

LAZARE

- PARIS -

LA BRASSERIE FRANÇAISE PAR ÉRIC FRECHON



Fait maison

**BRASSERIE
FRANÇAISE**

pour l'amour du bon



**Et si la nouveauté de la
rentrée gastronomique
parisienne avait douze
ans.**

*Douze ans déjà, douze ans seulement
que le Lazare d'Éric Frechon a su
prouver qu'une grande gare méritait
bien une belle brasserie.*

*En septembre 2025, l'adresse se
réenchante sans se dénaturer et fait
le plein de nouveautés. Au plaisir d'y
aller s'ajoute celui d'y retourner.*



Gare Saint Lazare, il y a une grande horloge et une sacrée brasserie.

La première tic et taque métronomiquement ses douze coups. La seconde célèbre ses douze ans de succès depuis qu'en septembre 2013, le chef alors triple étoilé Éric Frechon en eut l'audace et l'intuition.

De Lazare, on pourrait dire qu'elle est aujourd'hui la plus jeune des institutions parisiennes. Comme d'autres regardent passer les trains, elle regarde passer les modes. Souvent copiée, rarement égalée, un incontournable de brasserie aussi modèle que fidèle à ses valeurs : le bonheur de durer, le souci de la régularité et ce talent à tenir ses promesses. Son inoxydable comptoir central et circulaire est devenu l'aimant des appétits, sa fameuse saucisse purée élue « la meilleure de Paris » n'en finit pas de régaler, son semainier s'affiche en référence du genre, son petit génie de dessert Paris-Deauville affole les jolis becs et sa belle atmosphère, depuis les cafés du petit matin jusqu'au dernier plat de minuit, emballe encore et toujours ceux qui y courent.

À la rentrée 2025, qu'est ce qui fait donc courir Lazare ?

Avouons ce goût du mouvement qui fait le charme et le parfum des gares comme des brasseries. Cet automne, même esprit, nouvelles envies, Lazare se réinvente sans se renier.





LE DÉCOR

Du côté de son décor, l'espace étoffe son confort en ménageant fluidité et complicité.

Le contemporain se fait rieur, le mobilier redessine ses volumes, les boiseries retrouvent un vernis, des banquettes font leur grande apparition, des boxes plus intimistes serrent délicieusement les rangs, une bibliothèque court au mur et le petit salon se dévoile enfin dans l'esprit d'un wagon immobile. Le grand bar continue d'abriter les élégances, la large terrasse offre son ciel ouvert, Lazare file bon train.

À cuisine sincèrement plébiscitée, carte totalement repensée. Cette carte que l'on vous tend, c'est le sourire du Lazare.

Sa profession de foi, son engagement. La voici désormais orchestrée à l'écho des attentes, à l'écoute de l'époque. Selon ses élans, ses envies, les instants et l'humeur de son portefeuille, un inédit menu signature pour ceux qui se plaisent à prendre le temps voisine avec ce menu voyageur à 30 € servi en 30 minutes quand la ville ou les quais

vous pressent. Le semainier court des lundis quenelle aux vendredis brandade avant que le poulet fermier grand-mère leur succède les samedis et dimanches. Le bœuf s'affiche dans ses meilleurs quartiers, l'assiette du pêcheur révèle les rares huîtres Kiss Marine et les plats fétiches de la maison sont enfin réunis depuis le tartare pomme paille jusqu'aux moules de corde parfumées au curry. À chacun alors de retrouver ce plaisir devenu rare d'avoir le choix autour d'une vraie cuisine de brigade où tradition bourgeoise, recettes de toujours et classiques d'aujourd'hui répondent à la même exigence : clarté, générosité, sapidité.





LA CARTE DES VINS

**La carte des vins n'est pas
en reste dans ses nouvelles
ambitions.**

*Une double page vertueuse à soigner les
étiquettes en veillant à ne pas verser dans
la culbute.*

*Recto : domaines choisis, vigneron investis
et quelques excellences de grands crus.*

*Verso : l'inattendu d'une sélection de
flacons de la très dynamique appellation
Vins de France. Entre les deux, une
très compréhensive proposition d'une
vingtaine de vins au verre.*

LE PUBLIC

Un mot encore car impossible de ne pas évoquer, chez Lazare, celui dont on ne parle jamais ou si peu : son public.

De lui on pourrait écrire tout un roman (de gare) tant il en fait le décor, la sonorité, le bonheur et, de jour comme nuit depuis douze ans, cet irrésistible spectacle qui vaut toutes les nouveautés.





*Depuis Salvador Dali,
on savait que les gares pouvaient
être des centres du monde.*

*Depuis Lazare à Saint-Lazare,
on sait qu'une certaine brasserie
fait toujours battre le grand
cœur de Paris.*



LAZARE

- PARIS -

Ouvert

du lundi au samedi de 7h30 à 23h00

dimanche de 11h45 à 23h00

lazare-paris.fr

Tél. : 01 44 90 80 80



Consulter le menu

Carte des vins

