



◊ CULINAIRE ◊ BAZAAR

Le produit, l’origine, le respect

Entrées

- Sashimi végétan

VEGAN

15€
- Vinaigrette aigre-douce, sésame torréfié, pastèque
Sweet and sour vinaigrette, toasted sesame, watermelon
- Entrée du jour

16€
- Starter of the day
- Burrata autour du concombre

16€
- Mouron des oiseaux, radis rouge
Burrata with cucumber, chickweed, and red radish
- Carpaccio de boeuf façon tartare

16€
- Sauce moutarde-miel, câpres, pickles d’oignons, jaune d’œuf confit (80gr)
Beef tartare-style carpaccio, honey-mustard sauce, capers, pickled onions, and confit egg yolk (80gr)
- Ceviche de bar

18€
- Pulpe de coco, fraises en quartiers, oignons rouges, radis, gel de citron
Seabass ceviche, Coconut pulp, quartered strawberries, red onions, radish, lemon gel

Sur le pouce

- Rigatoni au pesto rosso

26€
- Olives Taggiasca, Parmesan , pignons de pins, basilic, tomates cerises
Rigatoni with red pesto, Taggiasca olives, Parmesan, pine nuts, basil, and cherry tomatoes
- Bazaar Burger végétarien

VEGAN

28€
- Cheddar, bun brioché, mayonnaise, Saté, cornichons aigre douce, pané de soja, oignons frits, laitue, tomate, frites & salad
Vegetarian bazaar burger, soy breaded, mayonnaise, cheddar cheese, fried onions, Satay, sour pickles, tomato, salad, french fries & salad
- Bazaar Burger du Limousin

31€
- Steak haché du Limousin 180 gr
Cheddar, pain brioché, laitue, tomate, mayonnaise
Saté, cornichon aigre douce, cheddar, oignon frit , frites & salad
Bazaar burger, steak of Limousin 180gr
Cheddar cheese, fried onions, tomato, salad, mayonnaise,sour pickles, french fries & salad

Salades

- César nature

19€
- Plain ceasar salad
- César Poulet aux épices ou crevettes

24€
- Ceasar salad spicy chicken or shrimps

Viandes Josper

- Bavette 200gr

33€
- European Flank steak 200g
- Entrecôte française 300g

42€
- French ribsteak 300g
- Côte de Bœuf Normande à partager

13€/100gr
- Prime rib to share
Accompagnées d’une sauce bearnaise, échalote confite & pommes grenailles
Homemade bearnaise sauce, candied shallot & pommes grenailles

Pêche du Moment

- Pavé de saumon

32€
- Carottes en texture au curcuma, crémeux de maïs
Salmon fillet,carrots in various textures, corn cream, turmeric carrot mousseline
- Gambas Black Tiger

35€
- Riz sauvage, émulsion de bisque de gambas, rougail, mangue verte, piment oiseau
Black Tiger prawns,wild rice, prawn bisque emulsion, rougail, green Mango, bird’s eye chili

Plats signatures

- Gyoza aux légumes

VEGAN

26€
- Sucrine, sauce aigre douce
Vegetable gyoza, sweet and sour sauce, lettuce
- Pokebowl végétarien

28€
- Melon, concombres, tomates confites, artichaut mariné, riz vinaigré, roquette
Melon, cucumber, confit tomatoes, marinated artichoke, seasoned rice, rocket salad
- Plat du jour

30€
- Daily special main
- Pluma de Porc Ibérique 225gr

37€
- Choux Pack Choy grillé, sauce chimichuri, purée de pommes de terre
Iberian pork pluma 225g,grilled pak choy, chimichurri sauce,mashed potatoes

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
- Glaces artisanales

13€
- Artisanal Ice cream

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

Sans gluten ou options sans gluten / Gluten free or options disponibles gluten free

Vegan