



◊ 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 Josper



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 crémé 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