

## Les Desserts

<b>COLONEL DE L'ALCAZAR</b> sorbet citron et vodka	12€
<b>MILLE-FEUILLE</b> crème vanille	14€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> maison et glace vanille	14€
<b>PAVLOVA</b> fruit de la passion	15€
<b>BABA AU RHUM</b> crème chantilly	15€
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b> sorbet mangue	14€
<b>OMELETTE NORVEGIENNE</b> vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	16€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> pour deux personnes	18€
<b>SORBET</b> framboise, mangue, citron (3 boules au choix)	15€

ALCAZAR  
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



[www.alcazar.fr](http://www.alcazar.fr)



alcazar\_paris



Alcazar Restaurant



ALCAZAR

Mode de paiement accepté : CB | Ticket restaurant



Le Déjeuner

## La Formule

Plat 30€ | Entrée, plat ou Plat, dessert 37€  
Entrée, plat et dessert 44€  
Verre de vin ou Demi-eau | Café inclus

### Les Entrées

**CAVIAR D'AUBERGINE** fumé, purée de tomates séchées et olives  
**ŒUF BIO** poché cappuccino de cèpes, champignons, foie gras  
**BURRATA** betteraves anciennes, copeaux de fenouil  
**BAR** mariné au citron yuzu, œufs de saumon et cresson  
**BISQUE** de homard

### Les Plats

**CABILLAUD SAUVAGE RÔTI** crémeux d'artichaut, olives noires  
**« TIGRE QUI PLEURE »** onglet de bœuf et pommes frites maison  
**FISH & CHIPS** au vinaigre de malt  
**GAMBAS A LA PLANCHA** aux épices, curry de légumes et amandes  
**SAUMON TERIYAKI** en feuille de bananier, purée de patates douces  
**CURRY DE LEGUMES** lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet

### Les Desserts

**BABA AU RHUM** crème chantilly  
**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

**CAVIAR D'AUBERGINE** fumé, purée de tomates et olives 9€  
**BISQUE** de homard 14€  
**6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE** beurre d'ail 18€  
**TEMPURA** gambas et calamars 19€  
**ŒUF BIO** poché, cappuccino de cèpes, champignons, foie gras 20€  
**BAR** mariné au citron yuzu, œufs de saumon et cresson 20€  
**BURRATA** betteraves anciennes, copeaux de fenouil 20€  
**THON TATAKI** coriandre, sésame, sauce ponzu 21€  
**FOIE GRAS** canard maison, chutney de mangue 26€

### Les Plats

**FISH AND CHIPS** vinaigre de malt 29€  
**GAMBAS A LA PLANCHA** aux épices, curry de légumes et amandes 32€  
**THON** juste saisi au pavot, pois gourmands, shiitake 35€  
**CABILLAUD SAUVAGE RÔTI** crémeux d'artichaut, olives noires 35€  
**SAUMON TERIYAKI** en feuille de bananier, purée de patates douces 35€

**RIBS DE PORC** pommes frites maison, sauce barbecue 28€  
**MAGRET DE CANARD** girolles et morilles, purée de pomme de terre 34€  
**« TIGRE QUI PLEURE »** onglet de bœuf et pommes frites maison 33€  
**FILET DE BŒUF** sauce au poivre de Madagascar, pommes frites maison 51€

**CURRY DE LEGUMES** lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet 23€

### A partager à deux, à trois...

**EPAULE D'AGNEAU CONFITE** boulgour épicé, menthe, citron vert 95€  
**POULET DE 100 JOURS RÔTI** pommes frites maison 80€

### Les Garnitures

8€  
Haricots verts | purée de pommes de terre | salade verte mélangée aux herbes | pommes frites maison  
Riz bio semi-complet

### Le Fromage

**SAINT-MARCELLIN** mesclun 11€



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