

# Bazurto

## TAPAS PARA COMPARTIR

Caviar d'aubergine, coriandre, citron vert *Eggplant caviar, coriander, lime* 9€  
Pan de Yuca - Petits pains au manioc & au fromage *Cassava & Cheese Buns* 10€

Chicharrones au chimichurri *Chicharrones with chimichurri* 12€

Croquetas au jambon *Ham croquetas* 10€

Tostada tuna, grenade, basilic *Tuna tostadas, pomegranate, basil* 12€

Tostada ceviche clasico, leche de légumes de saison *Classic ceviche tostadas, seasonal vegetable leche de tigre* 11€

Tostada chicharrones, chimichurri, persil *Chicharrones tostadas, chimichurri, parsley* 10€

Ceviche clasico, leche de liveche, melon, coriandre *Classic ceviche, lovage leche de tigre, melon, coriander* 15€

Tartare de thon, riz croustillant, ciboulette *Crispy rice, tuna tartare, chives* 14€

Tartare de bœuf, riz croustillant, pickles de moutarde, huile fumée 12€

*Crispy rice, beef tartare, mustard pickles, smoked oil*

Tomates, vinaigrette mangue, salicorne *Tomato salad, mango vinaigrette, samphire* 9€

Ave Caesar, poulet croustillant, maïs grillé *Ave Caesar salad, crispy chicken, grilled corn* 12€

## PLATS + SIDE INCLUS

Magret de canard au barbecue, fruit de la passion, jus de veau *Barbecued duck, passion fruit, veal jus* 26€

Onglet de bœuf au poivre de Colombie *Colombian pepper beef hanger steak* 28€

Filet de daurade royale à la flamme, chimichurri *Flame-grilled sea bream fillet, chimichurri* 29€

Poulet croustillant, mayonnaise Chipotle spicy *Crispy chicken, spicy chipotle mayonnaise* 22€

## GRANDES PIÈCES D'EXCEPTION À LA FLAMME POUR 2-3 PERSONNES + 2 SIDES INCLUS

*Flame-Grilled Signature Cuts - for 2 to 3 people + 2 sides included*

Côte de bœuf sélection Bazurto (Origine Angleterre) *Rib of beef* 10€ / 100g

Tomahawk de bœuf Normand (Origine France) *Tomahawk steak* 15€ / 100g

Daurade royale entière, grillée *Whole grilled sea bream* 90€

## SIDES

Légumes de saison à la flamme / Salade de tomates / Pommes de terre grenailles frites 7€

*Flame-grilled seasonal vegetables / Tomato salad / Crispy baby potatoes*

## DESSERTS

Colombitzu au Rhum Hechicera *Colombitzu with Hechicera Rum* 14€

Fraises, crème fouettée à la vanille, basilic *Strawberries, vanilla whipped cream, basil* 12€

Chocolat Namelaka, huile d'olive, poivre, sel fumé, grué de cacao 12€

*Namelaka chocolate, olive oil, pepper, smoked salt, cocoa nibs*

# LAISSEZ-VOUS GUIDER ! LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Nos équipes vous font une sélection des tapas et plats signatures  
du chef Juan Arbelaez, à partager pour toute la table

*Our team curates a selection of Chef Juan Arbelaez's signature tapas and dishes, designed to be shared by the whole table.*

**55€ / PERSONNE**

Accord mets & vins 3 verres +35€ / personne . 4 verres +42€ / personne

# Cocktails



## *Bogota* 12€

Rhum Havana 3 ans, citron, pandan,  
Angostura, ginger beer Fever Tree



## *Mercado* 14€

Vodka Absolut, citron, vanille, passion, coco



## *Gin Basil Alegria* 12€

Gin Beefeater, jus de citron, basilic



*sans alcool*

## *Primavera* 12€

French Bloom, passion, piment



*sans alcool*

## *Limonada Coco* 12€

Passion, coco, eau de coco,  
citron, vanille

CHAMPAGNE À LA COUPE 12cl Michel Genet - Brut nature 17€

### VINS BLANCS AU VERRE 12cl

Bodega Amalaya - Argentine - Valle Calchaqui - Blanco de Corte - 2023 8€

Les Athlètes du vin - Loire - VDF - Chenin - 2023 9€

Matthieu Barret - Rhône - VDF - Petit Ours - 2022 11€

Domaine Vrignaud - Bourgogne - Petit Chablis AOC - 2022 12€

### VINS ROUGES AU VERRE 12cl

Bodega Amalaya - Argentine - Valle Calchaqui - Malbec - 2023 8€

Famille Perrin - Rhône - Vinsobres AOC - Les Cornuds - 2022 9€

Domaine Armand Heitz - Bourgogne - Coteaux Bourguignons AOC - 2022 12€

VIN ROSÉ AU VERRE 12cl Domaine Castelnau - Sud - Rosé Osé - Pays d'Oc IGP - 2024 8€

BIÈRES 33cl Club Colombia 8€ / Gallia IPA 9€

APÉRITIFS 7cl 8€ Cynar / Suze / Lillet

SOFT Coca-cola 33cl 7€ / Coca-Cola Zero 33cl 7€ / Jus mandarine, mangue ou tomate 25cl 7€

Limonade Voilà 33cl 6€ / Hysope tonic 20cl 6€ / Hysope ginger beer 20cl 6€

Evian 75cl 7€ / Badoit 75cl 7€

BOISSONS CHAUDES Café de spécialité : Café de Forêt Bio de Colombie 3€ / Double 4,5€ / Thé 6€

DIGESTIFS 4cl 12€ Mezcal / Tequila / Rhum / Aguardiente

HAPPY HOUR BAZURTO Du lundi au samedi de 18h à 20h

*Bazurto*

BOISSONS SELON DISPONIBILITÉ . PRIX TTC/SERVICE COMPRIS

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.