

Desserts

Colonel de l'Alcazar , sorbet citron & vodka	12€
Baba au rhum , crème chantilly	15€
Pavlova , fruit de la passion	15€
Omelette norvégienne , vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	16€
Mille-feuille crème vanillée, framboises	14€
Carpaccio d'ananas , sorbet mangue	14€
Mousse au chocolat Caraïbes	12€
Moelleux au chocolat , glace vanille	14€
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
Terrine de volaille, cochon, champignons, foie gras, cognac

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, riz bio semi-complet
Fish & Chips, au vinaigre de malt
Coquelet rôti spicy sauce, herbes fraîches, frites maison

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
Moelleux au chocolat, glace vanille

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 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 16€
Terrine de volaille, cochon, champignons, foie gras, cognac 14€
6 huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron 24€
Caviar Oscietres, 30 grammes 90€

Plats

Cabillaud sauvage rôti, bouillon daishi, yuzu, champignons, pois gourmands 32€
Sole meunière, pommes de terre vapeur 51€
Vol au vent de homard, volaille, légumes, morilles 40€
Fish and Chips, au vinaigre de malt 27€
Tataki de saumon d'Ecosse au sel fumé, gingembre, concombre 31€
Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces 33€
Poulpe à la plancha, tomates épicées, courgette, paprika fumé 41€

Cuisses de grenouille en persillade, purée de pommes de terre 27€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison 31€
Suprême de volaille jaune, compotée de fenouil à la tomate, burrata 31€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison 46€
Coquelet rôti spicy sauce, herbes fraîches, frites maison 28€
Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées, riz bio 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