

APÉRITIFS / APPETIZERS

PLANCHE DE CHARCUTERIES OU MIX	26 €
HAM PLATE OR MIXTE PLATE WITH CHEESE AND HAM	

TRÉSORS DE LA CAVE

VIN BLANC/ WHITE WINES	15CL	75CL
SANCERRE AOP HENRI BOURGEOIS	17 €	89 €
POUILLY-FUMÉ AOP DOMAINE VENEAU	14 €	70 €
CHABLIS AOP JEAN-MARC BROCARD	15 €	62 €
SAUTERNES AOP CHÂTEAU DU MAGNE	15 €	58 €
CLARANDELLE AOP PAR HAUT BRION	12 €	49 €
CHÂTEAU LACOSTE AOP		34 €
POUILLY FUISSÉ AOP DOMAINE RENAUD		92 €

VIN ROSÉS/ ROSE WINE		
CÔTES DE PROVENCE AOP-LA VIE EN ROSE DE ROUBINE	11 €	55 €
CÔTES DE PROVENCE AOP-MINUTY CUVÉE PRESTIGE		68 €

VINS ROUGES/ RED WINES		
SANCERRE AOP-DOMAINE BOURGEOIS LES BONNES BOUCHES		80 €
HAUTES-CÔTES-DE-NUIT AOP-DOMAINE PIERRE LAURENT		85 €
MERCUREY AOP-DOMAINE DU MEIX FOULOT		92 €
CROZES HERMITAGE AOP		
SIGNATURE DOMAINE MICHELAS ST JEMMS HVE	14 €	65 €
SAINT JOSEPH AOP-SEPTENTRIO		79 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP- DOMAINE DU PÉRE CABOCHE LA CRAU		89 €
BORDEAUX AOP -CLARENDELLE PAR HAUT-BRION	12 €	48 €
HAUT-MÉDOC AOP- CHÂTEAU PEYRAT-FOURTHON		58 €
SAINT-EMILION GRAND CRU AOP- LES TERRASSES DE SAINT-CHRISTOPH		75 €
MARGAUX AOP-LE MARGAUX DE DENIS LURTON	17 €	79 €
BROUILLY AOP-CHÂTEAU DE SAINT-LAGER HVE	12 €	58 €
CAHORS AOP- CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE		79 €
TERRASSES DU LARZAC AOP- DOMAINE DE LA CROIX CHAPTAL		55 €
LES CARDOUNETTES DU PAYS D'OC	11 €	52 €

ÉCLATS DE BULLES

A LA COUPE - 15CL	
LAURENT PERRIER «LA CUVÉE»	19 €
PROSSECCO	10 €
CRÉMANT DE BOURGOGNE	11 €

EN BOUTEILLE - 75CL	
LAURENT PERRIER «LA CUVÉE»	99 €
LAURENT PERRIER «CUVÉE ROSÉE »	130 €
LAURENT PERRIER «GRAND SIÈCLE»	150 €
LAURENT PERRIER «MILLÉSIMÉ»	230 €



BEFORE - 4 CL

MARTINI	10 €
KIR 15CL	15 €
LILLET	10 €
RICARD	9 €
PASTIS	9 €
CAMPARI	9 €
DOLLIN ROUGE	9 €
DOLLIN BLANC	9 €

ALCOOLS SECS/ ALCOHOLS - 4 CL

RHUM TRADITION ESPAGNOLE/ SPANNISH STYLE	
DIPLOMATICO (VENEZUELA)	16 €
ZACAPA (23 ANS/GUATEMALA)	20 €

RHUM D'AILLEURS	17 €
DON PAPA (PHILIPPINES)	

RHUM TRADITION FRANÇAISE/ FRENCH STYLE	
3 RIVIÈRE BLANC	12 €
3 RIVIÈRE AMBRÉ	12 €
NEISSON BLANC	16 €

VODKA	17 €
BELVEDERE(POLONAIS)	14 €
KETEL ONE (PAYS-BAS)	
GREY GOOSE (FRANÇAIS)	16 €
CIROC COCONUT	14 €
CHOPIN	17 €
ABSOLUT	15 €

TEQUILA - MEZCAL	
EL JIMADOR SILVER	12 €
PATRON SILVER	18 €
PATRON REPOSADO	20 €

GIN	
HENDRICK'S LONDON DRY (ECOSSE)	14 €
TANQUERAY 10 LONDON DRY (ECOSSE)	14 €
MARE (ESPAGNE)	16 €
G'VINE FLORAISON	15 €
C'EST NOUS	15 €
BOMBAY SAPHIRE	12 €
MONKEY 47	17 €
CITADELLE	15 €

WHISKY

BOURBON/ AMERICAN WHISKEY	
JACK DANIEL'S	15 €

INTERNATIONAL WHISKEY	
DOMAINE DES HAUTES GLACES	19 €
KAVALAN	20 €
NIKKA	16 €

BLENDED SCOTCH WHISKEY	
JW REDLABEL	12 €
JW BLACKLABEL	14 €

IRISH WHISKEY	
JAMESON	12 €

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY	
LAGAVULIN 16 ANS	20 €
ABERLOUR 10 ANS	13 €
GLENLIVET	16 €
TALISKER 10 ANS	14 €
OBAN 14 ANS	16 €



Le Culinaire Bazaar: à la rencontre des cuisines du monde

The Culinaire Bazaar: discovering the cookings of the world

LE CULINAIRE BAZAAR EST BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT : C'EST UNE EXPÉRIENCE OÙ AUTHENTICITÉ ET CRÉATIVITÉ SE RENCONTRENT. NICHÉ AU SEIN DE L'HÔTEL PULLMAN ROISSY CDG, CE LIEU VIBRANT CÉLÈBRE LES SAVEURS FRANÇAISES, SUBLIMANT DES PRODUITS DE SAISON SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS, REVISITÉS AVEC AUDACE ET MODERNITÉ, OFFRANT AUX VOYAGEURS COMME AUX LOCAUX UNE PAUSE GOURMANDE MÉMORABLE.

THE CULINAIRE BAZAAR IS MUCH MORE THAN A RESTAURANT: IT'S AN EXPERIENCE WHERE AUTHENTICITY AND CREATIVITY MEET. NESTLED WITHIN THE PULLMAN ROISSY CDG HOTEL, THIS VIBRANT VENUE CELEBRATES FRENCH FLAVOURS, SUBLIMATING CAREFULLY SELECTED SEASONAL PRODUCTS, REVISITED WITH BOLDNESS AND MODERNITY, OFFERING TRAVELLERS AND LOCALS ALIKE A MEMORABLE GOURMET BREAK.



ENTRÉES / STARTERS

SASHIMI VÉGAN  	15 €
VINAIGRETTE AIGRE DOUCE ET SÉSAME TORRÉFIÉ VEGAN SASHIMI, WEET AND SOUR VINAIGRETTE WITH TOASTED SESAME	
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	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU (80GR)  	16 €
SAUCE MOUTARD ET MIEL, CAPRON, PICKELS D'OIGNONS, JAUNE D'OEUF CONFIT ET CRÉMEUX BEEF TARTARE (80G), MUSTARD-HONEY SAUCE, CAPERS, PICKLED ONIONS, CONFIT EGG YOLK AND CREAMY YOLK	
CEVICHE DE BAR 	18 €
PULPE DE COCO, FRAISE QUARTIER, OIGNONS ROUGE , RADIS, GEL CITRON SEABASS CEVICHE, COCONUT PULP, QUARTERED STRAWBERRY, RED ONION, RADISH, LEMON GEL	

NOS SALADES/OUR SALADS

SALADE CAESAR NATURE 	19 €
PLAIN CAESAR SALAD	
SALADE CAESAR POULET OU CREVETTES	24 €
CHICKEN OU SHRIMPS CAESAR SALAD	
POKEBOWL VÉGÉTARIEN 	28 €
MELON, CONCOMBRES, TOMATES CONFITES, ARTICHAUT MARINÉ, RIZ VINAIGRÉ, COEUR DE ROMAINE HALF A CAJUN SPICED COCKEREL COOKED IN THE JOSPER SPICY THYME JUS, TRUFFLED PURÉE	

SNACKING

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*  	28 €
VEGETARIAN BURGER	
BAZAAR BURGER*	31 €
*ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADE MESCLUN *SERVED WITH FRENCH FRIES AND MESCLUN SALAD	

-  PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIANS OPTIONS
-  PLATS VEGAN / VEGAN OPTIONS
-  PLATS SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE

PLATS/TO CONTINUE WITH

GYOZA AUX LÉGUMES, SUCRINE, SAUCE AIGRE DOUCE 	26 €
VEGETABLE GYOZA, SWEET AND SOUR SAUCE, LETTUCE	
PLAT DU JOUR	30 €
MAIN COURSE OF THE DAY	
PAVÉ DE SAUMON  	32 €
CAROTTES EN TEXTURE, CRÉMEUX DE MAÏS, MOUSSELINE DE CAROTTE CURCUMA SALMON FILLET,CARROTS IN VARIOUS TEXTURES, CORN CREAM, TURMERIC CARROT MOUSSELINE	
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 225GR	32 €
CHOUX PACK CHOY GRILLÉ, SAUCE CHIMICHURI IBERIAN PORK PLUMA 225G,GRILLED PAK CHOY, CHIMICHURRI SAUCE	
GAMBAS BLACK TIGER  	32 €
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	
BAVETTE 200GR 	33 €
RIZ SAUVAGE, ÉMULSION DE BISQUE DE GAMBAS, ROUGAIL, MANGUE VERTE, PIMENT OISEAU FLANK STEAK,WILD RICE, PRAWN BISQUE EMULSION, ROUGAIL, GREEN MANGO, BIRD'S EYE CHILI	
ENTRECÔTE FRANCAISE 300GR 	40 €
ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE BÉARNAISE, ÉCHALOTE CONFITE & POMMES GRENAILLES FRENCH RIBSTEAK 300G SERVED WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE, CANDIED SHALLOT & POMMES GRENAILLES	
CÔTE DE BŒUF À PARTAGER 	13 € /100GR
ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE BÉARNAISE, ÉCHALOTE CONFITE & POMMES GRENAILLES PRIME RIB TO SHARE SERVED WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE, CANDIED SHALLOT & POMMES GRENAILLES	

LES DESSERTS / TO FINISH WITH...

DESSERT DU MOMENT	10 €
DESSERT OF THE DAY	
CHARIOT HUGO & VICTOR	12 €
HUGO & VICTOR DESSERTS TROLLEY	
SÉLECTION DE FROMAGES AOP	12 €
SELECTION OF CHEESE AOP	
GLACE OU SORBET AU CHOIX DE 3 PARFUMS	13 €
ARTISANAL ICE CREAM OR SORBET OF YOUR CHOICE,VANILLA WHIPPED CREAM	

-  PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIANS OPTIONS
-  PLATS VEGAN / VEGAN OPTIONS
-  PLATS SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE

SOFTS

COCA-COLA
COCA-COLA ZERO
SPRITE
ORANGINA
SCHWEPPES TONIC
GINGER BEER
SCHWEPPES AGRUMES
FANTA
MONSTER ENERGY
JUS GRANINI
PERRIER
EAU MINÉRALE EVIAN 1L
BADOIT/SAN PELLEGRINO 1L
BADOIT/SAN PELLEGRINO 50CL
VITTEL 50CL
JUS D'ORANGE
JUS DE PAMPLEMOUSSE
JUS DE CITRON

6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
8,5 €
8,5 €
7,5 €
7,5 €
6 €
6 €
6 €

THÉS PURE/ PURE TEAS
THÉ DARJELING
THÉ VERT THÉ EARL GREY THÉ
VERT MENTHE
THÉ ENGLISH BREAKFAST

6 €

CAFÉS ILLY

ESPRESSO
DOUBLE
ALLONGÉ AMERICANO
LATTE
CAPPUCINO
NOISETTE
DÉCAFÉINÉ/DECAFFEINATED
CHOCOLAT CHAUD

4 €
6 €
4 €
6 €
6 €
4 €
6 €
6 €

AFTER - 4 C L

COGNAC

COURVOISIER VSOP
HENNESSY XO
HENNESSY VS
MARTELL CORDON BLEU

14 €
30 €
13 €
18 €

LIQUEURS

COINTREAU
BAILEY'S
GRAND MARNIER
GET 27
GET 31
DISARONNO
CHARTREUSE JAUNE / VERTE
MOZART BLACK CHOCOLATE

13 €
13 €
13 €
13 €
13 €
13 €
14 €
14 €



SIGNATURES

BERGAMOTE SPRITZ

16 €

BERGAMOTE, PÊCHE, PROSECCO
BERGAMOT, PEACH, PROSECCO

LILL'SPICY

16 €

BASILIC, CONCOMBRE, PIMENT D'ESPELETTE,
LILLET BLANC, TONIC YUZU
BASIL, CUCUMBER, ESPELETTE PEPPER, LILLET
BLANC, YUZU TONIC

L'EMERAUDE

16 €

JUS DE POMME, RHUM HAVANA 3 ANS, JUS
D'ANANAS, LIQUEUR DE CURAÇAO, TONIC
ELDERFLOWER, JUS DE CITRON, SIROP DE BASILIC
APPLE JUICE, 3 YEARS HAVANA RHUM, PINEAPPLE
JUICE, CURAÇAO LIQUOR, ELDERFLOWER TONIC,
LEMON JUICE, BASILIC SYROP

EXPRESSO NEGRONI

16 €

VERMOUTH ROUGE, CAMPARI,
LIQUEUR DE CAFÉ KAHLUA, GIN BOMBAY, BITTER
CHOCOLAT
RED VERMOUTH, CAMPARI, KAHLUA COFFEE LIQUOR,
BOMBAY GIN, BITTER CHOCOLATE

BRASSE COULÉE

PRESSION/DRAFT BEERS

HEINEKEN 25CL
HEINEKEN 50CL
GALLIA IPA 25CL
GALLIA IPA 50CL

7 €
11 €
8 €
12 €

BOUTEILLES/BOTTLED BEERS

HEINEKEN 0% 33CL
GALLIA (BLONDE/BLANCHE) 33CL
1664 33CL
DESPERADOS
HEINEKEN 33CL

SPIRIT FREE

MELON BALL

11 €

MELON, CONCOMBRE, POMME, VERVEINE, FLEUR DE SUREAU
MELON, CUCUMBER, APPLE, VERBENA, ELDERFLOWER

POWER'RED

11 €

JUS DE LITCHI, PURÉE DE FRAMBOISES, SIROP HIBISCUS,
SPRITE, MYRTILLES, JUS DE CITRON FRAIS
LITCHI JUICE, RASPBERRY PUREE, HIBISCUS SYRUP, SPRITE,
BLUEBERRY, LEMON JUICE

SPRITZ SANS APÉROL

11 €

SIROP SPRITZ, CITRON, PAMPLEMOUSSE, LIMONADE
SPRITZ SYRUP, LEMON, GRAPEFRUIT, LEMONADE

TIMELESS

APEROL SPRITZ

15 €

APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE
APEROL, PROSECCO, SPARKLING WATER, ORANGE

BASIL SMASH

15 €

BASILIC, CITRON, SUCRE, GIN
BASIL, LEMON, SUGAR, GIN

MOSCOW MULE

15 €

VODKA, CITRON, TONIC, GINGEMBRE, SUCRE DE CANNE
VODKA, LEMON, TONIC, GINGER, CANE SUGAR

MAI- TAI

16 €

CITRON, ORGEAT, ANANAS, COINTREAU, RHUM BLANC,
BITTER ANGOSTURA
LEMON, ORGEAT, PINEAPPLE, COINTREAU, WHITE RUM, ANGOSTURA
BITTERS

ELDERFLOWER SPRITZ

16 €

LIQUEUR FLEUR DE SUREAU, TONIC FLEUR DE SUREAU,
PROSECCO
ELDERFLOWER LIQUOR, ELDERFLOWER TONIC, PROSECCO

MINT JULEP

18 €

MENTHE, CASSONNADE, BOURBON
MINT, BROWN SUGAR, BOURBON