

MENU
Le Français
55€

1 Apéritif

Lillet Blanc, Rosé – Apéritif de Bordeaux
ou
Ricard – Pastis de Marseille

Les Entrées

SOUPE À L'OIGNON gratinée au Cantal, croûtons
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, beurre d'ail
FOIE GRAS de canard maison, chutney de mangue

Les Plats

SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS, purée au basilic
MAGRET DE CANARD, girolles et morilles, pousses d'épinards
CABILLAUD SAUVAGE RÔTI, petits pois à la française

Les Desserts

PAVLOVA fruit de la passion
MILLEFEUILLE, crème vanillée
CARPACCIO ANANAS, sorbet mangue

FORMULE VALABLE TOUS LES SOIRS
HORS SAMEDIS ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX
POUR LES GROUPES DE 8 PERSONNES MAXIMUM

La Carte

Les Entrées

ŒUF BIO MIMOSA , rémoulade de choux fleurs	9€
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	12€
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE beurre d'ail	18€
TOAST D'AVOCAT saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses	20€
ŒUF BIO POCHÉ cappuccino de cèpes et Foie Gras	20€
BURRATA betteraves anciennes, copeaux de fenouil	20€
FOIE GRAS de canard maison, chutney de mangue	26€

Les Plats

FISH AND CHIPS au vinaigre de malt	25€
GAMBAS A LA PLANCHA aux épices, curry de légumes, amandes et coriandre	32€
SAUMON TERIYAKI en feuille de bananier, purée de patates douces	33€
CABILLAUD SAUVAGE RÔTI , petits pois à la française	33€
THON JUSTE SAISI au pavot, pois gourmands, shiitake	35€
SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS , purée au basilic	28€
« TIGRE QUI PLEURE » onglet de bœuf et pommes frites maison	33€
MAGRET DE CANARD girolles et morilles, pousses d'épinards	34€
RIBS DE PORC aux épices, amandes grillés et frites maison	19€

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	18€ ✓

A partager à deux, à trois...

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE boulgour épicé, amandes grillées, menthe, citron vert	95€
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	


Le Fromage

SAINT-MARCELLIN mesclun	11€
--------------------------------	-----

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

Les Desserts

COLONEL DE L'ALCAZAR sorbet citron et vodka 	12€
SORBET & TUILE D'AMANDE framboise, mangue, citron (3 boules au choix)	12€
CARPACCIO ANANAS , sorbet mangue	14€
MILLEFEUILLE crème vanille	14€
MOELLEUX AU CHOCOLAT maison et glace vanille	14€
POIRE BELLE HELENE	14€
PAVLOVA fruit de la passion	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 Diner

Menu

MENU

Le Français

55€

1 Aperitif

Lillet Blanc, Rosé – Apéritif de Bordeaux
or
Ricard – Pastis de Marseille

Starters

TRADITIONAL ONION SOUP Cantal cheese, croutons
6 BURGUNDY SNAILS, garlic butter
DUCK FOIE GRAS homemade, mango chutney

Main courses

CHICKEN BREAST FROM SOUTH OF FRANCE, mashed potatoes with basil
DUCK BREAST, chanterelles and morels, spinach leaves
ROASTED WILD COD, french-style peas

Desserts

PAVLOVA passion fruit
MILLEFEUILLE, vanilla cream
CARPACCIO ANANAS, mango sorbet

**OFFER AVAILABLE EVERY EVENING
EXCEPT SATURDAYS AND SPECIALS EVENTS
FOR GROUPS OF UP TO 8 PEOPLE**

Starters

ORGANIC MIMOSA EGG, cauliflower remoulade 9€
SMOKED EGGPLANT CAVIAR mashed tomatoes and olives 11€
TERRINE OF POULTRY pork, apricot and pistachio 12€
TRADITIONAL ONION SOUP Cantal cheese, croutons 12€
BURGUNDY SNAILS (6) garlic butter 18€
POACHED ORGANIC EGG cep cappuccino, mushrooms and Foie Gras 20€
TOAST D'AVOCAT Scottish smoked salmon, baby greens 20€
BURRATA beetroots, fennel chips 20€
DUCK FOIE GRAS homemade, mango chutney 26€

Main courses

FISH AND CHIPS malt vinegar 25€
GAMBAS A LA PLANCHA prawns with spices vegetable curry, almonds and coriander 32€
TERIYAKI SCOTTISH SALMON in banana leaf, sweet mashed potatoes 33€
ROASTED WILD COD, french-style peas 33€
SEARED TUNA with poppy seed, snow peas, shiitake 35€

CHICKEN BREAST FROM SOUTH OF FRANCE mashed potatoes with basil 28€
« TIGRE QUI PLEURE » beef skirt steak, homemade french fries 33€
DUCK BREAST chanterelles and morels, spinach leaves 34€
PORK RIBS with spices, toasted almonds and home fries 19€

VEGETABLE CURRY coconut milk, toasted almonds, organic semi-complete rice 23€ ✓
POTATO GALETTE spiced zucchini, labneh, baby greens 18€ ✓

To share by two, by three...

LAMB SHOULDER slow cooked, spicy bulgur wheat, roasted almonds, mint, lime 95€
PRIME RIB OF BEEF ≈ 1KG pepper sauce, homemade french fries 90€

Sides

Green beans | mashed potatoes | green herbs salad |
Homemade french fries | organic semi-complete rice 8€

Cheese

SAINT-MARCELLIN green herbs salad 11€

NET PRICE IN EUROS AND SERVICE INCLUDED

All our dishes are "homemade", prepared on site from raw products
All our products may contain allergenic products such as (gluten, egg, milk, nuts, sesame seeds,
peanuts, soya, mustard, celery, fish, crustaceans, molluscs, lupine, sulfur dioxide and sulphites)
Origin of meat U.K Germany and France

Desserts

COLONEL OF THE L'ALCAZAR Lemon and vodka sorbet (choice of scoops)	12€
SORBET & TUILE D'AMANDE raspberry, mango, lemon (3 scoops of your choice)	12€
CARPACCIO ANANAS , mango sorbet	14€
MILLEFEUILLE vanilla cream	14€
CHOCOLATE MOELLEUX with vanilla ice cream	14€
BELLE HELENE PEAR	14€
PAVLOVA passion fruit	15€
NORWEGIAN OMELETTE vanilla, raspberry, flambéed with Grand Marnier	16€

ALCAZAR
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



www.alcazar.fr



alcazar_paris



ALCAZAR

Accepted payment method : CB | Cash



Dinner