

◆ CULINAIRE ◆ BAZAAR

Le produit, l'origine, le respect

Entrées

Duo d'asperges en deux cuissons  16€

Crème de Feta à l'ail des ours, éclats de noisettes au miel

Duet asparagus cooked in two ways, Feta cream with wild garlic, hazelnut & honey

Magret de Canard à l'orange en Gravelax 18€

Mayonnaise, piment d'Espelette, écorces d'orange séchée

Breast Duck Gravelax with orange, mayonnaise sauce, Espelette chilli pepper, dried orange peel

Entrée du jour 18€

Starter of the day

Filet de Maquereau fumé au foin 20€

Mousseline d'avocat et kiwi, radis croquants

Smoked Mackerel fillet, creamy avocado and kiwi, crunchy radishes

Sur le pouce

Bazaar Burger du Limousin 31€

Steak haché du Limousin 180 gr
Tome de brebis, bun brioché oignons crispy, roquette, tomate, frites & salade

Bazaar burger, steak of Limousin 180gr
Our french cheese "Tome de brebis", 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

Poke Bowl Végétarien  25€

Pousses d'épinard, mangue, tomates cerises, radis, fenouil, chou blanc

Spinach shoots, mango, cherry tomatoes, radish, fennel, white cabbage

Poke Bowl Poulet ou crevettes 31€

Pokebowl with chicken or shrimps

Viandes Jospers



Bavette d'Aloyau 200g 35€

Flank steak

Filet de Boeuf "Chateaubriand" 200g 48€

Beef tenderloin

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 & pommes grenailles

Pêche du Moment



Pavé de Maigre farci au basilic 34€

Déclinaison de courgettes, émulsion de blette, purée brocolis

Lean Steak stuffed with basil in chard leaf, textured zucchinis, chard emulsion, broccoli mousseline

Gambas Black Tiger au Jospers 36€

Beurre d'algue, tagliatelles fraîches, bisque de homard

Black Tiger Prawns with seaweed butter cooked in Jospers, fresh tagliatelle pasta, lobster bisque

Plats signatures

Plat du jour 30€

Daily Special Main

Mignon de Porc aux citrons 31€

Millefeuille de pommes de terres au beurre noisette
Pork Tenderloin with lemons, potatoes millefeuille with brown butter

Ris de veau 36€

Mousseline de pommes de terres aux herbes, jus corsé, tombé de pleurotes, épinards

Veal Sweetbread, Potatoes mousseline, strong juice, oyster mushrooms, spinach

Desserts

Dessert du moment 10€

Dessert of the day

Charriot 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 / végétarian 