

## Les Entrées

### CAVIAR D'AUBERGINE

Aubergine fumée, purée de tomates séchées et olives  
11

### TARAMA

Tarama blanc, tarama à la truffe d'été, œufs de saumon sauvage de la Maison Kaviari  
24

### 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Escargots de Bourgognes au beurre d'ail  
18

### TEMPURA

Gambas et calamars  
19

### OEUF BIO

Poché, foie gras, cappuccino de cèpes, champignons  
20

## Les Poissons

### FISH AND CHIPS

Vinaigre de malt  
29

28

### GAMBAS A LA PLANCHA

Aux épices, coriandre, curry de légumes et amandes  
32

### THON

Juste saisi au pavot, pois gourmands, shiitake  
35

### SAUMON TERIYAKI

En feuille de bananier, purée de patates douces  
35

### SOLE MEUNIÈRE

Pommes vapeur  
48

## Végétarien

### CURRY DE LEGUMES

Lait de coco, amandes grillées, coriandre, riz bio semi-complet  
23

### GALETTE DE POMME DE TERRE & COURGETTES

Aux épices, labneh et jeunes pousses  
21

### BURRATA

Betteraves anciennes, copeaux de fenouil  
20

### BAR

Bar mariné au citron yuzu, œufs de saumon et cresson  
20

### THON TATAKI

Coriandre, sésame, sauce ponzu  
21

### FOIE GRAS

De canard maison, chutney de mangue  
26

### TERRINE DE VOLAILLE

Porc, abricots et pistaches  
12

## Les Viandes

### 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 pommes frites maison  
33

### FILET DE BŒUF

Sauce au poivre de Madagascar, pommes frites maison  
51

## A partager

À deux, à trois...

La bonne compagnie n'a pas de nombre parfait !

### ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

Boulgour épicé, menthe, citron vert, amandes grillées  
95

### POULET DE 100 JOURS RÔTI

Pommes frites maison  
80

### CÔTE DE BŒUF ≈ 1KG,

Sauce au poivre de Madagascar, pommes frites maison  
80

## Les Garnitures

Pommes frites maison, purée de pomme de terre au basilic,  
Salade verte mélangée aux herbes, Haricots verts, Riz semi-complet bio  
8

## Le Fromage

### SAINT-MARCELLIN

Mesclun  
11

## 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, glace vanille  
17

### SORBET

Framboise, mangue, citron (3 boules au choix)  
15

### ILE FLOTTANTE

Aux pralines roses  
14

PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS.

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés à partir de produits bruts. Tous nos produits sont susceptibles de contenir des produits allergènes (gluten, œuf, lait, fruits à coque, sésame, arachides, soja, moutarde, céleri, poissons, crustacés, mollusques, lupin, anhydride sulfureux et sulfites).  
Origine de la viande: U.K, Allemagne, France.

7/03/2024

# ALCAZAR

Restaurant • Salon privé • Bar balcon



*Le Dîner*



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



alcazar\_paris



Alcazar Restaurant



ALCAZAR