

*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>FRAISES MELBA</b>	14€
<b>MILLEFEUILLE</b> crème vanille	14€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> maison et glace vanille	14€
<b>PAVLOVA</b> fruit de la passion	15€
<b>OMELETTE NORVEGIENNE</b> vanille, framboise, flambée au Grand Marnier	16€
<b>ASSIETTE DE FRAISES ET FRAMBOISES</b>	18€

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 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**, compotée de fenouil à la tomate, burrata  
**MAGRET DE CANARD**, girolles et morilles, pousses d'épinards  
**CABILLAUD SAUVAGE RÔTI**, sauce vierge, purée au basilic

## Les Desserts

**PAVLOVA** fruit de la passion  
**MILLEFEUILLE**, crème vanillée  
**FRAISE** melba

**FORMULE VALABLE TOUS LES SOIRS**  
**HORS SAMEDIS ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX**  
**POUR LES GROUPES DE 8 PERSONNES MAXIMUM**

<b>SOUPE À L'OIGNON</b> gratinée au Cantal, croûtons	12€
<b>6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> beurre d'ail	18€
<b>CARPACCIO DE BAR MARINÉ</b> au kalamansi et citron vert, œufs de saumon	19€
<b>ŒUF BIO POCHÉ</b> cappuccino de cèpes et Foie Gras	20€
<b>BURRATA</b> tomates anciennes, copeaux de fenouil	20€
<b>FOIE GRAS</b> de canard maison, chutney de mangue	26€
<b>6 HUITRES</b> Marennes Oléron fine de claire numéro 2	23€
<b>CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE</b> , Maison Kaviari 50g	90€

## Les Plats

<b>FISH AND CHIPS</b> au vinaigre de malt	25€
<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> aux épices, curry de légumes, amandes et coriandre	32€
<b>SAUMON TERIYAKI</b> en feuille de bananier, purée de patates douces	33€
<b>CABILLAUD SAUVAGE RÔTI</b> , sauce vierge, purée au basilic	33€
<b>RIBS DE PORC</b> aux épices, amandes grillées et frites maison	18€
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE DU GERS</b> , compotée de fenouil à la tomate, burrata	28€
<b>ROGNON DE VEAU</b> , sauce poivre	33€
<b>« TIGRE QUI PLEURE »</b> onglet de bœuf et pommes frites maison	33€
<b>MAGRET DE CANARD</b> girolles et morilles, pousses d'épinards	34€
<b>FILET DE BŒUF</b> sauce poivre et frites maison	49€

<b>CURRY DE LEGUMES</b> lait de coco, amandes grillées, riz bio semi-complet	23€	✓
<b>GALETTE DE POMME DE TERRE ET COURGETTE</b> aux épices, labneh, jeunes pousses	18€	✓

## A partager à deux, à trois...

<b>ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE</b> boulgour épicé, amandes grillées, menthe, citron vert	95€
<b>CÔTE DE BŒUF ≈ 1KG</b> 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

<b>SAINT-MARCELLIN</b> 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

## La Carte

### Les Entrées

<b>ŒUF BIO MAYONNAISE</b> , rémoulade de chou-fleur	9€
<b>CAVIAR D'AUBERGINE</b> fumé, purée de tomates séchées et olives	11€ ✓