

ALCAZAR

Restaurant • Salon privé • Bar balcon



Déjeuner



www.alcazar.fr



alcazar_paris



Alcazar Restaurant



ALCAZAR mdp : alcazar75006

Mode de paiement accepté : CB / Alipay / Ticket restaurant

Déjeuner

plat 30€ / entrée, plat ou plat-dessert 37€ / entrée, plat et dessert 44€
verre de vin ou demi eau / café inclus

Entrées

- Ceviche de bar épicé**, guacamole, lait de coco
- Soupe fraîche de petit pois**, brousse & menthe
- Toast d'avocat**, saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses de daikon
- Burrata**, betterave ancienne, copeaux de fenouil
- Œuf bio poché**, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
- Terrine de volaille** aux pistaches

Plats

- Cabillaud sauvage rôti**, chutney de mangue, carottes fondantes aux épices
- Caesar salade** au poulet
- Tataki de saumon au sel fumé**, gingembre, concombre
- Suprême de volaille jaune**, poêlée de légumes au Satay & gingembre
- Onglet de bœuf** façon « tigre qui pleure », frites maison
- Aïoli de petits légumes de saison**, œuf poché
- Tortellini au chèvre**, petit pois, épinard, champignons
- Fish & chips**, au vinaigre de malt
- Rognon de veau**, sauce au poivre, purée de pommes de terre

Plat du jour

Les desserts

- Pavlova**, fruit de la passion
- Assiette de fraises et framboises**, crème fouettée
- Mousse au chocolat caraïbes**
- Cheese cake** aux fruits rouges
- Mille-feuille**, vanille, caramel au beurre salé
- Carpaccio ananas**, sorbet mangue
- 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

12/05/2022

La carte

Entrées

- Terrine de volaille** aux pistaches 13€
- Soupe fraîche de petit pois**, brousse & menthe 14€
- Toast d'avocat**, saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses de daikon 16€
- 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 23€
- 6 huîtres** fines de claire n°3, Marennes d'Oléron 24€
- Caviar osciètre**, 30 grammes 90€

Plats

- Cabillaud sauvage rôti**, chutney de mangue, carottes fondantes aux épices 30€
- Sole Meunière**, pommes de terre vapeur 54€
- Fish and chips**, au vinaigre de malt 25€
- Tataki de saumon d'Ecosse au sel fumé**, gingembre, concombre 29€
- Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier**, purée de patates douces 31€
- Poulpe à la plancha**, tomates épicées, courgette, paprika fumé 41€

- Ribs de porc**, sauce barbecue, purée de pommes de terre aux herbes 24€
- Rognon de veau**, sauce au poivre, purée de pommes de terre 27€
- Onglet de bœuf** façon « tigre qui pleure », frites maison 29€
- Suprême de volaille jaune**, poêlée de légumes au Satay & gingembre 29€
- Caesar salade** au poulet 24€
- Filet de bœuf**, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison 46€
- Aïoli de petits légumes de saison**, œuf poché 23€
- Tortellini au chèvre**, petit pois, épinard, champignons 25€

Garnitures

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

Desserts

- Pavlova**, fruit de la passion 14€
- Assiette de fraises & framboises**, crème fouettée 15€
- Cheese cake** aux fruits rouges 14€
- Omelette norvégienne**, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier 14€
- Mille-feuille**, vanille, caramel au beurre salé 14€
- Carpaccio ananas**, sorbet mangue 14€
- Mousse au chocolat** caraïbes 12€
- Fromage**
- Saint-Marcellin**, mesclun 11€