

Desserts

Colonel de l'Alcazar , sorbet citron & vodka	12€
Baba au rhum , crème chantilly	14€
Pavlova , fruit de la passion	14€
Figues rôties , pain d'épices, glace vanille	14€
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€



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
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras
Toast d'avocat, saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses de daikon
Burrata, tomates anciennes, copeaux de fenouil

Plats

Cabillaud sauvage rôti, bouillon daishi, yuzu, champignons, pois gourmands
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
Suprême de volaille jaune, compotée de fenouil à la tomate, burrata
Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées
Fish & Chips, au vinaigre de malt
Plat du jour

Les desserts

Baba au rhum, crème chantilly
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)

La carte

Entrées

Poulpe à la plancha façon Mercadal, tomates épicées, caviar d'aubergine 19€
Soupe crémeuse de homard, haricots de Paimpol, chorizo 19€
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 18€
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 24€
6 huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron 24€
Caviar Oscietres, 30 grammes 90€

Plats

Cabillaud sauvage rôti, bouillon daishi, yuzu, champignons, pois gourmands 30€
Sole meunière, pommes de terre vapeur 51€
Vol au vent de homard, volaille, légumes, morilles 38€
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€
Ribs de porc, sauce barbecue, purée de pommes de terre aux herbes 24€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison 29€
Suprême de volaille jaune, compotée de fenouil à la tomate, burrata 29€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison 46€
Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées, riz semi-complet 23€

Garnitures

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

A partager

Epaule d'agneau confite, boulgour épicé, menthe, citron vert 90€



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