



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
Foie gras de canard maison, chutney de betterave
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

26/08/2021



La carte

Entrées

Thon snacké, caviar d'aubergine, sésame, pickels de légumes 19€
Tartare de veau aux huîtres, cébêtes 22€
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 17€
Ceviche de bar épicé, guacamole, lait de coco 19€
Burrata, tomates anciennes, quinoa, fenouil, vinaigre de Kalamansi 18€
Foie gras de canard maison, chutney de betterave 21€
Velouté glacé de concombre & avocat, gambas, menthe fraîche 15€
6 huîtres fines de claire n°3, Marennes d'Oléron 23€

Plats

Poulpe à la plancha, tomates épicées, petits pois, courgette, paprika fumé 35€
Cabillaud sauvage rôti, bouillon à la citronnelle, écrasé de pommes de terre au citron 28€
Fish and chips, au vinaigre de malt 24€
Tataki de saumon d'Ecosse au sel fumé, gingembre, concombre 27€
Thon mi-cuit, sésame noir, légumes nouveaux, moutarde à l'ancienne 32€
Filet de dorade façon bouillabaisse au safran d'Iran 29€

Foie gras de canard de Vendée poêlé, roquette, pomelos, menthe fraîche 32€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison 28€
Suprême de volaille jaune, burrata, poêlée de fenouil et tomate 27€
Filet de canette de Vendée aux olives de Kalamata, purée de pommes de terre 29€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison 44€

Aioli de petits légumes de saison, œuf poché 21€
Tortellini, champignons, ricotta, petits pois, crème de morille 22€
Alcazar bowl, riz rond semi-complet, tataki de saumon, sauce ponzu, fenouil, concombre, écrasé d'avocat pimenté 25€

Garnitures

8€
haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes / frites maison/ laitue entière

Desserts

Pavlova, fruit de la passion 14€
Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier 14€
Cheese cake, fruits rouges 14€
Fraises Melba 14€
Mousse au chocolat caraïbes 12€
Fromage
Saint-Marcellin, mesclun 11€