






Dîner

@ www.alcazar.fr

 alcazar_paris

 Alcazar Restaurant

 ALCAZAR mdp : alcazar75006

ALCAZAR
Restaurant · Salle à manger · Balcon



La carte

entrées

burrata , betterave à l'ancienne	16€
toast d'avocat , saumon fumé d'Écosse label rouge, jeunes pousses de daikon	14€
ceviche de bar épicé , guacamole, croutons au sésame	16€
6 gros escargots de bourgogne au beurre d'ail	15 €
asperges blanches des Landes , sauce mousseline	19€
½ homard à la parisienne	32€
saumon d'Écosse label rouge maison , émincé de chou-fleur et citron	14€
œuf bio poché , cappuccino de cèpes, champignons, foie gras	15€
foie gras maison , chutney de betterave	20€
tataki de veau au yuzu	14€
6 huîtres fine de claire n°2, marennes d'Oléron	22€
caviar osciètre 20gr	40€

plats

poissons

tataki de saumon d'Écosse label rouge au sel fumé, gingembre et concombre	26€
cabillaud sauvage rôti , bouillon à la citronnelle, purée de panais	29€
saint-Jacques poêlée , beurre citronné pois gourmands et butternut	34€
sole meunière sauvage , (300/400gr) servie entière	44€

viandes

foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette	29€
filet de canette de Challans au miel et gingembre, purée de patate douce	27€
entrecôte poêlée (400gr) , sauce béarnaise ou poivre, frites maison	42€
onglet de bœuf sauce béarnaise ou poivre, frites maison	24€
côte de veau à la milanaise, laitue servie entière, vinaigre de kalamansi	29€€
suprême de volaille fermière des Landes rôti , purée de pomme de terre au basilic	27€



veggie

ravioles aux champignons, asperges, roquette et petits pois	29€
--	-----

bowls

gambas bowl , quinoa, avocat, mangue, graines de courge et noix de cajou	28€
alcazar bowl , riz rond semi-complet, saumon d'Écosse label rouge, sauce ponzu, pétales de radis, potimarron, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée	26€

à partager

beau poulet rôti fermier d'Orléans de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison, salade	66€
beau poulet fermier au foie gras poêlé d'Orléans de 100 jours, frites maison, salade	79€
épaule d'agneau confite , boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert	78€
onglet de bœuf poêlé (700gr) , sauce béarnaise ou poivre, frites maison	65€

garnitures

frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes	6.5€
--	------

desserts

pavlova , fruits de la passion	14€
carpaccio d'ananas rôti aux épices , sorbet mangue	13€
riz au lait, caramel au beurre salé	11€
tarte fine aux pommes	13€
opéraw , <i>l'Instant Cru par Marie-Sophie L 100% végétal, sans gluten et sans cuisson</i>	13€
millefeuille , crème vanillée et framboises	13€
omelette norvégienne	14€
baba au rhum	13€
mousse au chocolat	11€
fromages	
saint marcellin , mesclun	11€
ossau-iraty , confiture de cerises noires	11€



Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos produits sont susceptibles de contenir des produits allergènes tel que gluten, œuf, lait, fruits à coque,
graines de sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites. Détails à la demande.
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne Origine de la viande de veau : France
14/04/2019