

Les Desserts

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

ALCAZAR
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



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