

FORMULES DEJEUNER

	Café Inclus	
PLAT		22€
ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT		27€
ENTRÉE - PLAT - DESSERT		32€

Boisson non comprise

Les Entrées

- ŒUF BIO POCHÉ cappuccino de cèpes,
- CAVIAR D'AUBERGINE fumé, purée de tomates séchées et olives ✓
- CARPACCIO BAR DE MARINÉ au kalamansi et citron vert
- SOUPE À L'OIGNON gratinée au Cantal, croûtons
- HARENG MARINÉ pomme à l'huile
- ŒUF BIO MAYONNAISE rémoulade de choux fleurs
- BISQUE DE HOMARD CRÈMEUSE

Les Plats

- PLAT DU JOUR
- SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, purée au basilic
- « TIGRE QUI PLEURE » onglet de bœuf et pommes frites maison
- CURRY DE LEGUMES lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet ✓
- FISH AND CHIPS au vinaigre de malt
- ROGNON DE VEAU sauce poivre et purée maison
- SAUMON TERIYAKI en feuille de bananier, purée de patates douces

Les Desserts

- MILLEFEUILLE crème vanillée
- MOELLEUX AU CHOCOLAT glace vanille
- POIRE BELLE-HÉLÈNE
- CRÈME CARAMEL
- DESSERT DU JOUR

Aucun changement possible avec la carte

Nos Suggestions de Vins - 7€

- 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)

La Carte

Les Entrées

- ŒUF BIO MAYONNAISE, rémoulade de choux fleurs 9€
- CAVIAR D'AUBERGINE fumé, purée de tomates séchées et olives 11€ ✓
- SOUPE À L'OIGNON gratinée au Cantal, croûtons 12€
- 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE beurre d'ail 18€
- 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€
- CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE, Maison Kaviari 50g 90€

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, endives braisées à l'orange 33€
- NAGE DE HOMARD aux petits légumes 49€

- SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS, purée au basilic 28€
- FOIE GRAS PÔLÉ, roquette, pomelos, pain d'épices 29€
- « TIGRE QUI PLEURE » onglet de bœuf et pommes frites maison 33€
- MAGRET DE CANARD giroles et morilles, pousses d'épinards 34€
- FILET DE BŒUF sauce poivre, frites maison 49€

- 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-HÉLÈNE	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



Le Déjeuner

LUNCH FORMULA

Coffee included

MAIN COURSE	22€
STARTER – MAIN COURSE or MAIN COURSE – DESSERT	27€
STARTER – MAIN COURSE - DESSERT	32€

Drinks not included

Starters

- POACHED ORGANIC EGG cep cappuccino, mushrooms
- SMOKED EGGPLANT CAVIAR mashed tomatoes and olives ✓
- SEA-BASS CARPACCIO with kalamansi and lime, salmon egg
- ONION SOUP Cantal cheese, croutons
- MARINE HERRING, potatoes in oil
- ORGANIC MAYONNAISE EGG, cauliflower remoulade
- CREAMY LOBSTER BISQUE

Main courses

DISH OF THE DAY

- CHICKEN BREAST mashed potatoes with basil
- « TIGRE QUI PLEURE » beef skirt steak, homemade french fries
- VEGETABLE CURRY coconut milk, almonds, coriander, organic semi-complete rice ✓
- FISH AND CHIPS with malt vinegar
- VEAL ROGNON, pepper sauce and mashed potatoes
- TERIYAKI SCOTTISH SALMON in banana leaf, sweet mashed potatoes

Desserts

- MILLEFEUILLE vanilla cream
- MOELLEUX AU CHOCOLAT vanilla ice cream
- BELLE HELENE PEAR
- CREME CARAMEL
- DESSERT OF THE DAY

No changes possible with the restaurant menu

Our Wine Suggestions – 7€

- Côtes-de-Bourg, Château Mercier Cuvée Tradition - Red (14cl)
- Bordeaux, Château Les Tuileries, l'esprit d'A – White (14cl)
- Bordeaux, Domaine du Cassard – Rosé (14cl)

Menu

Starters

- ORGANIC MAYONNAISE EGG, cauliflower remoulade 9€
- ✓ SMOKED EGGPLANT CAVIAR mashed tomatoes and olives 11€
- TRADITIONAL ONION SOUP Cantal cheese, croutons 12€
- BURGUNDY SNAILS (6) garlic butter 18€
- POACHED ORGANIC EGG cep cappuccino, mushrooms and Foie Gras 20€
- BURRATA beetroots, fennel chips 20€
- DUCK FOIE GRAS homemade, mango chutney 26€
- CAVIAR OSCIETRE PRESTIGE, House Kaviari 50g 90€

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, braised endives with orange 33€
- POACHED LOBSTER with vegetables 49€

- CHICKEN BREAST FROM SOUTH OF FRANCE mashed potatoes with basil 28€
- FOIE GRAS PÔÉLÉ salad, pomelos, gingerbread 29€
- « TIGRE QUI PLEURE » beef skirt steak, homemade french fries 33€
- DUCK BREAST chanterelles and morels, spinach leaves 34€
- BEEF FILLET with pepper sauce and home fries 49€

- 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€
PINEAPPLE CARPACCIO , 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



Lunch