

# ALCAZAR

Restaurant • Salon privé • Bar balcon



## Déjeuner



[www.alcazar.fr](http://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  
**Toast d'avocat**, saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses de daikon  
**Burrata**, tomates anciennes, copeaux de fenouil


### Plats

**Cabillaud sauvage rôti**, chutney de mangue, carottes fondantes aux épices  
**Tataki de saumon au sel fumé**, gingembre, concombre  
**Cuisses de grenouille** en persillade, purée de pommes de terre  
**Onglet de bœuf** façon « tigre qui pleure », frites maison  
**Curry de légumes**, lait de coco, amandes grillées  
**Fish & Chips**, au vinaigre de malt  
**Plat du jour**

### Les desserts

**Assiette de fraises et framboises**, crème fouettée  
**Mousse au chocolat Caraïbes**  
**Mille-feuille** crème vanillée, framboises  
**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

21/07/2022

## La carte

### Entrées

**Poulpe à la plancha façon Mercadal**, tomates épicées, caviar d'aubergine 19€  
**Toast d'avocat**, saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses de daikon 16€  
**Ceviche de bar épicé**, guacamole, lait de coco 20€  
**Burrata**, tomates anciennes, copeaux de fenouil 19€  
**6 escargots de Bourgogne**, beurre d'ail 15€  
**Foie gras de canard maison**, chutney de betterave 23€

### Plats

**Cabillaud sauvage rôti**, chutney de mangue, carottes fondantes aux épices 30€  
**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€  
**Cuisses de grenouille** en persillade, purée de pommes de terre 25€  
**Onglet de bœuf** façon « tigre qui pleure », frites maison 29€  
**Suprême de volaille jaune**, poêlée de légumes au Satay & gingembre 29€  
**Filet de bœuf**, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison 46€  
**Curry de légumes**, lait de coco, amandes grillées 23€

### Garnitures

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

### Desserts

**Colonel de l'Alcazar**, sorbet citron & vodka 12€  
**Assiette de fraises & framboises**, crème fouettée 15€  
**Omelette norvégienne**, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier 14€  
**Mille-feuille** crème vanillée, framboises 14€  
**Carpaccio d'ananas**, sorbet mangue 14€  
**Mousse au chocolat** Caraïbes 12€

### Fromage

**Saint-Marcellin**, mesclun 11€