


LAZARE CARNOT
CAFÉ • BRASSERIE

CHEZ LAZARE AU DEJEUNER

Le midi seulement hors weekend et jours fériés

Entrée du Jour, Plat du Jour et Dessert du Jour - 19,90€

Entrée du Jour et Plat du Jour - ou - Plat du Jour et Dessert du Jour - 15,90€

Plat du Jour - 12,90€

Les Entrées : 

- | | |
|---|--|
| <p>Foie Gras maison mi-cuit au pain d'épices 16€
Home made Foie Gras with ginger bread</p> <p>Trilogie bourguignonne 18 €
1 œuf meurette, 6 escargots et jambon persillé
Poached egg, snails and ham and parsley</p> <p>Salade de chèvres chauds petite 10€ - grande 14€
Goat cheese salad, small – large</p> <p>Salade Caesar – petite 11€ - grande 15€
Chicken Caesar salad – small – large</p> | <p>Soupe Gratinée à l'oignon 12€
Grilled onion soup</p> <p>Jambon persillé 11€
Ham and parsley</p> <p>Les Œufs en meurette 2 pièces 13€ - 3 pièces 16€
Poached egg and red wine sauce</p> <p>Les escargots – (par 6) 9€ - (par 12) 15€
Snails, parsley and garlic butter</p> <p>Os à moelle au four, pain grillé 12€
Marrow bone at the oven, toast</p> |
|---|--|

Les Plats : 

- | | |
|---|---|
| <p>L'Escarboeuf (joue de bœuf confite aux escargots) 16€
Beef cheek confit with snails</p> <p>Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche 14€
Calf's head, gribiche sauce</p> <p>Onglet (180g) à l'échalote 16€
Prime cut with shallot</p> <p>Tartare de bœuf (200g) au couteau 16€
Beef tartare</p> <p>L'Incontournable Cheeseburger 16€
The real cheeseburger</p> <p>Lazare Burger Epoisses 17€
Epoisses cheeseburger</p> <p>Entrecôte (280g), beurre maître d'hôtel 24€
Sirloin with parsley butter</p> | <p>Volaille de Bresse sauce aux morilles 23€
Chicken from Bresse with morel sauce</p> <p>Pavé de saumon (180g) à la plancha 18€
Salmon snacked</p> <p>Linguine au saumon et à l'aneth 15€
Pasta with salmon and cream</p> <p>Linguine à la carbonara 15€
Pasta with bacon strips, egg and parmesan cheese</p> <p>Monsieur Lazare 11€ - Madame Lazare 12€
Croque-Monsieur – Croque-Madame</p> <p>Omelette aux truffes salade 16€
Fresh truffle omelette</p> <p>Omelette mixte salade 13€
Ham and cheese omelette</p> |
|---|---|
- Tous nos plats sont servis avec un seul accompagnement au choix :
Riz basmati sauté, purée maison, frite, salade, ratatouille
La garniture supplémentaire 5€
Sauce au choix : poivre, époisses, gribiche, moutarde – morille (sup 4€) –

Merci de nous informer de toutes allergies – Please advise of any food allergies

Prix nets en €uro, service compris


LAZARE CARNOT
 CAFÉ • BRASSERIE

MENU BOURGUIGNON : 19,90€

Jambon persillé
L'Escarboeuf
Tarte amandine au cassis

MENU ENFANT : 10€

Poulet, jambon blanc ou steak,
avec un accompagnement au choix
Glace 2 boules

Les Fromages : 

Assiette de **3 fromages** 7€
 3 cheeses plate

Fromage blanc à la louche, coulis de fruits rouges ou crème aux herbes fraîches 6€ - nature 5€
 Cottage cheese

Les Desserts : 

Fondant au chocolat 8€
 Chocolate cake

Tagliatelles de crêpes au Grand Marnier 10€
 Crepe like pasta, Suzette style

Mousse chocolat 7€
 Chocolate mousse

La vraie **Crème brûlée** 8€
 The real crème brûlée

Tarte amandine au cassis de bourgogne 9€
 Black current pie

Mirabelles poelées, glace vanille 8€
 Mirabelle plum roast, vanilla ice cream

Café gourmand 8€
 Coffee with small deserts

Les Glaces Artisanales :

Coupe **2 boules** 4€
 Coupe **3 boules** 6€
 Coupe **Lazare Cassis** 9€
 Coupe **Lazare Framboise** 9€
 Coupe **Lazare Pêche** 9€

Colonel 8€
Dame blanche 8€
Café liégeois 8€
Chocolat liégeois 8€
Caramel liégeois 8€

Parfums de glaces : Vanille, caramel, café, chocolat, framboise, fraise, pêche, cassis, citron.

CAFÉS & EAUX

Espresso	1,50€	Evian 50cl	3,50€
Déca	1,60€	Badoit 50cl	3,50€
Allongé	1,70€	Evian 100cl	5,00€
Déca allongé	1,80€	Badoit 100cl	5,00€

VINS AU VERRE 12cl

Sélection du moment
Demandez l'ardoise