

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

<i>Assiette du pêcheur, (3 Huîtres Kys Marine n°4, vinaigre à l'échalote, 3 Crevettes roses, Crudos de Langoustines).....</i>	24
<i>Pâté en croûte de volaille et foie-gras, pickles de betteraves.....</i>	19
<i>Mini sardines à l'huile d'olive « Bellota-Bellota ».....</i>	24
<i>Asperges vertes cuites vapeur, vinaigrette xérès et herbes fraîches.....</i>	25
<i>Velouté d'asperges vertes, crème mi-montée à la ciboulette et croûtons.....</i>	15
<i>Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulette.....</i>	13
<i>Crudo de langoustines, huile d'olive, citron et piment d'Espelette.....</i>	24
<i>Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment oiseau.....</i>	16
<i>6 pièces d'escargots en coquille gratinés au beurre d'ail et persil.....</i>	18
<i>Foie gras de canard mi-cuit fait maison, brioche toastée.....</i>	25
<i>Rillettes de saumon parfumées à l'huile de curry et oeufs de truite.....</i>	14
<i>Salade d'endives et Castel Franco, vinaigrette xérès et noix.....</i>	13
<i>Avocat-crevettes et pamplemousse rose, sauce cocktail.....</i>	15

LES PLATS

LE BŒUF*

Filet de bœuf (environ 180g).....	45
Entrecôte (environ 300g).....	43
Onglet (environ 200g).....	29
Servi avec des frites	
<i>Sauce au choix :</i> sauce béarnaise / sauce au poivre vert / beurre café de Paris	
.....	
<i>Caille et foie gras en croûte de céréales, embeurrée de chou au lard</i>	38
<i>Saumon grillé sauce béarnaise, légumes de printemps au citron confit</i>	34
<i>Noix de coquilles Saint-Jacques cuites au jus de moules, poireaux au curry</i>	39
<i>Cabillaud cuit au confit de tomate, gingembre et basilic, beurre battu au citron</i>	35
<i>Fish and chips, sauce tartare, pommes frites</i>	29
<i>Risotto d'épeautre lié à la purée d'herbes, légumes verts de printemps et parmesan</i>	26
<i>Poitrine de cochon laquée au miel épicé, choucroute de navet</i>	27
<i>Suprême de volaille rôti ail et thym, sauté de pommes grenailles et champignons</i>	34
<i>"La meilleure saucisse purée de Paris"</i>	26
<i>Tartare de bœuf façon Lazare taillé au couteau, pommes frites</i>	29
<i>Filet de canette rôti aux épices, purée de patate douce au foie-gras</i>	34
<i>Ravioles à la burrata au beurre de sauge, tomates cerises, parmesan et pignons de pins</i>	26

LE BANC DE L'ÉCAILLER

<i>Assiette du pêcheur</i>	24€
<i>(3 Huîtres Kys Marine n°4, vinaigre à l'échalote 3 Crevettes roses, Crudo de Langoustines)</i>	
.....	
<i>6 Huîtres Kys Marine n°4</i>	22€
.....	
<i>6 Crevettes roses</i>	18€
.....	
<i>Crudo de langoustines, huile d'olive, citron et piment d'Espelette</i>	24€

LA COCHONNAILLE

<i>Planche de charcuterie</i>	26
<i>Fromage de tête</i>	12
<i>Pâté de campagne</i>	12
<i>Rillettes de cochon</i>	12
<i>Saucisson du Perche</i>	9

SEMAINIER

23€

LUNDI

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

MARDI

Lentilles vertes du Puy
à la saucisse de Montbéliard

MERCREDI

Endives au jambon
gratinées à l'emmental

JEUDI

Chou farci de ma grand-mère,
jus à la graine de moutarde

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

MENU SIGNATURE | 49€

ENTRÉES *au choix*

Velouté d'asperges vertes, crème mi-montée à la ciboulette et croûtons
Pâté en croûte de volaille et foie-gras, pickles de betteraves
Rillettes de saumon parfumées à l'huile de curry et œufs de truite
Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulette

PLATS *au choix*

Risotto d'épeautre lié à la purée d'herbes, légumes verts de printemps et parmesan
Cabillaud cuit au confit de tomate, gingembre et basilic, beurre battu au citron
Caille et foie gras en croûte de céréales, embeurrée de chou au lard
« La meilleure saucisse purée de Paris »

DESSERTS *au choix*

Tarte au chocolat grand cru, glace vanille
Notre fameux Paris Deauville
Clafoutis aux poires et cassis, glace vanille
Riz au lait, sauce caramel au beurre salé

MENU VOYAGEUR | 30€

SERVI EN 30 MINUTES

Plat du semainier

OU

« La meilleure saucisse purée de Paris »

Paris Deauville

OU

Mousse au chocolat grand cru

POULET GRAND-MÈRE | 29€

uniquement les samedis et dimanches

*Poulet fermier rôti façon grand-mère,
purée de pomme de terre*


**LES HALLES
TROTTEMANT**
PRIMEURS



FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés.....	13
Trou Normand (sorbet pomme verte et Calvados).....	15
Clafoutis aux poires et cassis, glace vanille.....	15
Notre fameux Paris Deauville.....	11
Riz au lait, sauce caramel au beurre salé.....	12
Ile Flottante aux noisettes caramélisées.....	12
Tarte au chocolat grand cru, glace vanille.....	14
Mousse au chocolat grand cru.....	13
Chou au Pralin, glace vanille sauce au chocolat.....	14
Glace et sorbet de saison..... (la boule)	4
Affogato (café expresso, glace vanille et noisettes).....	12
Café expresso et son Finger au chocolat.....	12

GLACES

Trou Normand 15€

(Sorbet pomme verte et Calvados)

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

Crêpe au sucre 7€

Pâte à tartiner +2€ / Confiture +2€ / Chantilly +2€

Notre fameux cake au citron 7€