



(b~zär°) Market, exchange...

Every marketplace dreams of being a place of meetings,
exchanges, and discovery.

A place where we wander through perfumes, where we eat,
drink, laugh, dance, where we live.

A place where the mediteranean influences, from Greece to Persia,
all the way along to the Barbary Coast, offer a magnificent playingfield
for chefs and barmen alike.

Eat and drink based on your mood, from early morning until late at night,
share, taste, stay curious and enjoy.

Welcome to Bazaar

COCKTAILS

TEL AVIV 75

Bombay Sapphire gin, tarragon, cardamon, honey, champagne, orange blossom

BAZAAR PORNSTAR

Vanilla infused Leblon Cachaca, passion fruit, lime, agave, Mrs. Better Bitters foamer

TULUM AFTERNOON

Verbena infused Patron silver tequila, organic agave, lime, grapefruit, verbena tincture, indian tonic

SEX IN THE CITY

Grey Goose Lemon vodka, cherry juice, ginger syrup

LIMA TO THE VALLEY

La Caravedo Pisco, wine & summac syrup, lime, thyme & fig confit, egg white

SOUK SOUR *non-alc.*

Botaniets Yuzu & Ginger 0.0% gin, speculoos, ramborn jus de pomme, citron vert, blanc d'oeuf

GIMMIAKISS *non-alc.*

Seedlip Grove 42, basilic, orange, citron vert, soda

SPRITZERS

RUBY ROSE

Italicus bergamot liqueur, lemongrass, honey, lime, Chandon Garden Spritz, indian tonic

BABYLON GARDEN

Belsazar rosé vermouth, mediterranean tonic, orange bitters

BAZAAR SPRITZ

Bombay Sapphire gin, rose, dill, spumante, indian tonic

SMOKY BIBLOS

Casamigos mezcal, Belsazar white vermouth, grapefruit bitter, clementine tonic

THE PIMM S

Pimm's, sicilian lemonade, cucumber, orange, citron, ginger, mint

NOT JUST ANOTHER HUGO

St. Germain, mint, fresh lime juice, spumante, elderflower tonic

GIN & TONIC

13

BOMBAY PREMIER CRU

Grapefruit, estragon, mediterranean tonic

13

12.5

COPPERHEAD THE GIBSON EDITION

Pickled cucumber, thyme, indian tonic

14

12

TANQUERAY TEN

Coriander, pepper, grapefruit zest, Indian tonic

13

12

HENDRICK'S ORBIUM

Jamaican pepper, romarin, elderflower tonic

14

12

TANQUERAY SEVILLA

Dried orange, juniper, lemon zest, indian tonic

13

8

PANDA BIO GIN

Raspberry, Basil, ginger, indian tonic

15

8

ROKU GIN

Hibiscus flowers, Grapefruit zest, elderflower tonic

13

12

NORDES

Bayleaf, lemon, indian tonic

14

12

VILLA ASCENTI

Lemon, lime, mint, indian tonic

13

11

THE BOTANIST

Rosemary, lime, elderflower tonic

13

11

MARCONI

Sage, lemon, mediterranean tonic

13

11

MONKEY 47

Lemon, vanilla, indian tonic

15

MULES

12

GO WEST

42 below vodka, grapefruit, mint, lime, clementine tonic

12

11

FLOWER EXPRESS

Bombay Premier Cru gin, St Germain, juniper tincture, lime, Ginger Ale

12

11

TIKKI MULE

Bacardi carta blanca, Martini Bitter, peach juice, ginger syrup, cranberry bitter, elderflower tonic

12

BAZAAR'S LIMONADES

LIKE IN BATROUN Citron, orange blossom, miel, soda	5
VINALLADA Orange, vanille, miel, soda	5
PINK LADY Pamplemousse, framboise, rose, soda	5
FRESH DRAGON Citron vert, estragon, cardamon, soda	5
NEW TEMPTATION Aquafesca de fraise, citron, soda	5

WINES BY THE GLASS

WHITE

Biodynamic & Fresh

Dominio de Punctum Pablo Claro Chardonnay Espagne 2018

Drinklocal valeur sure Pinot Gris

Clos des Rochers Pinot Gris Luxembourg 2017

Organic & Spicy

Psarades DFANI Greece 2018

Drinklocal discover Pinot Blanc

Domaine Legill Pinot Blanc Schengen 2020

RED

Biodynamic & Generous

Pares Balta Mas Petit Penedes Spain 2016

Elegant Cabernet

Domaine Ampelidae « Le K » Cabernet Franc IGP Loire 2014

Handcraft & Superb

L de Combier Crozes Hermitage Rhônes France 2020

BEERS

DRAFT

TWISTED CAT PALE ALE	4,5	7,5
TWISTED CAT IPA	4,5	7,5
BAZAAR PILS	3,8	6,8
BATTIN GAMBRINUS	4	7
BATTIN BLANCHE	4	7
BATTIN FRUITÉ	4	7
RAMBORN	4,5	7,5

BOTTLES & CANS

SOL

6

TWISTED CAT

6,5

Original Pale Ale 44cl.

TWISTED CAT

5

Alcohol Free IPA 33cl.

ORANGE

Amazing Sicily

Arianna Occhipinti SP68 Blanc

12,5

ROSE

Pleasure Rosé

Chateau Gabriel Côtes de Provence France organic

7

Sun in the glass

Mascaronne Quat' Saisons Côtes de Provence France 2020

10,5

BUBBLES

Champagne

Jean de Villaré

13

Crémant

jubilé Riesling Brut Gales Luxembourg

8

Orange Fizz

Chandon Garden Spritz

10

LA CAVE DU BAZAAR

ORANGE

Pares Balta Amphora Natural

Xarel lo, Penedes Espagne 2018

Vinochisti e5

Erbaluce, Piemonte Italie 2013

Gravner Josko Ribolla

Chardonnay, Friuli Italie

Domaine Tatsis Malagouzia

Malagouzia, Greece 2016

Zacm'orange Causse Marines

Mauzac, Gaillac, Fance 2016

BLANC / WHITE

Domaine de la Loge Millet Pouilly Fumé

Sauvignon, Loire France 2020

Vita Bella Chateau Mascaronne

Rolle, Semillon, Côtes de Provence France 2019

Clos Canereccia Amphore

Vermentino Corse France 2018

Morta Maio

Vermentinu, Corse France

Virely-Rougeot Meursault

Chardonnay, Bourgogne France 2019

Combe du Temps

Chenin, Semillon, Roussane, Languedoc France 2018

Arnot Roberts Watson Ranch

Chardonnay, Napa California 2019

Massaya Blanc

Obeidi, Clairette, Sauvignon, Bekaa Liban 2018

Domaine des Tourelles Blanc

Viognier, Chardonnay, Muscat Alexandrie, Liban 2020

Bargylus Blanc

Chardonnay, Sauvignon, Grand Vin de Syrie 2015

BUBBLES

CHAMPAGNES

Jean de Villaré

Chardonnay Pinot Noir

Ruinart Brut

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Ruinart Brut Magnum

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Ruinart Rosé

Chardonnay, Pinot Noir

Ruinart Rosé Magnum

Chardonnay, Pinot Noir

Ruinart Blanc de Blancs

Chardonnay

Ruinart Blancs de Blancs Magnum

Chardonnay

Dom Perignon Brut Luminous Vintage

Chardonnay, Pinot Noir

Dom Perignon Rose Luminous Vintage

Pinot Noir

MV14 Henri Giraud X Bazaar

Pinot Noir, Chardonnay

CREMANTS

Mathis Bastian Brut

Riesling, Luxembourg

Schmit-Fohl Brut Nature

Chardonnay, Auxerrois, Riesling, Luxembourg

Gales tradition

Riesling, Luxembourg

PROSECCO

Prosecco Astoria Valdobbiadene

Glera, Italie

48

68

149

63

52

41

38

42

85

95

45

98

85

41

60

70

130

280

170

350

170

350

350

480

250

45

65

42

45

ROUGE / RED

Picuraru Primitivo

Primitivo, Puglia Italie

Tenimenti D'alessandro

Syrah, Toscana Italie

Franck Cornellissen Munjebel

Nerello Mascalese, Etna Italie 2015

Franck Cornellissen Magma

Nerello Mascalese, Etna Italie 2015

Chianti Classico Carleone

Sangiovese, Toscane Italie

Arianna Occhipinti Il Frappato

Frappato di Votorta, Sicile Italie 2019

Erbaluna Barolo

Nebbiolo, Piemont Italie 2016

Podere Le Cinciole Chianti Classico

Sangiovese, Canaleio, Toscane Italie 2018

Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein

Zweigelt, Burgenland Austria 2020

Gratavinum 2πR

Grenache, Carignan, Syrah, Priorat Espagne 2019

Parés Baltà Indigena

Grenache, Penedès Espagne 2019

Clos Canereccia Amphore

Nielluciu, Corse France 2017

Chateau Jean Faux

Sauvignon, Semillon, Bordeaux France 2011

" L" de Combiér Crozes Hermitage

Syrah, Rhône France 2020

Domaine du Pégau Réserve

Grenache, Syrah, Chateauneuf-du-Pape France 2018

Paul Jaboulet Aîné La Chapelle Hermitage

Syrah, Vallée du Rhône France 2016

Elkjaer Amiel Fa'Si'La boire

Syrah, Carignan Rhne Vin de France 2019

Domaine des Sanzay

Saumur Champigny France 2020

Domaine Ampelidae « Le K »

Cabernet Franc IGP Loire 2014

Chateau Musar

Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Bekaa Liban 2015

Domaine des Tourelles

Cabernet, Syrah Vallée de la Bekaa Liban 2019

Bargylus

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grand vin de Syrie 2014

LOCAL

BLANC / WHITE

38

Schmit Fohl Tout Nü

Rivaner, Luxembourg 2021

47

30

Sunnen Hoffmann

Riesling Luxembourg 2020

42

92

Sunnen Hoffman

Pinot Gris Luxembourg 2020

42

260

Mathis Bastian

Pinot Gris Luxembourg 2017

39

52

Domaine Legill

Pinot Blanc Schengen 2020

38

75

85

ROSE

Schmit-Fohl Bien Arrosé

Pinot Noir, Luxembourg 2021

38

42

39

ROUGE / RED

Schmit-Fohl

Pinot Noir Luxembourg 2020

45

35

Henri Ruppert Barrique

Pinot Noir Luxembourg 2019

55

75

Henri Ruppert Terrasses

Pinot Noir Luxembourg 2018

80

59

49

90

ROSES

Mascaronne Quat' Saisons

Côtes de Provence France 2020

56

340

35

Chateau Gabriel

Côtes de Provence France 2017

25

34

Chateau Malherbe

Provence France 2020

70

40

Domaine Moulin La Viguerie Fons

Tavel nature France

45

85

75

80

HUMMUS BAR

AHMED'S ORIGINAL (11)

Hummus, huile d'olive, persil plat

AVOCAT (5, 11)

Hummus, avocat, harissa aux cacahuètes

BEEF (11)

Hummus, joue de boeuf cuite à basse température, pois chiche frites, paprika, cumin

SPICY BELDI (11)

Hummus, Citron confit, Plment & ail grillé, huile d'herbes

9

13

13

13

NOS PAINS

PITA (1a)

Zhug à la coriandre & harissa à la rose

CHALLAH (1a, 3, 11)

Pain tressé avec za'atar d'Halep, huile d'olive crétoise, labneh

CREPES DE POIS CHICHES

Pain plat moelleux à la farine de riz, farine de pois chiche & sumac

5

9

7

MEZZE

MEZZE ADDICT (1a, 7, 8b, 11, 12)

plateau à partager de babbaganoush, hummus, labneh, fallafel, kefta, bourrek, salade fatoush, pain pita & pain grillé

39

CHOU FLEUR JAFFA (11)

Poivrons rôtis, noix, piments doux & grenade

9

PEACH BURRATA (7)

Burrata, verveine, miel, pêches rôties

9

LABNEH POMODORO (7)

Labneh, tomates cerises rôties au zataar, thym frais

9.5

BOURREK FETA EPINARD (1a, 7)

Cigare épinards féta

9.5

GREEK CHIPS (1a, 11, 12)

Frites de courgettes au thym, ketchup maison

9.5

"DATT-AGANOUSH" (8, 11)

Purée d'aubergine fumée, molasse datte, fleurs séchées, tahine, pignon de pin

11.5

KEFTA D'AGNEAU (1a, 11)

3 / 6 / 9 pièces

7 / 13 / 19

PINK SAUMON (4, 5, 8f)

Saumon séché au sel de sumac, pesto de pistaches, framboise, herbes

12

SALADE GRECQUE-PASTEQUE (1A, 5)

Pasteque, tomate cerises, concombre, olives, oregan, oignons

8.5

AVOCALLOUMI N°2 (7)

Halloumi frit, avocat grillé, molasse de grenade, grenade fraîche, coriandre

13

POIVRONS TLEMENSEN

Salade froide de poivrons rôti à l'ail confit, légèrement relevée

7.5

FALLAFEL (11, 12)

Tahine & pickles 3 / 6 / 9 pièces

6, 5 / 12 / 18

AUBERGINES BAZAAR (3, 11)

Aubergines rôties, tahine à l'ail confit, pêche caramélisée, coriandre, grenades

11, 5

LA MER

GAMBAS Y MANGO (4)

Gambas grillées, purée de pommes de terre & zhug, zatar, légumes brûlés, sauce mango

23

SMOKEY POLPO (4,7,12,14)

Poulpe fumé, féta, patate douce, citron beldi

25

CABILLAUD TOMATILLO (4)

Cabillaud mariné aux agrumes, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, pousses de moutarde, zhug, estragon, tomates cerise, sauce tomatillo

23

LA TERRE

POULET RÔTI ENTIER à partager (11)

Poulet rôti entier, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes brûlés, tahine, zhug, citron brûlé

42

TAJINE & LAMB DATE

Epaule d'agneau, légumes, dattes, coriandre

25

SHAWARMA DE BOEUF

Brochette de boeuf mariné aux épices de shawarma, pommes de terres grillées, coriandre

24

LE JARDIN

GNOCCHIS SICILIENNES (1a,7)

Gnocchis, scarozza, champignons, tomates, sauge

15

TCHATCHOUKA (3,11)

Poivrons mijotés au four, oeufs, tahine, coriandre, sésame torréfié

15

BABALASAGNES (8)

Lasagnes aux aubergines fumées, scarozza, babaganoush, féta, pignons de pain

17

LES DOUCEURS

LES 3 BAKLAVAS DE MOUDI (1a,3,8abcdefgh,10)

Trio de baklavas pistaches, noix de cajou, pistache, noix

8

BEYROUTH CREAM BRULEE (3,7,8f)

Crème brûlée à la fleur d'oranger

8

PROFITEROLES CHOCOLAT (1a,3,6,7,8e,11)

Choux craquelins au sésame noir, praliné, confit de tahini, sauce au chocolat

9

CAFE & BEIGNET DE HALVA (1a,3,5,7,8f,11)

Beignet au halva, noix de coco & pistache servi avec une boisson chaude

7

HUMMUS BAR

AHMED'S ORIGINAL(11)

Hummus, olive oil, parsley

9

AVOCAT (5, 11)

Hummus, avocado, peanut harissa

13

BEEF (11)

Hummus, slow cooked beef cheek, fried chickpeas, cumin, paprika

13

MAGIC MUSHROOMS(11)

Hummus, garlic mushrooms, pomegranate, coriander

13

OUR BREADS

PITA (1a)

Zhug, rose petal harissa

5

CHALLAH (1a,3,11)

Za'atar, crete olive oil, labneh, sundried tomato harissa

9

CHICKPEAS FLATBREAD

Flatbread made of chickpea & rice flour with sumac

7

MEZZE

MEZZE ADDICT (1a,7,8b,11,12)

sharing platter with babbaganoush, hummmus, labneh, fallafel, kefta, bourrek, fatoush salad, pita bread & flatbread

39

CHOU FLEUR JAFFA(11)

Fried cauliflower, roasted tahini, zhug, pomegranate

9

PEACH BURRATA (7)

Burrata, verbena, honey, caramalized peach

9

LABNEH POMODORO

Roasted cherry tomatoes with zaatar & fresh thyme

9,5

BOURREK FETA EPINARDS(1a,7)

Crispy cigar of feta cheese & spinach

9,5

GREEK CHIPS (1a,5,11,12)

Zucchini fries with thyme, homemade ketchup

9,5

"DATT-AGANOUSH" (8, 11)

Smoked charcoal grilled aubergine, date reduction, tahine, pine nuts, flowers

11,5

KEFTA D'AGNEAU (11, 11)

3 / 6 / 9 pièces

7/13/19

PINK SALMON (4,5,8f)

Salmon dried in sumac salt, pistachio pesto, raspberries, herbs

9,5

GREEK WATERMELON SALAD (1a,5)

Watermelon cherry tomatoes, cucumber, olives, oregano, onions

8,5

AVOCALLOUMI N°2 (5,7)

Fried halloumi, grilled avocado, pomegranate, coriander

13

TLEMENSENPEPPERS

Cold roasted pepper salad, lighty spiced with garlic

7,5

FALLAFEL DU BAZAAR(11,12)

Tahini & pickles 3 / 6 / 9 pièces

6,5/12/18

AUBEGRGINES TAHINE (3, 11)

Smoked eggplants, garlic tahini, candied peach, pomegranate coriander

11,5

THE SEA

GAMBAS Y MANGO

Grilled gambas, potato & zhug puree, zatar, burnt vegetables, mango sauce

23

SMOKEY POLPO (4,7 12,14)

Octopus, feta cheese, sweet potato, beldi lemon

25

TOMATILLO CODFISH (4)

Citrus marinated codfish, mashed potatoes with olive oil, mustard cresse, zhug, tarragon, cherry tomatoes, tomatillo sauce

23

THE FARM

WHOLE ROASTED CHICKEN to share (1a,7,9,10)

Grilled whole chicken, smashed potatoes with olive oil, burnt vegetables, zhug, tahine, lemon

42

TAJINE & LAMB

Lamb shoulder, vegetables, dates, coriander

25

SHAWARMA DE BOEUF

Beef spit marinated with shawarma spices, grilled potatoes, coriander

24

THE GARDEN

SICILIAN GNOCCHIS (1a,7)

Gnocchis, scarmoza, mushrooms, tomatoes, sage

15

TCHATCHOUKA (3,11)

Seared peppers, eggs, tahine, coriander, toasted sesame

15

BABALASAGNES (1a, 7,8,12)

Smoked eggplant lasagnes, scarmozza, babaganoush, feta cheese

17

HEAVEN

THE 3 BAKLAVAS FROM MOUDI (1a, 3, 8abcde, 10)

Trio of pistachio, cashew and walnut baklavas

8

BEYROUTH CREAM (3, 7, 8f)

Crème brûlée with orange flower blossom

8

PROFITEROLES OUVRE TOI (1a, 3, 6, 7, 8e, 11)

Choux with black sesame, praliné, tahini, chocolate sauce

9

CAFE & HALVA BEIGNET (1a,3, 5, 7, 8f, 11)

Halva, coconut & pistachio beignet served with a hot drink

7

HOT & SOFT

SOFTS DRINKS

Lodyss plate / pétillante ¼	3
Lodyss plate / pétillante ½	4,5
Fever tree	4,2
Schweppes bitter lemon	3,5
Jus Orange, Ananas, Pomme cerise	3,5
Jus Tomate, Frais, Mangue, ACE	3,5
Coca/Light/Zero	3,5
Fanta/Fuze Tea/Sprite	3,5

VERMOUTH

Martini rouge, blanc	7
Martini ambrato, rubino	8
Belsazar blanc, rouge, rosé	8
Otto's Athens	8,5

BOURBON

Bulleit	10
Bulleit 10 years	10
Jack Daniels	9

MEZCAL

Casamigos	15
Del Maguey Vida	10.5
Illegal	10

TEQUILA

Patron silver / reposado / anejo	9/10/11
Patron café	10
Don Julio silver / reposado / anejo	10/11/12
1800	10
Don Julio 70th	17
Don Julio 1942	30

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,8
Café	3
Café Viennois	3,6
Capuccino	3,5
Latte machiato	4
Matcha latte	4,5
Chocolat chaud	4
White Coffee Beirut style	4
Thé organic	4
Earl grey superior -Thé chai - english breakfast	
Jasmine tea - Sencha Stasuma -Little buddha	
Camomille - Strawberry kiss	

RHUM

Bacardi 4	9
Bacardi 8	10
Diplomatico 12	10
El Cabron	11
Bacardi 10	11
Zacapa	12
Santa Teresa	11
Plantation pinneapple	11

VODKA

42 Below	7
Grey goose	10
Beluga Noble	11

WHISKY

Aberfeldy 10	10
Roe & Co	10
Jameson	8
Nikka	10
Johnny Walker black label	10
Monkey Shoulder	10
Lagavulin 16	13
Talisker 10	10
Scapa Glansa	11
Oban 14	12

ALLERGENES

- 1** Céréales contenant du gluten
blé (a), seigle (b), orge (c), avoine (d), épeautre (e), kamut (f)
- 2** Crustacés
- 3** Oeufs
- 4** Poissons
- 5** Arachides`
- 6** Soja
- 7** Lait:
lait, lactose
- 8** Fruits à coques
noisettes (a), noix (b), noix de cajou (c), noix de pécan (d), amandes (e),
pistaches (f), macadamia (g), queensland (h)
- 9** Céleri
- 10** Moutarde
- 11** Sésame
- 12** Sulfites
- 13** Lupin
- 14** Mollusques
escargots, encornets, huitres