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

BABA AU RHUM, crème chantilly
MILLEFEUILLE, crème vanillée
FRAISE MELBA, crème chantilly et glace vanille

FORMULE VALABLE TOUS LES SOIRS EXCEPTÉ LE SAMEDI
POUR LES GROUPES DE 8 PERSONNES MAXIMUM

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€
TOAST D'AVOCAT saumon fumé d'Ecosse, jeunes pousses	20€
BURRATA tomates anciennes, copeaux de fenouil	20€
ŒUF BIO POCHÉ cappuccino de cèpes et Foie Gras	20€
FOIE GRAS de canard maison, chutney de mangue	26€

Les Plats

FISH AND CHIPS au 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€
CABILLAUD SAUVAGE RÔTI, petits pois à la française	35€
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€
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€
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
Pommes frites maison | riz bio semi-complet 8€

Le Fromage

SAINT-MARCELLIN mesclun	11€

Les Desserts

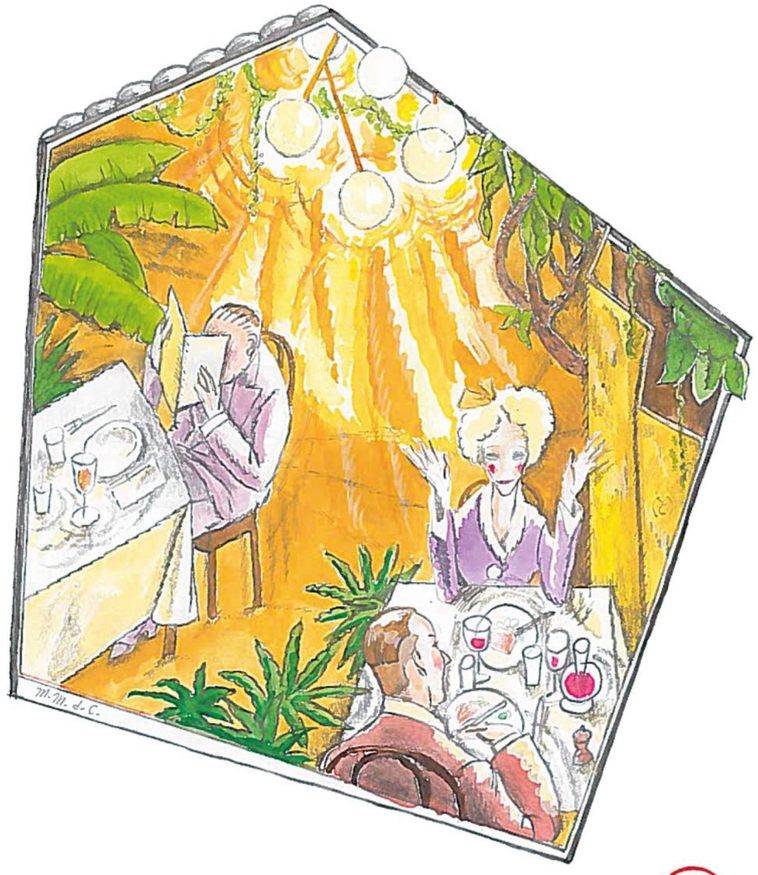
COLONEL DE L'ALCAZAR sorbet citron et vodka	12€
MILLEFEUILLE crème vanille	14€
MOELLEUX AU CHOCOLAT maison et glace vanille	14€
FRAISE MELBA crème chantilly, glace vanille	14€
FRAISES ET FRAMBOISES crème chantilly, sucre de canne	14€
PAVLOVA fruits rouges	15€
BABA AU RHUM crème chantilly	15€
SORBET & 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 Dîner