

Les Desserts

COLONEL DE L'ALCAZAR sorbet citron et vodka ✓	12€
MILLE-FEUILLE crème vanille	14€
MOELLEUX AU CHOCOLAT , 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€
TARTE FINE AUX POMMES caramel maison, glace vanille	17€
SORBET framboise, mangue, citron (3 boules au choix) ✓	15€
ILE FLOTTANTE aux pralines roses	14€

ALCAZAR
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



www.alcazar.fr



alcazar_paris



Alcazar Restaurant



ALCAZAR

Mode de paiement accepté : CB | Espèces



Le Déjeuner

La Formule

PLAT	30€
ENTREE, PLAT OU PLAT, DESSERT	37€
ENTREE, PLAT & DESSERT	44€

1 Verre de vin ou 1 soft ou ½ bouteille d'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
- TERRINE DE VOLAILLE** porc, abricots et pistaches

Les Plats

- SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS**, purée au basilic
- « **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, amandes et coriandre
- SAUMON TERIYAKI** en feuille de bananier, purée de patates douces
- CURRY DE LEGUMES** lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet ✓
- GALETTE DE POMME DE TERRE ET COURGETTE** aux épices, Labné, jeunes pousses ✓

Les Desserts

- BABA AU RHUM** crème chantilly
- MILLE-FEUILLE** crème vanillée
- CARPACCIO D'ANANAS** sorbet mangue ✓
- SAINT-MARCELLIN** mesclun
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** glace vanille
- PAVLOVA** fruit de la passion
- ILE FLOTTANTE** aux pralines roses

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

La Carte

Les Entrées

- CAVIAR D'AUBERGINE** fumé, purée de tomates séchées et olives ✓ 11€
- TERRINE DE VOLAILLE** porc, abricots et pistaches 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** de canard maison, chutney de mangue 26€
- TARAMA** blanc, tarama à la truffe d'été, œufs de saumon sauvage de la maison Kaviari 24€

Les Plats

- FISH AND CHIPS** vinaigre de malt 29€
- GAMBAS A LA PLANCHA** aux épices, curry de légumes, amandes et coriandre 32€
- SAUMON TERIYAKI** en feuille de bananier, purée de patates douces 35€
- THON** juste saisi au pavot, pois gourmands, shiitake 35€
- SOLE MEUNIÈRE**, pommes vapeur 48€

- SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS**, purée au basilic 28€
- MAGRET DE CANARD** girolles et morilles, pousses d'épinards 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€
- GALETTE DE POMME DE TERRE ET COURGETTE** aux épices, Labné, jeunes pousses ✓ 21€

A partager à deux, à trois...

- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE** boulgour épicé, amandes grillées, menthe, citron vert 95€
- POULET DE 100 JOURS RÔTI** pommes frites maison 80€
- CÔTE DE BŒUF** ≈1KG, sauce poivre, frites maison 80€

Les Garnitures

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

Le Fromage

- SAINT-MARCELLIN** mesclun 11€