

L'ALCAZAR

&



A l'Alcazar, à l'heure du brunch

c'est Angèle qui cuisine

Le brunch beau et bon de l'Alcazar

Détox & sans gluten

Tous les dimanches dès 12h00, à partir du 9 octobre

62 rue Mazarine, Paris 6e, 01 53 10 19 99, contact@alcazar.fr

ALCAZAR
Restaurant · Salle à manger · Balcon

09/04/217



LE BRUNCH 41 euros
(Menu spécial Enfant : **25 euros**)

A volonté au buffet

Jus vert : pomme /kiwi/ roquette (*Chlorophylle*)

Jus rose : betterave / pomme / maca / citron (*Riches en fer, énergisant*)

Assortiment de laits végétaux : riz, amande, soja, noisette (*Riches en calcium*)

Assortiment de super aliments

Granola Maison (*Oméga 3*)

Pomme de saison bio (*Enzymes*)

Boissons chaudes :

Sélection de Thés Mariage Frères, Café

Infusion détox au curcuma les 2 Marmottes

Matcha latte au lait de riz

Tchai latte au lait de soja (*Déstressant*)

Chocolat au lait d'amande (*Phosphore*)

Eaux parfumées

Miel bio de châtaigne

Sur table à partager

Une salade verte aux lentilles et patate douce, baie de goji, noix de cajou et pecan et suprême d'orange (*Antioxydant*)

Un pudding vegan de graines de chia au sirop d'érable (*Oméga 6*)

Pain des fleurs à la châtaigne / Pain aux graines et Focaccia

Purées et tartinades végétales / Confiture / Gomasio

Plats

LE BLACK RISOTTO, riz vénéré, coco, kefir et citronnelle **VEGAN** (*Vitamine E*)

LE TOAST D'AVOCAT, salade de kale / tahin **VEGAN** (*Oméga 3*)

LE BURGER, steak de betterave et brousse / Ossau Iraty
frites de patate douce (*Bêta – Carotène*)

Pour les infidèles

LE POULET BIO, poulet rôti / purée de patate douce et butternut

LE TARTARE, poisson selon arrivage, coriandre, gingembre, salade de kale / tahin

Desserts au buffet

Pomme et ananas rôtis aux épices (*Anti-inflammatoire*)

Yaourt de soja, sirop d'érable et pulpe d'Açaï à la banane (*Anti-vieillessement*)

Brownie vegan fondant à la patate douce, noix de cajou et pecan (*Alcalinisant*)

Cocktails & Vins Bio (en supplément)

Kombucha au curcuma (*Immuno renforçant*)

8€

Cocktail, vodka bio, sirop d'agave, citron vert et graines de chia

10€

BLANCS

2015 Vignier, Domaine de Mingraut

14cl

75cl

7€

32€

ROUGES

2015 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves

2015 Chinon, Les Graves, Domaine Fabrice Gasnier

14cl

75cl

7€

37€

35€