



Martini Citrus Alcohol free/ sans-alcool

€9.50

Coupe Prosecco

€9,50

Coupe Champagne.

€12,50

Mini Aperol Spritz

€9,50

Gin & Tonic

€12.50

Negroni

*Vermouth rouge, Campari, gin, orange*

€14.50

Negroni Sbagliato

*Vermouth rouge, Campari, gin, orange et prosecco*

€14.50

Pornstar Martini

*Vodka, vanille, citron vert, fruit de passion et Prosecco*

€14.50

EspressoMartini

€14,50v

## Restaurant Bizes

Notre barbecue Josper fermé combine les fonctions et les saveurs d'un grill à charbon de bois avec une température de cuisson contrôlée du four pour garder tous nos plats juteux et délicieux ! Tout est fait maison et sans gluten.

*Notre pain est cuit chez Bizes et contient du gluten. Il peut donc y avoir des traces de gluten dans l'air.*

Our enclosed Josper BBQ combines the functions and flavors of a charcoal grill with the controlled cooking temperature of the oven to keep all our dishes juicy and delicious! Everything is homemade and without gluten

*Our bread is baked at Bizes and contains gluten. So there may be traces of gluten in the air*

Sans produits laitiers / No dairy products



Vegan



## Entrées / Starters

Soupe de carotte et betterave servi avec une crème de tahini  
et un tartare pomme gingembre

*Purple carrot and beetroot soup served with tahini cream,  
apple and ginger tartar*

€14.50

Burrata fumée à froid, Trévisé au Bbq, réduction vin  
rouge, mayo ail noir, légumes croustillants et  
noisettes torréfiées

*Cold smoked burrata, bbq radicchio salad, red wine  
reduction, black garlic mayo with sweet crispy nutty topping*

€16,50

Fenouil BBQ, feta wasabi fouettée  
,caviar d'algues au citron, galette de riz, sauge  
croustillante et poudre d'aneth

*BBQ fennel with whipped wasabi feta. Garnished with  
lemon seaweed caviar, rice cracker, crispy sage and dill powder*

€15.50

Sashimi de canard, mousse cèpes miso, céleri  
fondant, pickles d'airelles et shiitake

*Duck sashimi, cep and miso mousse, celeriac  
fondant, pickled lingonberries & shiitake*

€16.50

Crevettes fumées à la Bizes accompagnées d'un  
aïoli au ponzu.

*Bizes' house smoked prawns served with ponzu aioli*

€16.50



## From the Josper

Tout ce qui sort du four Josper BBQ est servi avec un mélange de salade, une vinaigrette aux herbes.

Le tout sans de gluten et lactose!

*Everything from the Josper BBQ oven is served with a mixed salad and herb oil dressing. All without gluten and lactose.*

Espadon

*Swordfish*

€28.50

Noix d'entrecôte Angus

*Ribeye Black Angus*

€32.50

Entrecôte de veau

*Veal Ribeye*

€29.50

Souris d'agneau braisée au vin rouge

*Lamb shank glazed in a red wine sauce*

€31.50

Champignon Portobello farcie d'artichauts, de marrons, de tomates séchées et herbes fraîches

*Portobello mushroom filled with a stuffing of chestnuts, artichoke, sun-dried tomatoes and herbs*

€23.50

N'oubliez pas de commander vos accompagnements et nos délicieuses sauces  
*Don't forget to order your sides and our delicious sauces*

## **Accompagnements**

### **Sides**

5,50€

Frites maison cuites 3 fois

*Chunky chips cooked 3 times*

Gratin de pommes de terre à la truffe d'été

*Potato gratin with summer truffle*

Trilogie au Bbq d'haricots verts avec des baies de goji

*Three green bean bbq salad with goji berries*

Riz à sushi

*Sushi rice*

Choux de Bruxelles, butternut rôtie au sirop  
d'érable/soja, cranberries et noix de pécan

*Brussels sprouts, soy-maple syrup roasted butternut  
squash, cranberries and pecan nuts*

### **Sauces**

#### **Sauces**

2,50€

Sauce au poivre vert et cognac

*Green pepper and cognac*

Champignons forestiers

*Forest mushrooms*

Sauce au vin rouge

*Red wine sauce*

Ponzu aioli

*Ponzu garlic mayo*

*Le tout sans gluten / All without gluten*



## Les plats principaux

### Mains

Curry végétalien, patate douce rôtie, haricots mange-tout, haricots verts, jacquier, baies de goji et lait de coco. Servi avec du riz à sushi

*Homemade vegan curry with roasted butternut squash, mange-tout, green beans, jackfruit, goji berries and coconut milk. Served with sushi rice*

€24.50



Curry de poulet, mélange de haricots, feuille de citron, citronnelle, gingembre et lait de coco.

Servi avec du riz à sushi

*Homemade chicken curry, green beans with kaffir lime leaf, lemongrass, galangal and coconut milk. Served with sushi rice*

€24.50



Poitrine de porc basse température, finie au four Jospier servie avec salade Coréen épicée et frites

*Slow cooked pork belly finished in the Jospier oven served with Korean spicy salad and fries*

€26.50

Pour les enfants-12 ans

*For kids -12 years*

Saucisse de Toulouse avec frites et une petite salade

*Toulouse sausage served with fries and a small salad*

€12,50



Certains plats sont disponibles en demi-portion

*Some dishes are also available as a half portion*

## Dessert

### Sweet tooth

Crumble à la rhubarbe et amandes, rôtie au  
Josper avec crème à la vanille de Zanzibar

*Rhubarb crumble with almonds roasted in Josper with  
Zanzibar vanilla custard*

€11.50

Figues rôties au miel de Chamonix, tuile au cacao  
et glace au vin chaud

*Roasted figs with Chamonix honey and cocoa tuile and  
mulled wine ice cream*

€11.50

Gâteau fondant au chocolat avec beurre de  
cacahuète, caramel de soja, zest de combava  
*Chocolate fudge cake with peanut butter, soya caramel,  
kaffir lime zest*

€10.50

Crème de chocolat blanc à l'orange marinée à la  
cardamome et pistaches torréfiées

*White chocolate cream with cardamom marinated orange  
and roasted pistachio*

€9.50

Tout est fait maison et sans gluten!

*Everything is homemade and without gluten!*



## **Après le dîner**

### ***After dinner***

Cognac Elegance Paul Giraud - Grand

€14

Calvados VSOP Drouin

€14

Whiskey Irish Pot Still Green Spot

€13.50

Whisky Scotch Peated Smokehead

€14.

Whisky Scotch Glenlivet 12 year old First Fill

€13.50

Bourbon Maker's Mark 46

€13.50

Rum Colombia – Coloma 8 year old

€14

Genepi Artemisia Vallée d'Aoste

€8.50

Eau de Vie Poire Williams Colombier

€10

Grappa Moscato Distillate Levi Vallée d'Aoste

€12

Lemoncello

€8.50

EspressoMartini

14,50

Irish Coffe

€14,40