

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 «BLANC DE BLANC»	150 €
LAURENT PERRIER «MILLÉSIMÉ»	180€
LAURENT PERRIER «GRAND SIÈCLE»	220€



BEFORE - 4 CL

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

ALCOOLS SECS/ ALCOHOLS - 4 CL

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

RHUM D'AILLEURS	
DON PAPA (PHILIPPINES)	17 €

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

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

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

GIN	
HENDRICK'S LONDON DRY (ECOSSE)	14 €
G'VINE FLORAIISON	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 €

Le Culinaire BAZAAR
à la rencontre des cuisines du monde

The Culinaire Bazaar
discovering the cookings of the world

◆ CULINAIRE ◆ BAZAAR

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.

CULINAIRE BAZAAR IS MORE THAN JUST A RESTAURANT:
IT'S AN EXPERIENCE WHERE AUTHENTICITY MEETS CREATIVITY.
NESTLED WITHIN THE PULLMAN ROISSY CDG HOTEL, THIS VIBRANT
VENUE CELEBRATES FRENCH FLAVOURS BY SHOWCASING CAREFULLY
SELECTED SEASONAL INGREDIENTS, REIMAGINED WITH BOLDNESS
AND MODERN FLAIR, OFFERING BOTH TRAVELLERS AND LOCALS A
MEMORABLE GOURMET ESCAPE



ENTRÉES / STARTERS

ENTRÉE DU JOUR * STARTER OF THE DAY	16 €
TARTARE DE TOURTEAU COULIS DE CORIANDRE, ANETH ,MAYONNAISE AVOCAT CRAB TARTARE, CORIANDER AND DILL COULIS, AVOCADO MAYONNAISE	17 €
TARTELETTE DE POTIMARRON  CRÈME DE MARRON ET COMTÉ RED KURI SQUASH TARTLET, CHESTNUT CREAM AND COMTÉ CHEESE	16 €
ŒUF MOLLET MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR GRILLÉE AU JOSPER, JUS CORSÉ SOFT-BOILED EGG, JOSPER-GRILLED JERUSALEM ARTICHOKE MOUSSELINE WITH A JUS	16 €
PAVÉ DE TRUITE FUMÉE CRÉMEUX DE VIN D’ARBOIS AUX MORILLES, ŒUF DE TRUITE CREAMY ARBOIS WINE WITH MORELS, TROUT EGG	18 €

NOS SALADES/OUR SALADS

SALADE CAESAR NATURE  PLAIN CAESAR SALAD	19 €
SALADE CAESAR POULET OU CREVETTES CHICKEN OU SHRIMP CAESAR SALAD	24 €

SNACKING

PAPPARDELLE AUX GIROLLES  CRÈME DE SAUGE ET COMTÉ PAPPARDELLE PASTA WITH CHANTERELLES, SAGE CREAM, COMTÉ CHEESE	26 €
BAZAAR BURGER VÉGÉTARIEN*   VEGETARIAN BURGER	28 €
BAZAAR BURGER* POUSSE D’ÉPINARDS, BACON, OIGNONS CONFITS, SAUCE MOUTARDE À L’ANCIENNE *ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADE MESCLUN *SERVED WITH FRENCH FRIES AND MESCLUN SALAD	31 €

 PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIANS OPTIONS

 PLATS VEGAN / VEGAN OPTIONS

 PLATS SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE

* CONSULTER NOTRE ARDOISE (SELON LA DISPONIBILITÉ)/ CONSULT OUR SPECIALS BOARD (DEPENDING ON AVAILABILITY)

PLATS/TO CONTINUE WITH

CHOU-FLEUR FAÇON RISOTTO TRUFFE NOIRE  CAULIFLOWER “RISOTTO” WITH BLACK TRUFFLE	26 €
PLAT DU JOUR * MAIN COURSE OF THE DAY	30 €
FILET DE SANDRE   MOUSSELINE DE PANAIS, SAUCE VIN BLANC GALANGA, BROCOLINI PIKE-PERCH FILLET, PARSNIP MOUSSELINE, WHITE WINE AND GALANGAL SAUCE, BROCCOLINI	32 €
CABILLAUD NACRÉ JUS MARINIÈRE TARTARE DE MOULES ET ÉPINARDS, HUILE À L’ANETH GLAZED COD, MARINIÈRE JUS, MUSSEL AND SPINACH TARTARE, DILL OIL	34 €
FAUX FILET 250GR  ACCOMPAGNÉ D’UNE SAUCE BÉARNAISE, ÉCHALOTE CONFITE & POMMES GRENAILLES SIRLOIN STEAK 250G SERVED WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE, CANDIED SHALLOT & POMMES GRENAILLES	35 €
CÔTELETTE D’ AGNEAU  PURÉE DE POMME DE TERRE, MINI LÉGUMES CROQUANTS JUS CORSÉ LAMB CUTLET, POTATO PURÉE, CRUNCHY BABY VEGETABLES, RICH JUS	39 €
FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND 200G  ACCOMPAGNÉE D’UNE SAUCE BÉARNAISE, ÉCHALOTE CONFITE & POMMES GRENAILLES CHÂTEAU BEEF FILLET 250G SERVED WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE, CANDIED SHALLOT & POMMES GRENAILLES	42 €
POULET FERMIER LABEL ROUGE À PARTAGER (2 PERSONNES)  GARNITURES AU CHOIX (POMMES GRENAILLES, PURÉE OU LÉGUMES) FREE-RANGE LABEL ROUGE CHICKEN TO SHARE (FOR 2), CHOICE OF SIDE (BABY POTATOES, PURÉE, OR VEGETABLES)	60 €

LES DESSERTS / TO FINISH WITH...

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

 PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIANS OPTIONS

 PLATS VEGAN / VEGAN OPTIONS

 PLATS SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE

* CONSULTER NOTRE ARDOISE (SELON LA DISPONIBILITÉ)/ CONSULT OUR SPECIALS BOARD (DEPENDING ON AVAILABILITY)

SOFTS

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

6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
6 €
10€
6 €
6 €
8,5 €
8,5 €
7,5 €
7,5 €
7 €
7 €
7 €

CHAUD DEVANT

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 VS
MARTELL CORDON BLEU

14 €
13 €
18 €

ARMAGNAC

BORDENEUVE VSOP

14 €

LIQUEURS

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

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

GRANDS JARDINS

LES GRANDS THÉS À LA MANIÈRE DU VIN-75CL

SATEMWA
KAGOSHIMA

25€
25€

JASBIRE

25€



*Prix net service compris sur l'ensemble de nos produits
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH.

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

SAVEURS BRASSÉES

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
D'ESPERADOS
HEINEKEN 33CL

7 €
7 €
7 €
7 €
10 €

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

*Prix net service compris sur l'ensemble de nos produits

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH.