

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 , framboise, mangue, citron (3 boules au choix)	15€
Assiettes de Fraises & Framboises , crème fouettée	18€

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 / Amex

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, tomates anciennes, copeaux de fenouil

Les plats


Cabillaud sauvage rôti, crémeux d'artichaut, olives noires
Tataki de saumon au sel fumé, gingembre, concombre
Ribs de porc, sauce barbecue, frites maison
Salade César aux Gambas
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison
Suprême de volaille jaune, asperges, burrata
Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet
Fish & Chips, vinaigre de malt
Ravioles au chèvre Sainte-Maure de Touraine, champignons & pousses d'épinards
Plat du jour

Les desserts

Baba au rhum, crème chantilly
Mille-feuille crème vanillée
Carpaccio d'ananas, sorbet mangue
Moelleux au chocolat, glace vanille
Sorbet, framboise, mangue, citron (3 boules au choix)
Pavlova, fruit de la passion
Saint-Marcellin, mesclun

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

03/03/2023

La carte

Les entrées

6 escargots de Bourgogne, beurre d'ail 18€
Tempura de Gambas et calamars 19€
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 20€
Burrata, tomates anciennes, copeaux de fenouil 20€
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, d'Oléron N°2 25€
Foie gras de canard maison, chutney de mangue 26€
Salade de Homard, sucrine, avocat, parmesan 28€
Caviar Oscietre, 30 grammes 90€

Les plats

Fish and Chips, vinaigre de malt 29€
Tataki de saumon d'Ecosse au sel fumé, gingembre, concombre 32€
Cabillaud sauvage rôti, crémeux d'artichaut, olives noires 35€
Saumon d'Ecosse Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces 35€
Poulpe à la plancha, tomates épicées, courgettes, paprika fumé 41€
Vol au vent de homard, volaille, légumes, morilles 44€

Curry de légumes, lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet 23€
Ravioles au chèvre Sainte-Maure de Touraine, champignons & pousses d'épinards 24€
Ribs de porc, sauce barbecue, frites maison 28€
Suprême de volaille jaune, asperges, burrata 32€
Onglet de bœuf façon « tigre qui pleure », frites maison 33€
Filet de bœuf, sauce au poivre sauvage de Madagascar, frites maison 51€

Les garnitures

Haricots verts / écrasé de pommes de terre au basilic / salade mélangée aux herbes / frites maison / 8€
Riz bio semi-complet

A partager

Epaule d'agneau confite, boulgour épicé, menthe, citron vert 95€