



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



La carte

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
- Ribs de porc**, sauce barbecue, purée de pommes de terre aux herbes
- 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

Les desserts

- Pavlova**, fruit de la passion
- Mousse au chocolat caraïbes**
- Cheese cake**, fruits rouges
- Riz au lait crémeux**, pêches pochées, vanille, cannelle
- 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

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

- 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€

- 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€

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

Garnitures

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

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€