

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 radis et oignon rouge.....</i>	19
<i>Carpaccio de daurade royale, huile d'olive, citron et baies roses.....</i>	18
<i>Tomates de plein champ et burratina au pistou de basilic.....</i>	17
<i>Soupe glacée de petits pois à la menthe, fromage de chèvre frais.....</i>	12
<i>Oeufs 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>Salade de tomate et pastèque, amandes, olives et feta.....</i>	15
<i>Rillettes de saumon parfumées à l'huile de curry et oeufs de truite.....</i>	14
<i>Terrine de campagne « maison », pain grillé.....</i>	12
<i>Melon nature.....</i>	12
<i>Melon et jambon de pays.....</i>	18

LES PLATS

LE BŒUF*

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

Servi avec des frites

Sauce au choix :

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

<i>Suprême de poulet rôti au thym, gnocchis au citron, jus aux olives</i>	34
<i>Moules marinières parfumées au curry, pommes frites</i>	24
<i>Poulpe rôti, pois chiches cuisinés piperade et merguez</i>	37
<i>Cabillaud cuit au confit de tomate, gingembre et basilic, beurre au citron</i>	35
<i>Fish and chips, sauce tartare, pommes frites</i>	29
<i>Salade César, anchois et vieux parmesan</i>	29
<i>Salade à la Parisienne, emmental et jambon de Paris</i>	26
<i>"La meilleure saucisse purée de Paris"</i>	26
<i>Saumon grillé, légumes d'été au gingembre et citron, beurre battu</i>	36
<i>Tartare de bœuf façon Lazare taillé au couteau, pommes frites</i>	29
<i>Escalope de veau panée au parmesan, salade de tomates cerises, riquette et câpres</i>	44
<i>Ravioles à la burrata au beurre de sauge, tomates cerises, parmesan et pignons de pins</i>	26

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Assiette du pêcheur 24€ (3 Huîtres Kys Marine n°4, vinaigre à l'échalote 3 Crevettes roses, Crudo de Langoustines)	
6 Huîtres Kys Marine n°4 22€	
6 Crevettes roses 18€	
Crudo de langoustines, huile d'olive, citron et piment d'Espelette 24€	
Mini sardines à l'huile d'olive « Bellota-Bellota » 24€	

LA COCHONNAILLE

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

SEMAINIER

uniquement le midi

23€

LUNDI

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

MARDI

Poitrine de cochon grillée, pommes de terre
à la moutarde à l'ancienne

MERCREDI

Poivron farci façon « ménagère »,
riz Basmati

JEUDI

Cuisse de canard et pommes grenailles
confites à la graisse d'oie

VENDREDI

Brandade de morue gratinée,
salade maraîchère

MENU SIGNATURE | 49€

ENTRÉES *au choix*

Carpaccio de daurade royale, huile d'olive, citron et baies roses
Pâté en croûte de volaille et foie-gras, pickles de betteraves
Soupe glacée de petits pois à la menthe, fromage de chèvre frais
Œufs de poule bio mimosa, thon et ciboulette

PLATS *au choix*

Ravioles à la burrata au beurre de sauge, tomates cerises, parmesan et pignons de pin
Cabillaud cuit au confit de tomate, gingembre et basilic, beurre battu au citron
Suprême de poulet rôti au thym, gnocchis au citron et jus aux olives
« La meilleure saucisse purée de Paris »

DESSERTS *au choix*

Tarte au chocolat grand cru, glace vanille
Notre fameux Paris Deauville
Trou Normand (sorbet pomme verte et Calvados)
Fraises Melba

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

NOTRE "POULET RÔTI GRAND-MÈRE" | 34€

Uniquement les samedis et dimanches


**LES HALLES
TROTTEMANT**
PRIMEURS



FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés.....	13
Poêlée de cerises flambées au Guignolet, glace vanille.....	15
Fraises au sucre.....12	Fraises Chantilly.....14
Notre fameux Paris Deauville.....	11
Fraises Melba.....	15
Ile Flottante aux noisettes caramélisées.....	12
Tarte au chocolat grand cru, glace vanille.....	15
Mousse au chocolat grand cru.....	14
Chou au Pralin, glace vanille sauce au chocolat.....	14
Trou Normand (sorbet pomme verte et Calvados).....	15
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)

Coupe de fruits rouges et noirs 18€
(Sorbet framboise, fraise et cassis, chantilly)

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€