






Dîner

@ [www.alcazar.fr](http://www.alcazar.fr)

 alcazar\_paris

 Alcazar Restaurant

 ALCAZAR mdp : alcazar75006

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

ALCAZAR  
Restaurant · Salle à manger · Balcon



## La carte

### entrées

<b>soupe gratinée à l'oignon</b>	10€
<b>burrata</b> , betterave, huile d'olive des baux de provence	17€
<b>poireaux vinaigrette</b> , œuf mimosa	12€
<b>toast d'avocat</b> , saumon fumé d'écosse label rouge, jeunes pousses de daikon	14€
<b>cocktail de crevettes</b> « Gambero Rosso old fashion »	19€
<b>œuf bio poché</b> , cappuccino de cèpes, champignons, foie gras	15€
<b>ceviche de bar épicé</b> , guacamole, croutons au sésame	17€
<b>6 escargots de bourgogne</b> au beurre d'ail	14€
<b>foie gras de canard de vendée maison</b> , chutney de betterave	20€
<b>tataki de veau</b> au yuzu, pousses de tagète, spiruline	15€
<b>6 huîtres fines de claire n°3</b> , « les huîtres d'Amélie »	23€
<b>caviar osciètre</b> 20gr	40€

### plats

#### poissons

<b>tataki de saumon d'écosse label rouge</b> au sel fumé, gingembre et concombre	26€
<b>saint Jacques snackées</b> , endives braisées à l'orange	31€
<b>aile de raie sauvage</b> , beurre citronné, purée de pommes de terre	27€
<b>sole meunière</b> , pommes de terre vapeur	39€
<b>cabillaud sauvage rôti</b> , bouillon à la citronnelle, gingembre et légumes de saison	29€

#### viandes

<b>foie gras de canard de vendée poêlé</b> aux agrumes et riquette	31€
<b>onglet de bœuf</b> sauce béarnaise ou poivre, frites maison	25€
<b>côte de veau</b> à la milanaise, laitue servie entière, vinaigre de kalamansi	29€€
<b>suprême de volaille fermière des landes</b> , burrata, poêlée de fenouil et tomate	27€
<b>filet de canette</b> de Vendée au miel et gingembre, purée de patates douces aux épices	27€
<b>bœuf fondant braisé</b> au jus d'olives noires, purée de pommes de terre	21€

### veggie

<b>ravioles</b> aux champignons, girolles, roquette et potiron	27€
<b>ravioles</b> aux champignons, truffe fraîche et potiron	36€
<b>bowl VEGAN tajine de légumes</b> , quinoa, fleur d'oranger	18€

### bowls

<b>gambas bowl</b> , quinoa, avocat, mangue, graines de courge et noix de cajou	28€
<b>alcazar bowl</b> , riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, potiron rôti, concombre, écrasé d'avocat sauce pimentée	26€

### à partager

<b>beau poulet rôti fermier d'Orléans</b> de 100 jours façon Valérie Solvit, frites maison	66€
<b>beau poulet fermier au foie gras poêlé d'Orléans</b> de 100 jours, frites maison	79€
<b>épaule d'agneau confite</b> , boulgour de riz et châtaigne, brousse, menthe, citron vert	78€

### garnitures

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

### desserts

<b>pavlova</b> , fruit de la passion	14€
<b>carpaccio d'ananas rôti aux épices</b> , sorbet mangue	13€
<b>millefeuille</b> , crème vanillée et framboises	14€
<b>poire belle Hélène</b>	14€
<b>omelette norvégienne</b> , vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	14€
<b>baba au rhum</b> , crème chantilly	14€
<b>mousse au chocolat</b> caraïbes	11€
<b>fromages</b>	
<b>saint marcellin</b> , mesclun	11€
<b>ossau-iraty</b> , confiture de cerises noires	11€