

# ◆ CULINAIRE ◆ BAZAAR

Le produit, l'origine, le respect

## Entrées

Poireaux cuits au Josper    15€

Vinaigrette à la pomme, huile de persil, crémeux végan


Leeks cooked on Josper grill, apple vinaigrette, creamy vegan

Entrée du jour 16€  
Starter of the day

Oeuf Parfait  16€

Crème de comté, tombée de pleurotes jus corsé au thym

Perfect egg with Comté cream, oyster mushrooms, and a rich thyme juice

Velouté d'asperge verte   16€

Epinard, copeaux de Féta

Green asparagus and spinach velouté with feta shavings

Millefeuille au saumon Norvégien 18€

Autour de la betterave

Deconstructed Norwegian salmon millefeuille with beetroot

## Sur le pouce

Choux fleur rôti BIO    21€

Cuit au Josper, sauce vierge aux agrumes

Roasted organic cauliflower cooked at Josper, virgin citrus sauce

Bazaar Burger végétarien  28€

Cheddar, bun brioché, mayonnaise, Saté, cornichons aigre douce, pané de soja, oignons frits, laitue, tomate, frites & salade

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 & salade

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

Côte de veau 240g   35€

European Veal steak 240g

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

Filet de bar   35€

Déclinaison de choux et sa sauce au beurre blanc

Sea bass fillet, various types of cabbage with white butter sauce

Tentacule de poulpe grillée   35€

Purée de céleri, sauce vierge aux agrumes, émulsion de persil


Grilled octopus tentacle, celery purée with citrus virgin sauce and parsley emulsion

## Plats signatures

Raviole à la ricotta  26€

Roquette, crème de citron, pistache, pignons de pin


Ricotta and rocket ravioli, lemon cream, pistachio, pine nuts

Coquillettes à la truffe  26€

Organic pasta with truffles

Plat du jour 30€

Daily special main

Demi coquelet cuit au Josper  29€

Epices cajun, jus corsé au thym, purée truffée

Half coquelet with Cajun spices cooked on the Josper, rich thyme jus, and truffle 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 