



Déjeuner

Aucune boisson **alcoolisée** ne peut être vendue ou offerte à un **mineur**
Mode de paiement accepté : CB / Alipay / Ticket restaurant

ALCAZAR
Restaurant · Salle à manger · Balcon



Déjeuner

plat 27€ / entrée, plat ou plat-dessert 34€ / entrée, plat et dessert 41€
verre de vin ou demi eau / café inclus

Entrées

Ceviche de bar épicé, guacamole, lait de coco
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
Toast d'avocat, saumon fumé maison, jeunes pousses de daikon
Tomates à l'ancienne, burrata, huile d'olive des baux de Provence

Plats

Cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, écrasé de pommes de terre au citron
Tataki de saumon au sel fumé, gingembre et saumon
Suprême de volaille fermière des Landes, burrata, poêlée de fenouil et tomate
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison
Aioli de petits légumes de saison, œuf poché
Fish & chips, au vinaigre de malt
Alcazar bowl riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, potiron rôti, concombre, écrasé d'avocat pimenté
plat du jour

Les desserts

Pavlova, fruit de la passion
Mousse au chocolat caraïbes
Carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue
Saint-Marcellin, mesclun

Côtes-de-Bourg, Château Mercier Cuvée Tradition - Rouge 2014 (14cl)
Bordeaux, Château Les Tuileries, l'esprit d'A - Blanc 2018 (14cl)
IGP Méditerranée "Cuvée des Princes", Saint Béatrice - Rosé 2017 (14cl)

La carte

Entrées

Ceviche de bar épicé, guacamole, lait de coco 17€
Sashimi de thon, haricots verts, sauce ponzu 18€
Tataki de veau au yuzu, pousses de tagète 15€
Toast d'avocat, saumon fumé maison, jeunes pousses de daikon 14€
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 15€
Tomates à l'ancienne, burrata, huile d'olive des baux de Provence 17€

Plats

Filet de canette de vendée au miel et gingembre, purée de patates douces aux épices 28€
Cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, écrasé de pommes de terre au citron 27€
Onglet de bœuf poêlé façon « tigre qui pleure », frites maison 25€
Suprême de volaille fermière des landes, burrata, poêlée de fenouil et tomate 26€
Tortellini de homard, petits légumes, émulsion au curry et coco 28€
Fish & chips, au vinaigre de malt 22€
Alcazar bowl, riz rond semi-complet, saumon d'écosse label rouge, sauce ponzu, potiron rôti, concombre, écrasé d'avocat pimenté 24€
Aioli de petits légumes, œuf poché 19€
Filet de dorade, jus bouillabaise, tuile croquante, rouille au safran d'Iran 27€

A partager

Beau poulet rôti fermier de 100 jours d'Orléans façon Valérie Solvit, frites maison 66€

Garnitures


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

Desserts

Pavlova, fruit de la passion 14€
Carpaccio d'ananas rôti aux épices, sorbet mangue 13€
Poire de saison belle Hélène 14€
Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier 14€
Mousse au chocolat caraïbes 9€

Fromage

Saint-Marcellin, mesclun 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]
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne Origine de la viande de veau : France