



LA CARTE



- NOS TAPAS -

PÉPITES D'ENCORNET À L'AÏL,	7 €
<i>coulis de poivron doux</i>	
SOBRASSADA DE MALLORCA DOUCE	7 €
<i>focaccia grillée</i>	
CAMEMBERT RÔTI	9 €
<i>au miel de châtaignier et thym frais</i>	
ASSIETTE DE JAMBON SERRANO	9 €
<i>« réserve Segovia »</i>	
ARDOISE GOURMANDE	9 €
<i>(sucrée)</i>	

- NOS SALADES REPAS -

LA CAESAR	13 €
<i>Salade, poulet grillé, croûtons, tomate, parmesan, bacon et sauce Caesar</i>	
LA BAZAR	14 €
<i>Salade, crevettes marinées, tataki de saumon, concombre, tomate, radis, artichaut confit</i>	
L'ITALIENNE	15 €
<i>Roquette, courgette grillée, aubergine grillée, mozzarella di Buffala, olives, artichaut confit, brésaola</i>	

Prix nets service compris

✧ **POUR LES + JEUNES** ✧
NOTRE MENU ENFANT
11 €

Un jus d'orange ou un sirop
 +
 Salade verte et tomates cerises
 +
 Pavé de saumon
 ou Cheese bagels du chef
 frites ou légumes du jour
 +
 Mousse au chocolat
 ou dessert du jour
 (enfant jusqu'à 12 ans)

Prix nets service compris

✧ **MENU À 35 €** ✧

Une entrée à la carte
 + un plat à la carte (hors parillada de la mer)
 + un dessert à la carte

✧ **FORMULE** ✧
MENU DU JOUR

Uniquement le midi
 du lundi au vendredi

Entrée + Plat / **16,90 €**
 ou Plat + Dessert / **16,90 €**
 ou Entrée + Plat + Dessert / **19,90 €**

- LES ENTRÉES -

SALADE DE TOMATES ANCIENNES,.....	11 €
<i>pistou, espuma de mozzarella di Buffala, gressin aux olives</i>	
PRESSÉ DE LAPEREAU	11 €
<i>au romarin et abricots melleux, pickles d'oignon rouge</i>	
MOULES GRATINÉES.....	11 €
<i>au beurre persillé</i>	
TATAKI DE SAUMON AUX BAIES ROSES,.....	12 €
<i>wakamé, croquant de concombre</i>	
COUTEAUX À LA PLANCHA	13 €
<i>en persillade (dans le menu : supplément de 3€)</i>	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,.....	14 €
<i>combawa, petits légumes, caviar d'aubergines grillées au curcuma (dans le menu : supplément de 4€)</i>	

- LES PLATS -

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TAILLÉ AU COUTEAU,.....	19 €
<i>préparé par nos soins, assaisonnement classique ou thaï</i>	
SEICHES GRILLÉES.....	20 €
<i>au paprika et persillade, sauce aioli</i>	
BAGEL DE BŒUF "BLACK ANGUS"	20 €
<i>pesto rosso, aubergines grillées, scamorza fumée et roquette</i>	
FILET DE LOUP À LA PLANCHA	21 €
<i>sauce vierge à l'aneth et citron confit</i>	
ENTRECÔTE "BLACK ANGUS" GRILLÉE.....	22 €
<i>yaourt frais à l'échalote, frites maison</i>	

Prix nets service compris

✧ **POUR LES AMATEURS** ✧
DE POISSONS
32 €

NOTRE PARILLADA DE LA MER
*seiche, loup, gambas,
 Saint-Jacques, moules
 et son accompagnement*

*Une plancha de poissons et fruits de mer autrement
 appelée parillada en bon espagnol.
 Une recette succulente pour l'été ou toute l'année.
 À tester !*

- LES DESSERTS -

TARTE TATIN AUX POMMES CARAMELISEES, <i>glace fleur de lait</i>	9 €
COMPOTÉE FRAMBOISE ET RHUBARBE, <i>mousse chocolat blanc à l'estragon, crumble gingembre</i>	9 €
SABLÉ À LA FLEUR DE SEL, <i>crème au citron vert, meringue flambée et sorbet basilic</i>	9 €
MI-CUIT CHOCOLAT NOIR, <i>cœur coulant griotte, crème pistache</i>	9 €
SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE FRAÎCHE, <i>glace « Zézette de Sète »</i>	9 €
COLONEL	9 €
IRISH COFFEE	9 €
CAFÉ GOURMAND	9 €

Prix nets service compris

- LES BOISSONS CHAUDES -

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ ET CAFÉ ALLONGÉ	2 €
DOUBLE EXPRESSO	3,50 €
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME	4 €
THÉS	4 €

LES ALLERGÈNES :

Article R112-11 Décret n°2015-447 du 17 avril 2015

Un allergène est une substance qui déclenche ou favorise une allergie, une intolérance ou des réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une inhalation ou d'une ingestion. Par mesure de sécurité en direction de notre clientèle susceptible d'être allergique, nous vous invitons à nous demander la liste des allergènes de nos plats.

Prix nets service compris

LES BOISSONS

LES EAUX

<i>Evian 1l</i>	5,50 €
<i>San Pellegrino 1l</i>	5,50 €
<i>Perrier 33cl</i>	3,80 €

LES SOFTS

<i>Coca-Cola 33cl</i>	3,90 €
<i>Coca-Cola Zéro 33cl</i>	3,90 €
<i>Seven Up 33cl</i>	3,90 €
<i>Orangina 25cl</i>	3,90 €
<i>Schweppes 33cl</i>	3,90 €
<i>Ice Tea 25cl</i>	3,90 €

LES JUS DE FRUITS 3,70 €

Sélection de jus de fruits et nectars Granini, Orange, tomate, pomme, ananas, ACE - 25cl

LES BIÈRES PRESSION

<i>Heineken 25cl</i>	4,00 €
<i>Heineken 50cl</i>	7,50 €
<i>Picon</i>	+ 2,00 €

LES BIÈRES À LA BOUTEILLE

<i>Hoegarden blanche 33cl</i>	5,00 €
<i>Leffe 33cl</i>	5,00 €
<i>Desperados 33cl</i>	5,50 €
<i>Heineken 0.0 sans alcool 33cl</i>	5,00 €

Prix nets service compris

LES APÉRITIFS

<i>Ricard 2cl, Pastis 2cl, Suze 4cl</i>	4,00 €
<i>Martini 6cl, Campari 6cl, Porto rouge 8cl, Muscat de Lunel 8cl,</i> <i>Kir (mûre, cassis, pêche) 12cl</i>	5,00 €
<i>IGP Côtes de Gascogne, Domaine du Tariquet, Première Grive 12 cl</i>	5,50 €

LES WHISKIES MALTS & BOURBONS

<i>Grant's Family Reserve</i>	6,00 €
<i>Jack Daniels</i>	8,00 €
<i>Chivas 12 ans</i>	9,00 €
<i>Maker's Mark</i>	10,00 €

RHUM 4CL

<i>Rhum Havanas Club 3 ans</i>	5,00 €
<i>Rhum Diplomatico Reserva</i>	9,00 €

GIN 4CL

<i>Gin Gibson's</i>	5,00 €
---------------------------	--------

VODKA 4CL

<i>Vodka Poliakov</i>	5,00 €
-----------------------------	--------

COGNAC, ARMAGNAC & LIQUEURS 4CL

<i>Baileys, Get 27, Manzana, Limoncello</i>	6,50 €
<i>Mirabelle, Poire Williams, Armagnac, Cognac Remy Martin VSOP, Calvados</i>	8,50 €

COCKTAILS

<i>Americano Maison 8cl</i>	6,00 €
<i>Mojito</i>	9,00 €
<i>Virgin Mojito sans alcool</i>	6,00 €
<i>Cocktail de fruits sans alcool</i>	6,00 €

Prix nets service compris

- CARTE DES VINS -


LES BLANCS - bouteille de 75cl

IGP Pays d'Oc « Viognier » - Domaine Combe Saint Paul.....	20,00 €
VDP d'Oc « Chardonnay » - Grange Philippe.....	22,00 €
AOP Coteaux du Languedoc « Blanc » - Clos de Sorian.....	23,00 €
AOP Coteaux du Languedoc « Les Clauzes de Jo » - Domaine Belles Pierres.....	23,00 €
AOP Coteaux du Languedoc La Clape - « Les Brises Marines » - Château de la Negly.....	29,00 €
IGP Pays d'Oc « Heures Blanches » - Mas des Armes.....	33,00 €
AOP Languedoc « La Soie Blanche » - Chemin des Rêves.....	44,00 €
IGP Pays d'Hérault Mas Daumas Gassac - Domaine Gassac.....	59,00 €

LES ROSÉS - bouteille de 75cl

VDF Pêché Mignon Clos de l'Hirondelle.....	20,00 €
AOP Coteaux du Languedoc Flavie - Clos de Sorian.....	23,00 €
AOP Coteaux du Languedoc « Les Amandiers » - Domaine Combe Saint-Paul.....	23,00 €

Nous proposons aussi des vins servis au verre, demandez-nous • Prix nets service compris



AOP Languedoc Saint-Christol - Domaine Coste Moynier.....	24,00 €
AOP Languedoc Pic Saint-Loup - « Mas Peyrolles ».....	27,00 €
AOP Côte de Provence « Nuit blanche » - Famille Negrel.....	29,00 €
AOP Coteaux du Languedoc « Prestige » - Château Puech Haut.....	34,00 €

LES ROUGES - bouteille de 75cl

VDF Confiance Clos de l'Hirondelle.....	20,00 €
AOP Coteau du Languedoc « Romanis » - Gres Saint-Paul.....	24,00 €
VDF Tradition (élevé 2 ans en fût de chêne) Clos de l'Hirondelle.....	28,00 €
AOP Pic Saint-Loup « Abracadabra » - Chemin des rêves.....	29,00 €
AOP Coteaux du Languedoc « Le Clos » - Clos de Sorian.....	32,00 €
AOP Pic Saint-Loup - « Cuvée » Domaine Mortiés.....	36,00 €
AOP Coteaux du Languedoc Tête de Bélier - Château Puech Haut.....	70,00 €

LE CHAMPAGNE

Champagne Canard Duchêne - Cuvée « Léonie » Brut Coupe de 12cl.....	9,50 €
Bouteille de 75cl.....	59,00 €

Nous proposons aussi des vins servis au verre, demandez-nous • Prix nets service compris



Ouvert du Lundi au Samedi - Midi et Soir

Réservations :

04 67 02 15 40

448, rue de la Roqueturière - 34090 Montpellier

www.restolebazar.com

Facebook : Resto Le Bazar