de volaille doré au sautoir, gnocchis au citron et olives	36
"La meilleure saucisse Purée de Paris "	26
Notre Tartare de bœuf taillé au couteau, Pomme Paill	29
Échine de cochon poelée, sauce charcutière, pomme purée	34
Notre croque-monsieur au beurre de Truffe et Scarmoza	28

LE MEILLEUR DU BŒUF

Filet de bœuf (environ 180g).....	45€
Entrecôte (environ 300g).....	41€
Onglet (environ 200g).....	29€

Servie avec des frites et salade maraîchère

Sauce au choix :
sauce béarnaise / sauce au poivre vert / beurre café de Paris

GRIGNOTAGES

Planche de charcuterie	26
Pâté de campagne	12
Rillettes de cochon	12
Saucisson du Perche	9
Tarama Blanc (les 100g)	12
Sardine millésimé	28

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Assiette du Pêcheur.....	29
(3 Pièces Huitres Kiss Marine n°4, 3 Pièces de Crevettes Roses, 6 Pièces de Bulots)	
3 Huitres Kiss Marine n°4.....	21
6 Crevettes Roses.....	26
Bulot (les 200g).....	14

SEMAINIER | 23€

LUNDI

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

MARDI

Penne à la tomate, olive,
chorizo et basilic

MERCREDI

Vittello.Tonnato

JEUDI

Quiche au Saumon et épinard

VENDREDI

Brandade de Morue,
salade maraîchère

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.

MENU SIGNATURE | 49€

ENTRÉES

Pâté en croûte de volaille et Foie gras, pickles de betteraves
Potage de santé
Carpaccio de Daurade Royale huile d'olive citron et baies roses
Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulettes

PLATS

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, gnocchis au citron et olives
« La meilleure saucisse purée de Paris »

DESSERTS

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

LES GLACES

Le colonel 15€
(Sorbet citron jaune, vodka)

La dame blanche 15€
(Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

La fraise Melba 15€
(Glace vanille, fraises, chantilly, coulis de fraise)

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

LE GOÛTER

Crêpes ou Gaufres 7€
Pâte à tartiner 9€ / Confiture 9€ / Chantilly 9€

Cake au citron 7€

MENU VOYAGEUR | 30€

SERVIE EN 30 MINUTES

Plat du semainier
OU
« La meilleure saucisse purée de Paris »

Paris Deauville
OU
Café expresso et son Finger au chocolat

SAMEDI ET DIMANCHE | 28€

Poulet fermier rôti de ma grand-mère
Pomme Grenaille aux champignons et lardons,
jus de rôti

LES FROMAGES
& LES DESSERTS

Assiette de Fromage affinés de notre fromager.....	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 spéculos.....	15
Choux au Pralin, glace vanille sauce au chocolat.....	14
Glace et sorbet de saison.....	(la boule)4
Affogato : café expresso, glace vanille et noisettes caramélisées	11
Café expresso et son Finger au chocolat.....	12



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 : Guillaume Chevalier – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis @lazare_paris @LazareParis

GRIGNOTAGES

Planche de charcuterie	26	Assiette du Pêcheur (3 Pièces Huitres Kiss Marine n°4,	
Pâté de campagne	12	3 Pièces de crevettes Roses, 6 Pièces de bulots)	29
Rillettes de cochon	12	6 Huitres Kiss Marine n°4	21
Saucisson du Perche	9	6 crevettes Roses	26
Tarama Blanc (les 100g)	12	Bulot (les 200g)	14
Sardine millésimé	28		

LES ENTRÉES

Potage de santé.....	11
Tartare de saumon assaisonné à l'huile de sésame, soja et coriandre.....	18
Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulettes.....	13
Carpaccio de Daurade Royale huile d'olive citron et baies roses.....	18
Salade de Poulpe et Pomme de Terre relevé aux Piment Fumé.....	19
6 pièces d'escargots en coquille gratinés au beurre d'ail et Persil.....	18
Poireau Brulé au grill, vinaigrette mimosa au vinaigre de xéres et moutarde.....	15
Pâté en croûte de volaille et Foie gras, pickles de betteraves.....	23
Stracciatella et Betterave cuite au feu de bois, vinaigrette miel – coriandre.....	16
Cœur de laitue au vieux parmesan, huile d'olive et balsamique.....	12

LES PLATS

Ravioles de champignons sauvages à l'huile de Persil plat	29
Sauté d'encornet à la tomate, olive et basilic	28
Saumon doré à la plancha, tétragone mi-cuite, vinaigrette au curry	32
Filet de Turbot rôti, vierge de tomate au basilic et olive noire	56
Cabillaud cuit à la tomate confite parfumé au gingembre et basilic	35
Rognon de veau flambé cognac façon grand-mère, jus aux graines de moutarde	38
Suprême de volaille doré au sautoir, gnocchis au citron et olives	36
Échine de cochon poelée, sauce charcutière, pomme purée	34

SEMAINIER | 23€

LUNDI

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

MARDI

Penne à la tomate, olive,
chorizo et basilic

MERCREDI

Vittello.Tonnato

JEUDI

Quiche au Saumon et épinard

VENDREDI

Brandade de Morue,
salade maraîchère



**LES HALLES
TROTTEMANT**

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES GRANDS CLASSIQUES DU LAZARE

Notre croque-monsieur au beurre de Truffe et Scarmoza.....	28
« La meilleure saucisse Purée de Paris ».....	26
Notre Tartare de bœuf taillé au couteau, Pomme Paille.....	29
Fish and Chips, sauce tartare, Pomme Frite.....	29
Moules de cordes cuites au cataplana parfumées au curry.....	24

LE MEILLEUR DU BŒUF

Filet de bœuf (environ 180g)	45€
Entrecôte (environ 300g)	41€
Onglet (environ 200g)	29€

Servie avec des frites et salade maraîchère

Sauce au choix :
sauce béarnaise / sauce au poivre vert / beurre café de Paris

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.

MENU SIGNATURE | 49€

ENTRÉES

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

Potage de santé

Carpaccio de Daurade Royale huile d'olive citron et baies roses

Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulettes

PLATS

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, gnocchis au citron et olives

« La meilleure saucisse purée de Paris »

DESSERTS

Tarte au chocolat grand cru, glace vanille

Notre Fameux Paris Deauville

Île Flottante aux noisettes caramélisées

Fraises Melba

MENU VOYAGEUR | 30€

SERVIE EN 30 MINUTES

Plat du semainier

OU

« La meilleure saucisse purée de Paris »

Paris Deauville

OU

Café expresso et son Finger au chocolat

SAMEDI ET DIMANCHE | 28€

*Poulet fermier rôti de ma grand-mère
Pomme Grenaille aux champignons et lardons,
jus de rôti*

LES FROMAGES & LES DESSERTS

Assiette de Fromage affinés de notre fromager.....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 spéculos.....15

Choux au Pralin, glace vanille sauce au chocolat.....14

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

Affogato : café expresso, glace vanille et noisettes caramélisées11

Café expresso et son Finger au chocolat.....12

FORMULE PETIT-DÉJEUNER | 14€

1 BOISSON CHAUDE

1 JUS DE FRUIT OU LEGUMES

1 TARTINE OU 1 VIENOISERIE

BOISSONS CHAUDES

Café Ristretto, Espresso, Decaffeinato.....3 *Double Espresso.....6*

Thé Earl-Grey, Darjeeling, Ceylan, Sencha, Lapsang Souchong.....6

Chocolat Chaud.....7

Cappucino.....7

Chocolat / Café viennois.....10

JUS DE FRUIT & LEGUMES

Citron (10cl), Orange, Pamplemousse (20cl), Le Green détox.....8

À LA CARTE

Œufs de poule cuit au plat.....7

Œufs de poule brouillés.....9

Bacon grillé.....6

Brioche toastée ou Tartine de pain frais, beurre, confitures, miel ou pâte à tartiner...6

Croissant au beurre.....4

Pain au chocolat.....4

Assiette de jambon de Paris.....8

Fromage blanc nature.....4,5 *Aux fruits rouges et noirs.....7*

Salade de fruit frais.....9

Fromage blanc au Granola et Fruits.....14

LES GLACES

Le colonel 15€

(Sorbet citron jaune, vodka)

La dame blanche 15€

(Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

La fraise Melba 15€

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

Boule à l'unité 4€ supp chantilly 2€

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

LE 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, 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.

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 : Guillaume Chevalier – Pâtisserie : Kathery Chérancé – Restaurant : Arnaud Meunier

#lazareparis @lazare_paris @LazareParis

POUR GRIGNOTER AVEC L'APÉRITIF

Terrine de campagne	12	Saucisse sèche à l'huile d'olive	8
Tarama blanc, pain toasté	10	Planche de charcuterie artisanale de chez Brosset	19
Rillettes de cochon, pain grillé	12	Houmous de pois chiche au cumin	8

LES ENTRÉES

Gaspacho « le véritable Andalou ».....	12
Tomates et burrata au pistou de basilic.....	16
Œufs de poule « Bio » mimosa, thon et cebette.....	13
Cœur de laitue aux copeaux de parmesan, huile d'olive et balsamique.....	12
6 pièces d'escargots gratinés ail, persil en coquille.....	18
Pâté en croûte de volaille et foie gras de canard, céleri remoulade.....	19
Calamars frit, mayonnaise au tandoori épicé.....	24
Tartare de thon relevé au guacamole.....	25
Carpaccio de daurade royale, huile d'olive, citron et baies roses.....	18
Melon nature.....14	melon parme.....25
Gravelax de saumon, yaourt, menthe et caviar de hareng.....	18

LES PLATS

Fish and chips, sauce tartare	29
Ravioles de ricotta au beurre de sauge, olives et tomates cerises	27
Salade César au poulet et parmesan	29
Œufs au plat, lard fumé et asperges vertes	26
Cabillaud rôti à la tomate confite, gingembre et basilic, riz Basmati	33
Moules de corde cuites en cataplana parfumées au curry	23
Saumon cuit au plat, petit pois à la française	34
Filet de daurade royale rôti, vierge de tomates, basilic et olives	32
Salade niçoise au thon, olives et poivrons doux	29
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	29
« La meilleure saucisse purée de Paris »	26
Suprême de volaille doré, basquaise au basilic	35
Onglet de bœuf poêlé, pomme frite, béarnaise	31
Rognon de veau à la moutarde façon grand-mère	38

PLAT DU JOUR | 23€

LUNDI
Quenelles de brochet, sauce Nantua
riz Basmati

MARDI
Quiche lorraine,
salade

MERCREDI
Saumon froid à la parisienne

JEUDI
Lapin cuisiné à la casserole,
aux olives et basilic

VENDREDI
Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

SAMEDI
Croque monsieur au comté,
salade mesclun

DIMANCHE
Poulet rôti de ma grand-mère,
purée de pommes de terre, jus de rôti



LES HALLES
TROTTEMANT

PRIMEURS
Des champs à l'assiette



LES FROMAGES & LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés du Maître Fromager « Griffon »...12	Crème brûlée à la vanille.....13
Poêlée de cerises flambées au guignolet et pistaches, glace vanille..16	Les fraises à la Melba.....15
Paris-Deauville.....11	Choux au pralin, glace vanille sauce au chocolat grand cru.....13
Île flottante aux noisettes caramélisées.....12	Glaces et sorbets de saison.....(la boule)4
Cookie aux cacahuètes, caramel et chocolat, glace vanille.....13	Affogato : café expresso, glace vanille et noisettes.....11
Tarte au chocolat grand cru, glace vanille et noisettes caramélisées..13	Café Expresso et son finger de chocolat.....12

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
Pierre Moncuit Blanc de Blancs	78	15
Castelnau Rosé Brut	85	16
Castelnau Blanc de Blancs 2008	120	
Roederer Cuvée Vintage 2015	140	
Laurent Perrier Rosé Prestige	185	
Laurent Perrier Grand Siècle Itération N°26	380	

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl
Le Claux Delorme Valencay 2023 - Bertrand Minchin.....	41
Pouilly Fumé Presage 2023 - Famille Saget.....	66
Sancerre 2023 - Paul Prieur BIO.....	58
Chinon Cuvée Blanche - Charles Pain 2023.....	40

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Château de Conas, Pézenas Viognier 2024.....	37
Saint-Joseph 2021 - François Villard.....	66

BOURGOGNE

Meursault - domaine Lafouge 2023.....	126
Mâcon-Villages 2022 - Joseph Drouhin.....	50
Chablis 1 ^{er} cru montée de tonnerre 2023 - Guy Robin.....	78
Saint-Véran AOP Merlin 2022.....	60
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

BORDEAUX

Côté matin 2022 - Château Puygueraud.....	53
---	----

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

	Bouteille 75cl
Sancerre 2022 - Paul Prieur.....	57
Chinon Cuvée Prestige 2023 - Charles Pain.....	40

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 2023 - Domaine du Colombier.....	56
Delas Saint-Joseph Challeys 2021.....	60
Châteauneuf-du-Pape Premices 2023 - Domaine Pierre Giraud BIO.....	72
Côte-Rôtie 2021 - Château de Montlys - Christophe Sémaska.....	126

BEAUJOLAIS

Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	46
AOP Fleurie Montgenas château Bellevue 2019.....	50

BOURGOGNE

Savigny-les-Beaune 2019 - Domaine Serrigny.....	75
Gevrey Chambertin Vieilles vignes 2021 - Bernard Coillot.....	126
Beaune du Château 1er cru 2017 - Bouchard Père & Fils.....	90
Monthélie 2019 - Bouchard Père & Fils	79
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	55

BORDELAIS

Saint-Estéphe d'Ormes de Pez 2019 - Famille J-M Cazes.....	71
Saint-Émilion Grand Cru 2021 - Château Bellevue Figeac.....	49
Chapelle de Potensac Medoc 2016 - Domaines Delon.....	52
Côté soir 2019 - Château Puygueraud - Georges Thienpont.....	53
Haut Batailley VERSO Pauillac, 2017 - Famille J-M Cazes.....	75
Sarget de Gruaud Larose 2019 - Saint-Julien.....	86
Couhins La Gravette 2019 - Pessac Léognan.....	54

VINS ROSÉS

Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2024 - Famille J-M Cazes.....	38
AOP Côte de Provence 2023 - Summertime BIO.....	46

COCKTAILS

Demandez notre carte

APÉRITIFS

Ricard 3 cl.....	7	Prosecco 10 cl.....	11
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl.....	7	Vodka Absolut 4 cl.....	11
Suze / Campari 6 cl.....	7	Vodka Stolichnaya 4 cl.....	11
Jack Daniel's / Clan Campbell 4 cl.....	11	Gin Beefeater 4 cl.....	11
Aberlour 4 cl.....	15	Gin Bombay Dry Gin 4 cl.....	11
Jameson 4 cl.....	11	Lillet / Porto 6 cl.....	7

VINS AU VERRE / MAGNUMS

VINS ROSÉS

	Magnum /Verre 14 cl
Domaine de l'Ostal IGP Pays d'Oc 2023 - Famille J-M Cazes.....	80 9
AOP Côte de Provence 2023 - Summertime BIO.....	99 11

VINS BLANCS

Chablis 2022 - Domaine « William Fevre ».....	120 13
Château de Conas, Pézenas Viognier 2024.....	/ 8

VINS ROUGES

Corcellette AOP Morgon 2020-Domaine Striffling.....	100 11
Chinon Cuvée Prestige 2023 - Charles Pain.....	92 11
Hautes côtes de nuits 2022 - Domaine Guy & Yvan Dufouleur.....	/ 12
Saint-Émilion Grand Cru 2021 - Château Bellevue Figeac.....	/ 11

DIGESTIFS

Get 27 4 cl.....	9	Vieille Prune de Souillac 4 cl.....	13
Cointreau 4 cl.....	9	Cognac XO Delaitre 4 cl.....	17
Limoncello/Amaretto 4 cl.....	9	Cognac Rémi Martin VSOP 4 cl.....	13
Chartreuse Verte / Jaune 4 cl.....	12	Armagnac 4 cl.....	13
Eau de vie de Framboise / Mirabelle 4 cl.....	13	Calvados Du Breuil 4 cl.....	13
Eau de vie de Poire William's 4 cl.....	13	Rhum Botran Ron de Guatemala 4 cl... 14	

BIÈRES

Affligem (Pression) 25 cl.....	7
Affligem (Pression) 50 cl.....	12
Tourtel agrumes (sans alcool) 25 cl.....	7
Bière blonde de Bourgogne LA21 Blanche 33 cl.....	7,5
Bière blonde de Bourgogne LA21 Cassis 33 cl.....	7,5
Bière blonde de Bourgogne LA21 Ambrée 33 cl.....	7,5

EAUX

Perrier 33 cl	4,5
Vittel 50 cl	5,5
San Pellegrino 50 cl	5,5
Vittel 1 l	7,5
San Pellegrino 1 l	7,5

SOFT

6,5 €

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Limonade Artisanale 33 cl
Schweppes 25 cl
Schweppes Agrumes 25 cl
Jus de fruit Pago 20 cl

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
Chocolat Chaud	7

supplément chantilly : 2€

JUS DE FRUITS FRAIS

7,5 €

Orange frais
Pamplemousse frais
Citron frais
Le Green détox

