

Les 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	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



www.alcazar.fr



alcazar_paris



Alcazar Restaurant



ALCAZAR



Déjeuner

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

Les 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 daïkon
Burrata, betteraves anciennes, copeaux de fenouil
Terrine de volaille, cochon, champignons, foie gras, cognac

Les plats

Cabillaud sauvage rôti, fenouil braisé à la tomate
Tataki de saumon au sel fumé, gingembre, concombre
Ribs de porc, sauce barbecue, frites maison
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison
Suprême de volaille jaune, écrasé de pomme de terre au basilic
Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet
Fish & Chips, au vinaigre de malt
Coquelet rôti, herbes fraîches, frites maison
Plat du jour

Les desserts

Baba au rhum, crème chantilly
Mousse au chocolat Caraïbes
Mille-feuille crème vanillée
Carpaccio ananas, sorbet mangue
Saint-Marcellin, mesclun
Moelleux au chocolat, glace vanille
Pavlova, passion fruit

Les vins

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

Les entrées

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

Les plats

Tataki de saumon d'Ecosse au sel fumé, gingembre, concombre 32€
Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces 35€
Cabillaud sauvage rôti, fenouil braisé à la tomate 35€
Sole meunière, pommes de terre vapeur 53€
Vol au vent de homard, volaille, légumes, morilles 44€
Fish and Chips, au vinaigre de malt 29€
Poulpe à la plancha, tomates épicées, courgette, paprika fumé 41€
Ribs de porc, sauce barbecue, frites maison 28€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison 33€
Suprême de volaille jaune, écrasé de pomme de terre au basilic 32€
Filet de bœuf, sauce poivre sauvage de Madagascar, frites maison 49€
Coquelet rôti, herbes fraîches, frites maison 30€
Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet 23€

Les garnitures

Haricots verts / écrasé de pomme de terre au basilic / 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