

# ◆ CULINAIRE ◆ BAZAAR

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

CARTE SOIR  
19H00-22H30  
DINNER MENU  
19H00-22H30

## POUR COMMENCER / TO START WITH

### CRÈME DE BROCOLI - 15€

Mousse de ricotta au poivre malabar, pecorino & noisettes

#### BROCCOLI CREAM

Malabar pepper & ricotta mousse, pecorino & hazelnut

### OEUF MOLLET CROUSTILLANT - 15€

Pané au panko, champignons de Paris, émulsion ail & persil

#### CRISPY SOFT BOILED EGG

Panko breaded, button mushrooms, garlic & parsley emulsion

### SAUMON FUMÉ - 19€

Poireau au Jospier, crème d'herbes & avruga

#### SMOKED SALMON

Jospier leak, herbs cream & avruga

### POULPE AU JOSPER - 18€

Salade asiatique

#### JOSPER OCTOPUS

Asian salad

## SALADES / SALAD

### CHOU CHINOIS - 23€

Chou rouge, soja, edamame, suprêmes d'orange,  
vinaigrette sésame

#### CHINESE CABBAGE

Red cabbage, edamame, orange supreme, sesame vinaigrette

### CAESAR POULET - 24€

#### CHICKEN CAESAR

### CAESAR NATURE - 19€

#### PLAIN CAESAR

## A PARTAGER / TO SHARE

Consulter l'ardoise / Consult the slate

### PIÈCE DE BOEUF POUR 2

Purée de pommes de terre truffée, sauce béarnaise & truffée

#### PIECE OF BEEF FOR 2

Truffled mashed potatoes, béarnaise & truffle sauce

### PÊCHE DU JOUR POUR 2

Purée de pommes de terre truffée, sauce vierge

#### FISH OF THE DAY FOR 2

Truffled mashed potatoes, sauce vierge

## KIDS:

PÂTES AU JAMBON ET FROMAGE - 12€ HAM AND CHEESE PASTA

POISSON VAPEUR ET LÉGUMES - 12€ STEAMED FISH AND VEGETABLES

STEAK HACHÉ ET FRITES - 12€ CHOPPED STEAK AND FRENCH FRIES

## POUR CONTINUER / TO CONTINUE WITH

### NOIX DE FAUX FILET NORMANDE 250G - 39€

Béarnaise, échalote confite & pommes grenailles

#### NORMANDE SIRLOIN STEAK 250G

Béarnaise sauce, candied shallot, baby potatoes

### FILET DE BOEUF 180G - 45€

Béarnaise, échalote confite & pommes grenailles

#### BEEF TENDERLOIN 180G

Béarnaise sauce, candied shallot, baby potatoes

### SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE- 36€

Cannelloni de pleurotes & jus corsé

#### FARMER POULTRY

Oyster mushroom cannelloni & full bodied juice

### PAVÉ DE SAUMON GINGEMBRE & CITRONNELLE - 35€

Déclinaison de patates douces

#### GINGER & LEMONGRASS SALMON

Sweet potatoes declination

### PÊCHE DU JOUR - 38€

Bok choy, carottes de Chantenay & vierge  
épicée à la grenade

#### FISH OF THE DAY

Bok choy, Chantenay carrot & spice  
pomegranate vierge

### CONCHIGLIE À LA FORESTIÈRE - 26€

Crumble de noisettes & pecorino  
MUSHROOMS CONCHIGLIE

Hazelnut crumble & pecorino

## SUR LE POUCE / SNACK

### BAZAAR BURGER - 29€

Bun bio, steak haché du Limousin, crème de cheddar,  
pommes frites & salade verte

#### BAZAAR BURGER

Organic buns, limousin chopped steak, cheddar cream,  
french fries & green salad

## POUR FINIR ... / TO FINISH WITH

### SÉLECTION DE FROMAGES AOP - 11€

Salade d'endives, abricot sec, noix & vinaigre de cidre

#### AOP CHEESE SELECTION

Endive salad, dried apricot, nuts & cider vinegar

### POT DE GLACE ARTISANALE - 12€

Vanille, chocolat, citron, caramel

#### ARTISANAL ICE CREAM POT

Vanilla, chocolate, lemon, caramel

### CHARIOT DES DESSERTS HUGO & VICTOR - 12€

#### HUGO & VICTOR DESSERT TROLLEY

N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS RESTRICTIONS/ALLERGIES ALIMENTAIRES / PLEASE LET US KNOW YOUR FOOD RESTRICTIONS/ALLERGIES  
DU PAIN SANS GLUTEN EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE / GLUTEN-FREE BREAD IS AVAILABLE ON REQUEST.

CARAFE D'EAU À DISPOSITION SUR DEMANDE / TAP WATER AVAILABLE ON REQUEST

PRIX NETS EN EUROS & SERVICE COMPRIS / ALL PRICES INCLUDED VAT & SERVICE CHARGE

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN 