

# ALCANTARA

Restaurant • Salon privé • Bar balcon

## Restaurant – Balcon

### La carte

#### Entrées

Terrine de volaille aux pistaches	12€
Soupe de petit pois, brousse & menthe	14€
Toast d'avocat, saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses de daikon	15€
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras	18€
Ceviche de bar épicé, guacamole, lait de coco	20€
Burrata, betterave ancienne, copeaux de fenouil	19€
6 escargots de Bourgogne, beurre d'ail	15€
Foie gras de canard maison, chutney de betterave	22€
6 huîtres fines de claire n°3, Marennes d'Oléron	24€
Caviar osciètre, 30 grammes	90€

#### Plats

Poulpe à la plancha, tomates épicées, petits pois, courgette, paprika fumé	40.5€
Cabillaud sauvage rôti, chutney de mangue, carottes fondantes aux épices 2	9.5€
Fish and chips, au vinaigre de malt	25€
Tataki de saumon d'Ecosse au sel fumé, gingembre, concombre	28.5€
Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces	30.5€
Sole Meunière, pomme de terre vapeur	54€

Ribs de porc, sauce barbecue, purée de pommes de terre aux herbes	24.5€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison	29€
Suprême de volaille jaune, poêlée de légumes au Satay & gingembre	28.5€
Rognon de veau, sauce au poivre, purée de pommes de terre	27€
Caesar salade au poulet	24€€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison	45.5€
Aïoli de petits légumes de saison, œuf poché	22.5€
Tortellini au chèvre, petit pois, épinard, champignons	24.5€

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.

#### A partager (2 ou 3 personnes)

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

#### garnitures

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



#### Dessert

Pavlova, fruit de la passion	14€
Omelette norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	14€
Mille-feuille, vanille, caramel au beurre salé	14€
Carpaccio ananas, sorbet mangue	14€
Petits pots vanille, chocolat, café	14€
Mousse au chocolat caraïbes	12€

#### Fromage

Saint Marcelin, mesclun	11€
-------------------------	-----

#### Extrait de notre carte des boissons

	14cl	15cl	33cl	75cl
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut				110€
 2018 IGP Oc, Zodiak, Viognier-Muscat, « 501 Silice de Corne »				29€
 2016 Côtes-du-Rhône "Amour de fruit" Domaine Dieu-Le-Fit, Rémi Pouzi	8€			
Heineken			8€	

Aucune boisson **alcoolisée** ne peut être vendue ou offerte à un **mineur**  
Mode de paiement accepté : CB / Alipay / Ticket restaurant

Prix Net en Euros, TVA et Service Compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération