

# 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 de 12h00 à 15h00*

*62 rue Mazarine, Paris 6e, 01 53 10 19 99, [contact@alcazar.fr](mailto:contact@alcazar.fr)*

ALCAZAR  
Restaurant · Salle à manger · Balcon

24/09/2017



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

## A volonté au buffet

Greeny : jus de poire / pousse d'épinard / spiruline (*Chlorophylle / alcalinisant*)

Black charcoal : jus de pomme / jus de citron / charbon activé (*Anti-ballonnement / anti-bactérie*)

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

Assortiment de super aliments

Palet de polenta grillée aux herbes

Granola Maison (*Oméga 3*)

Fruits 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 (*Antioxydant*)

Tchai latte au lait de soja (*Déstressant*)

Chocolat au lait d'amande (*Phosphore*)

Infusion Hybiscus, cardamome, gingembre (*Circulation sanguine / Energie / Antioxydant*)

Eaux parfumées

Miel bio de châtaigne

## Sur table à partager

Une salade de cresson et super food (Vitamines D / Magnésium)

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 / Beurre de mangue

## Plats au choix

TAJNE, végétal quinoa, fleur d'oranger (très digeste, riche en vitamine E)

LE TOAST D'AVOCAT, légumes, graines germées de coriandre parisienne pétale de fleurs (*Oméga 3*)

LE BURGER, haricot rouge, boule d'avocat, roquette fraîche, oignon frits (Riche en zinc, Minéraux, Beta carotène)

POKE BOWL, thon cru à la sauce ponzu, pétales de radis, patate douce rôtie, concombre, oignons nouveaux, paillettes d'algue nori, écrasé d'avocat sauce pimenté, riz rond demi complet

Pour les infidèles

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

LE MAI MAI, poisson cru à la tahitienne, (comme un ceviche) sauce coco / citron vert / coriandre fraîche, riz complet

## Desserts au buffet

Fruits de saison (*Anti-inflammatoire*)

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

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

Muffin

Carte des Vins et Champagnes à disposition