

ALCAZAR

Restaurant • Salon privé • Bar balcon



www.alcazar.fr



alcazar_paris



Alcazar Restaurant



ALCAZAR

Diner

Mode de paiement accepté : CB / Alipay / Ticket restaurant

La carte

Entrées

Terrine de volaille , cochon, champignons, foie gras, cognac	17€
6 escargots de Bourgogne , beurre d'ail	18€
Œuf bio poché , cappuccino de cèpes, champignons, foie gras	20€
Burrata , betteraves anciennes, copeaux de fenouil	20€
Soupe crémeuse de homard , haricots coco, chorizo	21€
Toast d'avocat , saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses de daïkon	21€
Ceviche de bar épicé , guacamole, lait de coco	21€
Poulpe à la plancha façon Mercadal , tomates épicées, caviar d'aubergine	23€
6 huîtres creuse naturelle , pleine mer de Quiberon N°2	25€
Caviar Oscietres , 30 grammes	90€

Plats

Poissons

Fish and Chips , au vinaigre de malt	29€
Tataki de saumon d'Ecosse au sel fumé , gingembre, concombre	32€
Cabillaud sauvage rôti , fenouil braisé à la tomate, crème citronnée	35€
Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier , purée de patates douces	35€
Poulpe à la plancha , tomates épicées, courgette, paprika fumé	41€
Vol au vent de homard , volaille, légumes, morilles	44€
Sole meunière , pommes de terre vapeur	53€

Viandes

Ribs de porc , sauce barbecue, frites maison	28€
Coquelet rôti , herbes fraîches, frites maison	30€
Suprême de volaille jaune , écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et basilic	32€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure » , frites maison	33€
Filet de bœuf , sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison	51€

Végétarien

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

A partager (2 ou 3 personnes)

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

Garniture

Frites maison / haricots verts / écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et basilic /	8€
--	----

Salade mélangée aux herbes / Riz bio semi-complet

Desserts

Colonel de l'Alcazar , sorbet citron & vodka	12€
Mousse au chocolat caraïbes	12€
Mille-feuille , crème vanille	14€
Carpaccio ananas , sorbet mangue	14€
Moelleux au chocolat maison , glace vanille	14€
Baba au rhum , crème chantilly	15€
Pavlova , fruit de la passion	15€
Omelette norvégienne , vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	16€

Fromage

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