




## Les vins au verre 14cl

### BLANC

2018 Pays d'Oc, Chardonnay de la Chevalière 	8.5€
2018 Chablis, Domaine William Fèvre	9.5€
2017 Sancerre "Les Chailloux", Domaine Fouassier 	11€
2011 Sauternes, Château Myrrat (10Cl)	14.5€

### ROSE

2018 Château Sainte Béatrice, "Cuvée des Princes"	8.5€
2018 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières 	10€

### ROUGE

#### VALLEE DE LA LOIRE

2018 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain 	8.5€
---	------

#### GRAND SUD

2018 Pays D'Oc, Syrah, Domaine Gayda	8€
--------------------------------------	----


#### BORDEAUX

2014 Côtes-de-Bourg, Château Mercier, Cuvée Prestige	9.5€
--	------

## Les bouteilles

### VINS BLANCS

#### VALLEE DE LA LOIRE 75cl

2017 Sancerre "Les Chailloux", Domaine Fouassier 	60€
2018 Pouilly-Fumé "La Moynerie", Michel Redde & Fils	72€


#### BOURGOGNE

2018 Chablis, Domaine William Fèvre	46€
2017 Meursault, Domaine Michelot	93€

#### BORDEAUX 50 CL

2011 Sauternes, Château Myrrat	68€
--------------------------------	-----

### VINS ROSE


2018 Château Sainte Béatrice, "Cuvée des Princes"	39€
2018 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières 	56€

### VINS ROUGES

#### VALLEE DE LA LOIRE

2018 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain 	42€
---	-----

#### BORDEAUX

2014 Côtes-de-Bourg, Château Mercier, Cuvée Prestige	42€
2016 Pessac-Léognan, Château d'Alix	56€
2013 Margaux, Château Mongravey, Cru Bourgeois	88€
2015 Saint-Emilion Grand Cru, Château Lagrave Figeac 	96€

#### GRAND SUD

2016 Côteaux-du-Languedoc, Pic Saint-Loup, Mas de Jon, Cuvée Aparté	44€
---	-----

#### BOURGOGNE

2017 Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Parigot	61€
--	-----



Dîner



## La carte

### entrées

<b>burrata</b> , betterave, huile d'olive des baux de provence	17€
<b>soupe à l'oignon</b> , gratinée au Cantal	10€
<b>poireaux vinaigrette</b> , œuf mimosa	12€
<b>toast d'avocat</b> , saumon fumé d'Ecosse label rouge, jeunes pousses de daikon	14€
<b>ceviche de bar épicé</b> , guacamole, croutons au sésame	17€
<b>cocktail de crevettes</b> « Gambero Rosso old fashion »	19€
<b>tataki de veau</b> au yuzu, pousse de tagète, spiruline	15€
<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>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>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 <i>cuisson « bien cuit » déconseillée</i>	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, tomates	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>bowl VEGAN façon tajine de légumes</b> , quinoa, fleur d'oranger	18€
<b>ravioles</b> aux champignons et truffe fraîche	36€

### bowls

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

### à partager pour 2 ou plus

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

### garnitures

frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes	7€
--	----

### desserts

<b>pavlova</b> , fruit de la passion	14€
<b>baba au rhum</b> , crème chantilly	14€
<b>millefeuille</b> , crème vanillée et framboises	14€
<b>carpaccio d'ananas rôti aux épices</b> , sorbet mangue	13€
<b>poire « Belle Hélène »</b>	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€

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

alcazar\_paris

Alcazar Restaurant

alcazar75006



05/02/2020

L'Alcazar n'accepte pas l'American express



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