

FORMULE DÉJEUNER 30€

Verre de vin ou demi-eau et café inclus

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT 37€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 44€

Les Entrées

CAVIAR D'AUBERGINE fumé, purée de tomates séchées et olives ✓

SOUPE À L'OIGNON gratinée au Cantal, croûtons

BURRATA tomates anciennes, copeaux de fenouil

TOAST D'AVOCAT saumon fumé d'Écosse, jeunes pousses

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, labneh, jeunes pousses ✓

SALADE CAESAR volaille, anchois, parmesan et croûtons

Les Desserts

BABA AU RHUM crème chantilly

MILLEFEUILLE crème vanillée

FRAISE MELBA crème chantilly, glace vanille

SAINT-MARCELLIN mesclun

MOELLEUX AU CHOCOLAT glace vanille

PAVLOVA fruits rouges

ÎLE 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)

PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

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 12€

SOUPE À L'OIGNON gratinée au Cantal, croûtons 14€

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE beurre d'ail 18€

TEMPURA gambas et calamars 19€

TOAST D'AVOCAT saumon fumé d'Écosse, jeunes pousses 20€

BURRATA tomates anciennes, copeaux de fenouil 20€

THON TATAKI coriandre, sésame, sauce ponzu 21€

POULPE À LA MERCADAL tomates épicées, caviar d'aubergine 23€

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 45€

SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS, purée au basilic 28€

SALADE CAESAR volaille, anchois, parmesan, croutons 28€

« TIGRE QUI PLEURE » onglet de bœuf et pommes frites maison 33€

MAGRET DE CANARD girolles et morilles, pousses d'épinards 34€

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, labneh, 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 90€

Les Garnitures

Haricots verts | purée de pommes de terre au basilic | salade verte mélangée aux herbes 8€

Pommes frites maison | riz bio semi-complet 8€

Le Fromage

SAINT-MARCELLIN mesclun 11€

Les Desserts

COLONEL DE L'ALCAZAR sorbet citron et vodka 	12€
MILLEFEUILLE crème vanille	14€
MOELLEUX AU CHOCOLAT maison et glace vanille	14€
FRAISE MELBA crème chantilly, glace vanille	14€
ÎLE FLOTTANTE aux pralines roses	14€
FRAISES ET FRAMBOISES crème chantilly, sucre de canne	14€
PAVLOVA fruits rouges	15€
BABA AU RHUM crème chantilly	15€
SORBET & TUILE D'AMANDE framboise, mangue, citron (3 boules au choix)	15€
OMELETTE NORVEGIENNE vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	16€

ALCAZAR
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



www.alcazar.fr



alcazar_paris



ALCAZAR

Mode de paiement accepté : CB | Espèces



Le Déjeuner