

Les Desserts

COLONEL DE L'ALCAZAR sorbet citron et vodka 	12€
SORBET & TUILE D'AMANDE framboise, mangue, citron (3 boules au choix)	12€
FRAISES MELBA	14€
MILLEFEUILLE crème vanille	14€
MOELLEUX AU CHOCOLAT maison et glace vanille	14€
PAVLOVA fruit de la passion	15€
OMELETTE NORVEGIENNE vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	16€
ASSIETTE DE FRAISES ET FRAMBOISES	18€

ALCAZAR
Restaurant • Salon privé • Bar balcon



www.alcazar.fr



alcazar_paris



ALCAZAR

Mode de paiement accepté : CB | Espèces



Le Déjeuner

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

Les Plats

PLAT DU JOUR

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, compotée de fenouil à la tomate, burrata
« TIGRE QUI PLEURE » onglet de bœuf et pommes frites maison
CURRY DE LÉGUMES 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
FRAISE MELBA
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 chou-fleur	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 tomates anciennes, copeaux de fenouil	20€
6 HUITRES Marennes Oléron fine de claire numéro 2	23€
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 , sauce vierge, purée au basilic	33€
RIBS DE PORC aux épices, amandes grillées et frites maison	18€
SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS , compotée de fenouil à la tomate, burrata	28€
ROGNON DE VEAU , sauce poivre	33€
« 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, frites maison	49€

CURRY DE LÉGUMES 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