

◆ CULINAIRE ◆ BAZAAR

CARTE RESTAURANT SOIR
19H00-22H30

DINER MENU
19H00-22H30

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER / TO START WITH

CRÈME DE PETITS POIS -16€ ■

Pesto à la menthe, cress affila-snow

GREEN PEAS CREAM

Pesto of Mint, cress affila-snow

CEVICHE DE BAR COCO-PASSION - 20€

Chips d'algue de nori, gel de citron, lait de coco, piment vert

SEA BASS CEVICHE COCONUT- PASSION

Citrus Gel, green pepper, coconut milk, Nori seaweed chips

RAVIOLE SHIITAKÉ - 19€

Bouillon thaï, Gingembre & Citronnelle

SHIITAKE MUSHROOM RAVIOLI

Thaï stock, Ginger & Lemongrass

OEUF MOLLET-DUO D'ASPERGES - 24€ ■

Crème d'estragon, tuile de pain, pousse d'épinards

ASPARAGUS WITH CALF EGGS

Tarragon cream, baby spinach, tile bread

SALADES / SALAD

CÉSAR POULET - 24€

Salade Romaine, blanc de poulet, parmesan, croûtons, pickles d'oignons rouges, sauce césar maison

CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine salad, chicken breast, parmesan, croutons, red onion pickles, homemade caesar sauce

CÉSAR NATURE - 19€ ■

Même plaisir mais sans poulet

PLAIN CAESAR SALAD

Same pleasure, no chicken

A PARTAGER / TO SHARE

Consulter l'ardoise / Consult the slate

PIÈCE DE BOEUF POUR 2

Purée de pommes de terre aux olives taggiasca, sauce béarnaise, jus corsé

PIECE OF BEEF FOR 2

Mashed potatoes with taggiasca olives, béarnaise & thyme sauce

PÊCHE DU JOUR POUR 2

Purée de pommes de terre aux olives taggiasca, sauce vierge

FISH OF THE DAY FOR 2

Mashed potatoes with taggiasca olives, sauce vierge

ENFANTS / 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

SALTIMBOCCA DE VOLAILLE - 32 €

Purée aux olives taggiasche, vierge vénitienne, chips de jambon

POULTRY SALTIMBOCCA

Mashed potatoes with taggiasche olives, Capers, Lemon & grapes sauce

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

SAINT PIERRE - TRILOGIE DE CHOUX - 36 €

Sauce aïoli, cress scarlette, coulis vert

ROASTED JOHN DORY - FLOWERS TRIO

Aioli and green sauce

GAMBAS BLACK TIGER GRILLÉE AU JOSPER - 35 €

Émulsion de bisque, riz ananas, encre de seiche

GRILLED PRAWNS TO THE JOSPER

Lobster emulsion, pineapple rice & cuttlefish

RISOTTO AUX ASPERGES & CREVETTES - 31 €

Pousse d'épinards, petits pois & pecorino

ASPARAGUS & SHRIMPS RISOTTO

Green Peas, baby spinach & pecorino

PÂTES AUX ASPERGES - 26 € ■

Pousse d'épinards, petits pois & pecorino

ASPARAGUS PASTA

Green Peas, baby spinach & 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

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 ■