

# ◆ CULINAIRE ◆ BAZAAR

Le produit, l'origine, le respect

## Entrées

- Velouté de potimarron truffé**  16€  
Crumble de châtaignes  
Truffled pumpkin velouté, chestnut crumble
- Entrée du jour** 16€  
Starter of the day
- Enoki en tempura** 18€  
Mayonnaise au saté feuille de shizo  
Enoki tempura, satay mayonnaise with shiso leaf
- Pavé de Saumon mi-fumé** 18€  
Autour du kumquat nouille de riz croustillante  
Half-smoked salmon steak around kumquat  
crispy rice noodle
- Foie gras au miel et aux agrumes** 21€  
Emulsion de miel et oranges, pain d'épices maison  
Homemade foie gras and gingerbread, honey emulsion

## Sur le pouce

- Bazaar Burger du Limousin** 31€  
Steak haché du Limousin 180 gr, fromage à  
raclette, sauce gribiche, bun brioché oignons  
crispy, roquette, tomate, frites & salade  
Bazaar burger, steak of Limousin 180gr  
raclette cheese, gribiche sauce, crispy  
onions, tomato, rocket salad, french  
fries & salad

## Salades

- César nature**  19€  
Plain ceasar salad
- César Poulet aux épices ou crevettes** 24€  
Ceasar salad spicy chicken or shrimps

## Viandes Jospé




- Onglet de Boeuf 200gr** 35€  
Beef steak 200gr
- Entrecôte Française 300g** 42€  
French rib steak
- Côte de Bœuf Normande à partager** 13€/100gr  
Prime rib to share
- Nos viandes sont accompagnées d'une sauce bearnaise, échalote confite & pommes grenailles  
Homemade bearnaise sauce, candied shallot & grilled potatoes

## Pêche du Moment



- Cabillaud rôti** 34€  
Légumes de saisons, sauce aïoli  
Roasted cod, seasonal vegetables, aioli sauce
- Saint-Jacques snackées** 36€  
Emulsion de cresson, brocolis en texture,  
pommes granny Smith  
Snacked scallops, watercress emulsion, textured  
broccoli, Granny Smith apples

## Plats signatures

- Risotto de coquillettes à la truffe**  26€  
Truffle shell pasta risotto
- Suprême de volaille Label Rouge** 29€  
Farce de mousseline aux noix, purée de panais,  
sauce au vin jaune  
Label Rouge chicken supreme, nut mousseline stuffing,  
mashed parsnip, white wine sauce
- Plat du jour** 30€  
Daily Special Main
- Poitrine de porc Marinée** 30€  
marinade miel soja, polenta crémeuse  
Pork belly marinated in honey and soy sauce, creamy polenta

## Desserts

- Dessert du moment** 10€  
Dessert of the day
- Chariot Hugo & Victor** 12€  
Hugo & Victor dessert trolley
- Café douceur** 12€  
Coffee or tea with delicacies
- Sélection de fromages AOP** 12€  
AOP cheese selection

N'hésitez 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

Prix nets en euros & service compris / all prices included vat & service charge

Végétarien / vegetarian 