

Lorette

Bistro parisien

Ouvert
tous les jours
midi & soir

9 rue Saint-Lazare
Paris 75009
01 42 06 94 98

FORMULE MIDI

Plat 19€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23€

Uniquement les plats en rouge
Formule proposée au déjeuner du lundi au vendredi (hors jours fériés)

EN ATTENDANT LES COPAINS

Assiette de saucisson 7,5€ • Terrine de campagne Conquet 8,5€
Sardines à l'huile d'olive la belle-iloise et pain grillé 8,5€

ENTRÉES

Entrée du jour	voir l'ardoise
Oeufs en meurette	12,5€
Poireaux vinaigrette	7,5€
Escargots de Bourgogne « très gros » Maison Valentin	6 = 14€ / 12 = 26€
Oeufs mayonnaise à l'ancienne	7,5€
Saumon gravelax maison à l'aneth	14,5€
Soupe à l'oignon gratinée au comté	15€

PLATS

Plat du jour	voir l'ardoise
Croque monsieur truffé de Lorette	22€
Boeuf bourguignon, pommes vapeur	23,5€
Poulet fermier rôti à l'estragon, frites maison et salade	21,5€
Filet de bar bio, sauce vierge, légumes poêlés	28,5€
Pavé de saumon, beurre blanc, riz de Camargue	22,5€
Magret de canard à l'orange, écrasé de pommes de terre au romarin	26€
Cassolette de coquillettes bio aux champignons, gratinée au comté (ou pas)	21€
Pièce du boucher (FR)	voir l'ardoise

Garniture supplémentaire :
Frites maison, Riz de Camargue, Écrasé de pommes de terre : 5€ • Salade : 4€ • Légumes poêlés : 6€

Trou Normand " Sorbet poire, Calvados "
8€

L'assiette de fromage
" Fromagerie Chataigner "
15€

DESSERTS

Mousse au chocolat	8€
Pain perdu brioché, caramel beurre salé, glace vanille	12€
Nos fameuses Profiteroles	14€
Baba et son rhum	12€
Glaces et sorbets bio d'Ardèche	4€ la boule
Dessert de saison	voir l'ardoise

Nos plats peuvent contenir des allergènes

Prix nets en euros, taxes et service compris

APÉRITIFS

Ricard 4€ • Pastis 4€ • Kir Maison 7€ • Martini 7€ • Suze 7€ • Porto 7€
Coupe de champagne 14€ • Kir royal 13€ • Muscat 6€

BIÈRE BLONDE ALSACIENNE
Le Demi (25cl) 5€ • La Pinte (50cl) 8€

COCKTAILS

Apérol Spritz 10€ • Saint Germain Spritz 12€ • Chartreuse Spritz 12€ • La piscine de Prosecco 9€
Hendrick's Tonic 12€ • Chartreuse Tonic 12€ •
Les mules de Moscou: Vodka 10€ • Gin 10€ • Tequila 10€ • Rhum 10€ • Chartreuse 12€
Le vieux fou (Angostura , single malt) 10€ • Caïpirinha de Raphi 9€ • La patronne Margharita 12€ • Expresso Martini de Loulou 12€

TOUS NOS VINS AU VERRE SONT À LA FICELLE

	Le verre
ROSÉ	
Côtes de Provence « Tout Simplement » - Domaine Saint Pons - 2025	6€
BLANC	
Val de Loire « Tulipa » - Domaine Cady - 2025	6€
AOC Chablis - Domaine Millet - 2025	9,5€
AOC Côtes du Rhône - « Cuvée Saint Georges » Vieilles Vignes - Clos Val Seille - 2025	8€
Riesling - Domaine Wassler - 2024 (Nature)	7,5€
ROUGE	
AOC Bourgogne, Pinot noir, Chaume Ronde 2024, Domaine Danjean-Berthoux	9,5€
AOC Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » - Stéphane Ogier - 2025	6,5€
AOC Pessac-Léognan « Les Lions de la Louvière » - Famille André Lurton - 2022	9€
VDF Aquilae - Domaine de l'Ecu - 2024 (Nature)	8,5€

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café 2,5€ • Café double 5€ • Café crème 5€ • Cappuccino 5,5€ • Café frappé 4,5€ • Thé 4,5€

EAUX MINÉRALES

Evian 7€ • Badoit 7€ • Perrier 5€

SODAS

Coca-Cola (classique / zéro) 5€ • Orangina 5€ • Limonade 5€ • Jus de fruits 5€

ALCOOLS & DIGESTIFS

RHUM

Don Papa 10€ - Diplomatico 11€

COGNAC

Cognac VSOP 12€

VODKA

Greygoose 12€

WHISKY

Monkey Shoulder 10€ - Nikka from the barrel 12€ - Jura 10 ans 15€
Glenmorangie 10 ans nectar d'Or 15€

EAUX DE VIE

Nusbaumer : Framboise des bois 12€ - Poire Williams rouge 12€ - Mirabelle 12€
Souillac : La vieille prune 12€ - L'impérial 22€ - Cerises à l'eau de vie 8€

GINS

Hendrick's 11€

CALVADOS

Boulard XO 12€

Get 27 8€

CHARTREUSE

Verte 14€ - Jaune 12€ - Jaune MOF 16€ - Élixir 16€ - Reine des liqueurs 20€ - Liqueur du 9e Centenaire 20€ - VEP 30€ - Génépi 9€

LIQUEUR

Poire williams Nusbaumer 10€ - Menthe Poivrée Nusbaumer 8€ - L'abricot de chez Roulot 14€



Contenances : Cocktail 4 cl - Verre : 12 cl - Bouteille 75 cl - Magnum 150 cl

Prix nets en euros, taxes et service compris