

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€
Moelleux au chocolat , glace vanille	14€
Sorbet au choix , framboise, mangue, citron	15€
Cheese cake aux fruits rouges , citron vert	15€

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'Écosse, 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

Ravioles au chèvre Sainte-Maure de Touraine, champignons et pousses d'épinard

Plat du jour

Les desserts

Baba au rhum, crème chantilly

Mille-feuille crème vanillée

Carpaccio ananas, sorbet mangue

Saint-Marcellin, mesclun

Moelleux au chocolat, glace vanille

Cheese cake aux fruits rouges, citron vert

Sorbet au choix, framboise, mangue, citron

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)



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

25/01/2023

Les entrées

Tempura de Gambas et calamar 19€

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'Écosse, 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 19€

6 huîtres, d'Oléron N°2 25€

Caviar Osciètres, 30 grammes 90€

Les plats

Tataki de saumon d'Écosse au sel fumé, gingembre, concombre 32€

Saumon d'Écosse 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 51€

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

Ravioles au chèvre Sainte-Maure de Touraine, champignons et pousses d'épinard 24€

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€