



Déjeuner

Aucune boisson **alcoolisée** ne peut être vendue ou offerte à un **mineur**

Mode de paiement accepté : CB / Alipay / Ticket restaurant

L'Alcazar n'accepte pas l'American express

ALCAZAR
Restaurant · Salle à manger · Balcon



Déjeuner

plat 29€ / entrée, plat ou plat-dessert 36€ / entrée, plat et dessert 43€
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
Velouté glacé de concombre & avocat, gambas, menthe fraîche
Burrata, tomates anciennes, quinoa, fenouil, vinaigre de Kalamansi

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 jaune de Vendée, 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
Tortellini, champignons, ricotta, petits pois, crème de morille
Alcazar bowl riz rond semi-complet, tataki de saumon, sauce ponzu, fenouil, concombre, écrasé d'avocat pimenté

Les desserts

Pavlova, fruit de la passion
Mousse au chocolat caraïbes
Cheese cake, fruits rouges
Fraises Melba

Saint-Marcellin, mesclun

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



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

07/07/2021

La carte

Entrées

Sashimi de thon, haricots verts, sauce ponzu 18€
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 15€
Ceviche de bar épicé, guacamole, lait de coco 17€
Burrata, tomates anciennes, quinoa, fenouil, vinaigre de Kalamansi 17€
Foie gras de canard maison, chutney de betterave 20€
Velouté glacé de concombre & avocat, gambas, menthe fraîche 13€
6 huîtres fines de claire n°3, Marennes d'Oléron 22€

Plats

Poulpe à la plancha, tomates épicées, petits pois, courgette, paprika fumé 34€
Cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, écrasé de pommes de terre au citron 27€
Fish and chips, au vinaigre de malt 22€
Tataki de saumon d'Écosse au sel fumé, gingembre, concombre 26€
Thon mi-cuit, sésame noir, légumes nouveaux, moutarde à l'ancienne 31€

Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison 27€
Suprême de volaille jaune de Vendée, burrata, poêlée de fenouil et tomate 25€
Filet de canette de Vendée aux olives de Kalamata, purée de pommes de terre 28€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison 39€

Aioli de petits légumes de saison, œuf poché 19€
Tortellini, champignons, ricotta, petits pois, crème de morille 19€
Alcazar bowl, riz rond semi-complet, tataki de saumon, sauce ponzu, fenouil, concombre, écrasé d'avocat pimenté 24€

Garnitures

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

Desserts

Pavlova, fruit de la passion 14€
Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier 14€
Cheese cake, fruits rouges 13€
Fraises Melba 14€
Mousse au chocolat caraïbes 12€

Fromage

Saint-Marcellin, mesclun 11€