




Dîner

[@ www.alcazar.fr](http://www.alcazar.fr)  alcazar_paris  Alcazar Restaurant  ALCAZAR mdp : alcazar75006

Mode de paiement accepté : CB / Amex / Alipay / Ticket restaurant

ALCAZAR
Restaurant · Salle à manger · Balcon



La carte

entrées

burrata , tomates anciennes, huile d'olive des baux de provence	16€
toast d'avocat , saumon fumé d'écosse label rouge, jeunes pousses de daikon	14€
œuf bio poché , cappuccino de cèpes, champignons, foie gras	15€
bulots des côtes normandes , mayonnaise maison	12€
salade d'haricots verts , tomates épicées, champignon de paris, parmesan	13€
ceviche de bar épicé , guacamole, croutons au sésame	16€
6 gros escargots de bourgogne au beurre d'ail	15 €
foie gras maison , chutney de betterave	20€
thon juste saisi à la coriandre	20€
tataki de veau au yuzu, pousse de tagète, spiruline	14€
6 huîtres fines 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€
sole meunière sauvage , (300/400gr) servie entière	47€
aile de raie sauvage , beurre citronné, purée de pomme de terre	26€
cabillaud sauvage rôti , bouillon à la citronnelle, gingembre et pois gourmand	29€

viandes

foie gras de canard poêlé aux agrumes et riquette	29€
filet de canette de vendée au miel et gingembre, légumes nouveaux	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 , champignons des bois, petits pois	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, fenouil, 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€
épaule d'agneau confite , boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert	78€
beau poulet fermier au foie gras poêlé d'Orléans de 100 jours, frites maison, salade	79€
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€
fraises melba	14€
millefeuille , crème vanillée et framboises	13€
riz au lait , caramel au beurre salé	11€
omelette norvégienne , vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	14€
assiette de fraises et framboises	14€
mousse au chocolat caraïbe	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
25/06/2019