

ALCAZAR
Restaurant • Salon privé • Bar balcon

@ALCAZAR_PARIS

62 RUE MAZARINE, PARIS 6

PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Aucune boisson alcoolisée ne peut être vendue ou offerte à un mineur.

UN
Love
DÎNER




MENU


75€ : entrée, plat ou plat dessert

90€ : entrée, plat et dessert


LES ENTRÉES

Caviar d'aubergine fumé, purée de tomates et olives 
Burrata, tomates anciennes, copeaux de fenouil
Œuf bio poché, cappuccino de cèpes et Foie Gras
Terrine de volaille, porc, abricots et pistaches
Foie gras de canard maison, chutney de mangue (+5€)

LES PLATS

Gambas à la plancha aux épices, coriandre, curry de légumes et amandes
Thon juste saisi au pavot, pois gourmands, shiitake
Saumon Teriyaki en feuille de bananier, purée de patates douces
Suprême de volaille du Gers, purée au basilic
Onglet de boeuf "Tigre qui pleure", pommes frites maison
Magret de canard, Girolles et morilles, pousses d'épinard
Curry de légumes, lait de coco, riz bio semi-complet 

LES DESSERTS

Millefeuille, crème vanille
Moelleux au chocolat maison, glace vanille
Baba au rhum, crème chantilly
Pavlova aux fruits rouges
Fraises et framboises, crème chantilly, sucre de canne 
Omelette Norvégienne, vanille, framboise, flambée au Grand Marnier



SÉLECTION DE LA GÉNÉRALE ET DE SON MARI

Une coupe de bulles Bordelaises, Domaine du Cassard, Bordeaux 2019

LA LOVE BOISSON

Vodka ABSOLUT et Redbull Pastèque
Rhum HAVANA 3 ANS et Organic ginger beer
Gin BEEFEATER et Organic Tonic Water


Début des shows à 22H30, toute l'équipe de l'Alcazar est heureuse de vous accueillir et vous souhaite de passer une excellente soirée.

MENU


75€ : start, main or main, dessert

90€ : start, main and dessert


STARTS

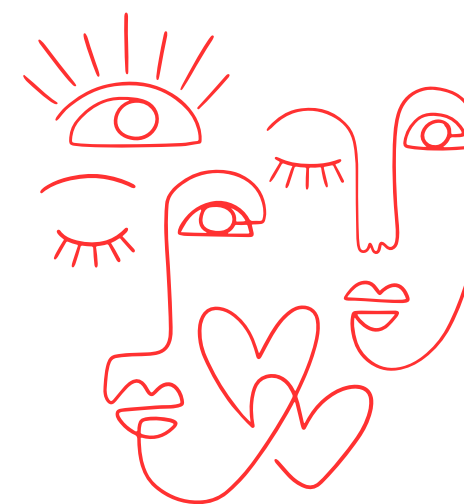
Smoked eggplant caviar, Tomato purée and olives 
Burrata, heirloom tomatoes, fennel chips
Poached organic egg, cep cappuccino and Foie Gras
Poultry, pork, apricot and pistachio terrine
Home-made duck foie gras, mango chutney (+5€)

MAINS

Prawns “à la plancha” with spices, coriander, vegetable curry and almonds
Seared tuna with poppy seed, snow peas, shiitake
Teriyaki Scottish salmon in banana leaf, sweet mashed potatoes
Chicken supreme from south of France, mashed potatoes with basil
“Tigre qui pleure” Beef skirt steak, house French fries
Duck breast, Chanterelles and morels, spinach leaves
Vegetable curry, Coconut milk, toasted almonds, organic semi-complete rice 

DESSERTS

Millefeuille, vanilla cream
Half cooked chocolate cake, House chocolate and vanilla ice cream
Rum baba, whipped cream
Pavlova with red berries
Strawberries & Raspberries, whipped cream, can sugar 
Norwegian omelette, vanilla, raspberry, flambéed with Grand Marnier



DRINKS

SELECTION OF THE GENERAL AND HER HUSBAND

A glass of Bordeaux bubbles, Domaine du Cassard, Bordeaux 2019

LOVE DRINK AFTER DINNER

Vodka ABSOLUT & Redbull watermelon
Rhum HAVANA 3 ANS & Organic ginger beer
Gin BEEFEATER & Organic Tonic Water

Shows start at 10:30 p.m. The entire Alcazar team looks forward to welcoming you and hopes you enjoy the evening.

ALCAZAR
Restaurant • Salon privé • Bar balcon

@ALCAZAR_PARIS

62 RUE MAZARINE, PARIS 6

PRIX NET EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Aucune boisson alcoolisée ne peut être vendue ou offerte à un mineur.

Love
DRINKS



Love
DRINKS



(À partir de 22h)

COUPE DE CHAMPAGNE 18

G.H MUMM

LES VERRES DE VINS 10

Blanc: Château les Tuileries, 2019, L'Esprit d'A

Rouge: Château Mercier, 2019, Cuvée Prestige

Rosé : Rosé du Cassard, 2021

LES COCKTAILS 15

Moscow Mule | London Mule

Vodka | Gin, Organic Red Bull ginger beer, citron vert

Apérol Spritz

Saint-Germain Spritz

LES LONG DRINKS 15

Gin Beefeater

Whisky Jameson

Tequila Altos

Vodka Absolut

Rhum Havana 3 ans

LES SHOTS 10

BIERE HEINEKEN 10

LES CHAMPAGNES

75 cl

ESTERLIN BRUT ROSE	100
G.H MUMM < Cordon Rouge >	120
PERRIER-JOUËT Grand Brut	140
PERRIER-JOUËT Blason Rosé	160
PERRIER-JOUËT Blanc de Blancs	180
PERRIER-JOUËT Belle Epoque brut 2014	300
PERRIER-JOUËT Belle Epoque Rosé 2010	600
PERRIER-JOUËT Belle Epoque Blanc de Blancs 2012	700
PERRIER-JOUËT Grand Brut Magnum 150cl	280
PERRIER-JOUËT Grand Brut Jeroboam 300cl	570

LES BOUTEILLES A TABLE

75 cl MAGNUM

VODKA

Absolut 200

Absolut ELYX 240 475

Beluga 340

GIN

Beefeater 200

Beefeater 24 240

Hendrick's 260

WHISKIES

Jameson 200

Jack Daniel's 240

RHUMS

Havana 3 ans 200

Havana 7 ans 240

TEQUILA

Altos Reposado 240

Avion Café 260

Avion 44 Anejo 400

Amor Mio Reposado 400