



Dîner



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

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€
Caviar osciètre, 30 grammes	90€

Plats

Poissons

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€
Tortellini de homard, petits légumes, émulsion au curry et lait de coco	29€

Viandes

Foie gras de canard de Vendée poêlé, roquette, pomelos, menthe fraîche	32€
Ribs de porc, sauce barbecue, purée de pommes de terre aux herbes	21€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison	28€
Suprême de volaille jaune, burrata, poêlée de fenouil et tomate	27€
Filet de canette au miel et gingembre, purée de patates douces aux épices	29€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison	44€



Végétarien

Aïoli de petits légumes de saison, œuf poché	21€
Tortellini, champignons, ricotta, petits pois, crème de morille	22€

A partager (2 ou 3 personnes)

Beau poulet rôti fermier d'Orléans de 100 jours, frites maisons	75€
Epaule d'agneau confite, boulgour épicé, menthe, citron vert	90€

Garnitures


Frites maison / haricots verts / purée de pommes de terre / salade mélangée aux herbes	8€
--	----

Desserts

Pavlova, fruit de la passion	14€
Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	14€
Cheese cake, fruits rouges	14€
Riz au lait crémeux, pêches pochées vanille, cannelle	14€
Mousse au chocolat caraïbes	12€

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. Détails à la demande.
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne Origine de la viande de veau : France