

## La Carte

### 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, endives braisées à l'orange

### 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**

### 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€
BISQUE CRÉMEUSE DE HOMARD	16€
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE beurre d'ail	18€
CARPACCIO DE BAR MARINÉ au kalamansi et citron vert, œuf saumon	19€
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 girolles et morilles, pousses d'épinards	34€
FILET DE BŒUF sauce poivre et 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

<b>COLONEL DE L'ALCAZAR</b> sorbet citron et vodka 	12€
<b>SORBET &amp; TUILE D'AMANDE</b> framboise, mangue, citron (3 boules au choix)	12€
<b>CARPACCIO ANANAS</b> , sorbet mangue	14€
<b>MILLEFEUILLE</b> crème vanille	14€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> maison et glace vanille	14€
<b>POIRE BELLE HELENE</b>	14€
<b>PAVLOVA</b> fruit de la passion	15€
<b>OMELETTE NORVEGIENNE</b> vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	16€

ALCAZAR  
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



[www.alcazar.fr](http://www.alcazar.fr)



alcazar\_paris



ALCAZAR

Mode de paiement accepté : CB | Espèces



Le Dîner

## 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, braised endives with orange

#### Desserts

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

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

## Menu

#### Starters

ORGANIC MAYONNAISE EGG, cauliflower remoulade	9€
SMOKED EGGPLANT CAVIAR mashed tomatoes and olives	11€ ✓
TRADITIONAL ONION SOUP Cantal cheese, croutons	12€
CREAMY LOBSTER BISQUE	16€
BURGUNDY SNAILS (6) garlic butter	18€
SEA-BASS CARPACCIO with kalamansi and lime, salmon egg	19€
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

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

ALCAZAR  
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



[www.alcazar.fr](http://www.alcazar.fr)



alcazar\_paris



ALCAZAR

Accepted payment method : CB | Cash



Dinner