



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
Saumon d’Ecosse « fumé maison », choux fleur crémeux au raifort
Foie gras de canard maison, chutney de betterave
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
Soupe d’artichaut, foie gras poêlé, huile de truffe
Burrata, betterave ancienne, copeaux de fenouil

Plats

Cabillaud sauvage rôti, chutney de mangue, carottes fondantes aux épices
Ribs de porc, sauce barbecue, purée de pommes de terre aux herbes
Tataki de saumon au sel fumé, gingembre, concombre
Suprême de volaille jaune, burrata, poêlée de fenouil et tomate
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison
Aïoli de petits légumes de saison, œuf poché
Fish & chips, au vinaigre de malt
Tortellini au chèvre, potiron, épinard, champignons
Plat du jour

Les desserts

Pavlova, fruit de la passion
Mousse au chocolat caraïbes
Baba au rhum, crème chantilly
Riz au lait crémeux, caramel au beurre salé

Saint-Marcellin, mesclun

Côtes-de-Bourg, Château Mercier Cuvée Tradition - Rouge (14cl)
Bordeaux, Château Les Tuileries, l’esprit d’A - Blanc (14cl)
Bordeaux, Domaine du Cassard – 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

10/11/2021

La carte

Entrées

Saint-Jacques marinées au yuzu , bouillon Dashi 17€
Saumon d’Ecosse « fumé maison », choux fleur crémeux au raifort 17€
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 17€
Ceviche de bar épicé, guacamole, lait de coco 19€
Burrata, betterave ancienne, copeaux de fenouil 18€
Foie gras de canard maison, chutney de betterave 21€
Soupe d’artichaut, foie gras poêlé, huile de truffe 17€
6 huîtres fines de claire n°3, Marennes d’Oléron 23€
Caviar osciètre, 30 grammes 90€

Plats

Poulpe à la plancha, tomates épicées, courgette, paprika fumé 39€
Cabillaud sauvage rôti, chutney de mangue, carottes fondantes aux épices 28€
Fish and chips, au vinaigre de malt 24€
Tataki de saumon d’Ecosse au sel fumé, gingembre, concombre 27€
Saint-Jacques rôties au beurre de truffe, purée de pommes de terre 39€
Saumon d’Ecosse Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces 29€
Tortellini de homard, petits légumes, émulsion au curry et lait de coco 31€

Fondant de bœuf, sauce bordelaise, oignons, carottes, lardons 27€
Ribs de porc, sauce barbecue, purée de pommes de terre aux herbes 23€
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, endives à l’orange 29€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison 44€

Aïoli de petits légumes de saison, œuf poché 21€
Tortellini au chèvre, potiron, épinard, champignons 23€

Garnitures

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

Desserts

Pavlova, fruit de la passion 14€
Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier 14€
Baba au rhum, crème chantilly 14€
Riz au lait crémeux, caramel au beurre salé 14€
Mousse au chocolat caraïbes 12€

Fromage

Saint-Marcellin, mesclun 11€