

ALCAZAR

Restaurant • Salon privé • Bar balcon



Dîner



www.alcazar.fr



alcazar_paris



Alcazar Restaurant



ALCAZAR mdp : alcazar75006

Mode de paiement accepté : CB / Alipay / Ticket restaurant

La carte

Entrées

Poulpe à la plancha façon Mercadal , tomates épicées, caviar d'aubergine	19€
Soupe crémeuse de homard , haricots de Paimpol, chorizo	19€
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 , 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

Poissons

Poulpe à la plancha , tomates épicées, courgette, paprika fumé	41€
Sole meunière , pommes de terre vapeur	51€
Cabillaud sauvage rôti , bouillon dashi, yuzu, champignons, pois gourmands	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€
Vol au vent de homard , volaille, légumes, morilles	38€

Viandes

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€

Végétarien

Curry de légumes , lait de coco, amandes grillées, riz semi-complet	23€
--	-----

A partager (2 ou 3 personnes)

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

Garniture


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

Desserts

Colonel de l'Alcazar , sorbet citron & vodka	12€
Baba au rhum , crème chantilly	14€
Figues rôties , pain d'épices, glace vanille	14€
Pavlova , fruit de la passion	14€
Omelette norvégienne , vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	14€
Mille-feuille , crème vanille, framboises	14€
Mousse au chocolat caraïbes	12€
Carpaccio ananas , sorbet mangue	14€

Fromage

Saint-Marcellin , mesclun	11€
----------------------------------	-----

 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. Détails à la demande.
Origine de la viande de bœuf : U.K ou Allemagne Origine de la viande de veau : France