


# ◆ CULINAIRE ◆ BAZAAR

Le produit, l'origine, le respect

## Entrées

Cromesqui de Saint Maure de Touraine  16€

Mousseline de brocolis, condiments de poire de Chutney

Saint Maure de Touraine cheese cromesqui, broccoli mousseline, chutney pear condiments

Tataki de veau aux saveurs d'Asie 18€

Soja, sauce huître, yuzu et sauce Tonato (basilic, coriandre), julienne de carottes, radis noir, pois gourmand, piment rouge

Veal Tataki with Asian flavors, soy sauce, oyster sauce, yuzu and Tonato sauce (basil, coriander), carrots, black radish, peas, red chili

Entrée du jour 18€

Starter of the day

Ceviche de Dorade 20€

Jus d'agrumes parfumé à la lavande, pickles purée de pêche rôtie

Citrus juice flavored with lavender, pickles, roasted peach puree,

## Sur le pouce

Bazaar Burger du Limousin 31€

Steak haché du Limousin 180 gr

Cheddar, bun brioché oignons crispy, roquette, tomate, frites & salade

Bazaar burger, steak of Limousin 180gr cheddar cheese, crispy onions, tomato, rocket salad, french fries & salad

Tartare de Boeuf du Limousin au pesto 30€

Viande de boeuf du Limousin coupée au couteau

Beef Tartare from Limousin with pesto basil sauce

## Salades

César nature  19€

Plain ceasar salad

César Poulet aux épices ou crevettes 24€

Ceasar salad spicy chicken or shrimps

Poke Bowl Végétarien  25€

Pousses d'épinard, melon, tomates cerises, radis, fenouil, chou blanc, riz

Spinach shoots, melon, cherry tomatoes, radish, fennel, white cabbage, rice

Poke Bowl Poulet ou crevettes 31€

Pokebowl with chicken or shrimps

## Viandes Jospers



Bavette d'Aloyau 200g 35€

Flank steak

Côte de veau 200gr 40€

Mousseline de pommes de terres truffées, ail confit, jus aux morilles

Veal rib 200gr, truffled potato mousseline, garlic confit, morel sauce

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



Pavé de saumon rôti 32€

Pignons de pin, fenouil en texture, crémeux de vin blanc, huile à l'oseille

Roasted salmon, pine nuts, fennel, creamy white wine, sorrel oil

Sole meunière 42€

Poêlée de légumes de saison

"Sole meunière", pan-fried seasonal vegetables

## Plats signatures

Risotto créme au curry  26€

Emulsion coco, gingembre, petits pois croquants  
Creamy curry risotto, coconut emulsion, ginger, crunchy peas

Plat du jour 30€

Daily Special Main

Filet de canette 36€

Purée de choux fleur vanillé, jus de mûres et noisettes torréfiées

Duck fillet, vanilla cauliflower purée, blackberry juice and roasted hazelnuts

## 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 