



L'ALCAZAR

du Mont-Blanc

Gastronomie Marocaine Authentique



Bienvenue à **L'ALCAZAR du Mont-Blanc**, le restaurant à Sallanches proposant une gastronomie marocaine authentique !

Les propriétaires des lieux, Mohamed et Sihame, un couple passionné par l'art culinaire marocain célèbre un savoir-faire artisanal et une approche fraîche et locale qui privilégie la qualité des produits et des plats « fait maison ».

Dans ce restaurant au pied du Mont-Blanc, vous serez toujours accueillis chaleureusement avec cette touche d'hospitalité marocaine légendaire.

Vous serez dépaysés à la fois pour son cadre et pour ses saveurs... Installez-vous donc confortablement et laissez-vous guider par notre cheffe Sihame qui stimulera vos papilles et éveillera votre sens du goût en vous servant des assiettes authentiques qui ne mentent jamais, chaleureuses et ensoleillées, le tout avec un amour indéfectible de la bonne cuisine.

Bienvenue dans un voyage culinaire qui n'existera que le temps de votre expérience gustative entre L'Atlas et le Mont-Blanc !

100% fait maison

Tous nos plats sont mijotés sur place par Sihame.

Provenance des viandes :

Boeuf = France, Poulet = France, Agneau = France / UE

Une liste des allergènes est disponible sur demande.





Nos boissons

Nos Apéritifs et Digestifs marocain

Cocktails apéritifs maison

Kir au vin du Maroc.....	5,90 €
L'Élixir des Dunes (Vin rouge marocain frais, épices sucrées, jus d'orange, citron).....	6,90 €
Le Marrakech iced tea (Cocktail sans alcool).....	7,90 €
Le Thé du Djinn (Thé à la menthe marocain glacé, Gin, sirop de Mojito).....	8,90 €

Digestif marocain 2cl

Mahia Meknesiah (Eau de Vie a base de figue 37.5°).....	4,50 €
Liqueur de dattes servie dans un shot givré (23°).....	5,50 €

Bières

Casablanca (Bière blonde du Maroc).....	6,50 €
1664 Blonde ou 1664 0.0%.....	5,50 €

Nos vins du Maroc

Vins Rouges du Maroc

	Verre	Bouteille
Boulaouane (léger aux arômes floraux, finale un peu court).....	5,90 €	24,90 €
Excellence de Boulaouane (Rond et généreux, note de Réglisse).....	6,90 €	29,90 €
Zouina (Harmonieux, note de fruits et finale épicée, boisée).....	7,90 €	34,90 €
Volubilia (Suave et fruité, note de cuir, tabac et moka).....	8,90 €	39,90 €
Epicuria (Puissant, note de poivron rouge et fruits noirs, finale longue).....		44,90 €
Chateau Roslane 1er cru (Grande élégance fruité et finale longue).....		59,90 €

Vins Rosés du Maroc

Boulaouane (Fruité et léger, arômes exotiques).....	5,90 €	24,90 €
Zouina (Fruité et floral, gourmand).....	7,90 €	34,90 €
Volubilia (Grande complexité avec des notes d'agrumes).....	8,90 €	39,90 €

Vins Blancs du Maroc

Volubilia (Éléant, notes d'agrumes et finale gourmand).....	8,90 €	39,90 €
Epicuria Chardonnay (suave, notes de miel et vanille, finale fruité).....		44,90 €
Chateau Roslane 1er cru (Grande élégance florales, et finale fraîche).....		59,90 €

Nos Softs et boissons chaudes

Sirop	2,50 €	Expresso.....	1,90€
Jus de fruit.....	3,70 €	Café allongé.....	2,20€
Hawaï (Boisson tropicale gazeuse marocaine).....	3,90 €	Double Espresso / Infusion.....	2,80€
Perrier – Coca (ou Zero) – Limonade.....	3,90 €	Thé marocain à la menthe fraîche.....	3,90 €
Diabolo – Eau minéral – Eau gazeuse	4,90 €		



Nos entrées

Soupe « Chorba » de la cheffe

Soupe marocaine à base de petites pâtes d'avoine, boulettes de viande et épices parfumées.

7,90 €



Salade « Zaâlouk » végétarienne

Caviar d'aubergine accompagné de crudités et parfumé à la menthe et huile d'Argan.

9,90 €

Quiche « Felfla Mechouilla »

Quiche marocaine entourée de poivrons grillés et huile d'olive.

12,90 €



Crêpe panée de L'ALCAZAR

Spécialité de la maison à base d'épinard, de poulet et de fromage.

14,90 €



Nos plats



Tajine de poulet

Morceaux de poulet tendres et juteux, mijotés lentement dans une sauce parfumée à base de citron confits et d'olives vertes. Pour compléter ce délice, nous servons notre tajine avec des pommes de terre fondantes qui cuisent dans la sauce.

19,90 €

Couscous végétarien de L'ALCAZAR

Couscous revisité avec une note créative d'oignons caramélisés et un croquant d'amandes effilées grillées pour ravir les papilles des amateurs de la cuisine végétarienne.

20,90 €



Couscous royal de L'ALCAZAR

(Merguez, poulet, agneau ou bœuf)

Majestueux mélange de deux semoules aux épices aromatiques, accompagné de légumes de saison frais et colorés. Le tout couronné de viande rouge savoureuse, de poulet et de merguez.

23,90 €



« La Tanjiya » de L'ALCAZAR

Littéralement « Le tajine de L'ALCAZAR »
Délicieux morceaux de bœuf mijotés dans une sauce citronnée avec du véritable safran et olives. La cheffe y rajoute des coings caramélisés pour parfaire le côté sucré-salé et des pommes de terre fondantes qui cuisent avec le tajine.

25,90 €



Nos spécialités



Tajine de souris d'agneau

Tendre souris d'agneau marinée au miel et aux fines herbes puis longuement mijotée avec des légumes et accompagnée d'œuf au sésame grillé, amandes et fruits secs qui cuisent dans le tajine.

29,90 €

La «Rfissa»

Très fines galettes marocaines coupées en forme de tagliatelles et mélangées dans une sauce avec des morceaux de poulet et épices parfumées. Le plat est cuit avec des lentilles vertes, oignons caramélisés et amandes effilées légèrement torréfiées.

34,90 €



Menu enfant

(Jusqu'à 11 ans)

1/2 couscous poulet ou végétarien
+1 sirop au choix
+1 boule de glace au choix

15,90 €



Suppléments

(Ne peut pas être pris indépendamment d'un plat)

Semoule/Légumes/pomme de terre	5,00€
Viandes	6,00€
Merguez	2,50€
Pain marocain	3,90€

Par respect pour notre organisation, un forfait couvert correspondant au prix du plat le moins cher (**19,90€ TTC ou 15,90€** pour les enfants) pourra être appliqué à toute personne dont la consommation totale est inférieure à ce montant. Ce forfait couvre les frais de mise à disposition de la table, du service, de la vaisselle, de la musique et du personnel.

Merci pour votre compréhension.

Nos desserts

Boules de glaces

Vanille, fraise, chocolat,	1 boule	3,50 €
pistache, mangue,	2 boules	5,00 €
menthe/chocolat	3 boules	7,00 €

Dessert glacé de L'ALCAZAR

Pure exclusivité créative de la maison

3 boules de glace orientales artisanales :
Thé à la menthe, orange/cannelle et Fleur d'oranger/Noix de cajou.
12,90 €

Mousse chocolatée aux senteurs du Maroc

6,90 €



Perle d'Orient façon crème brûlée

7,90 €



Le joyau de L'ALCAZAR Dessert signature

Crème cuite à base de
pistaches caramélisées
croquantes et sirop d'agave.

8,90 €



Tiramisu revisité à l'Amlou*

*L'Amlou est une délicieuse
pâte à tartiner marocaine
à base d'amandes grillées,
d'huile d'argan et de miel
d'orange.

9,90 €



Thé ou café gourmand

11,90 €







Galerie LE PRÉSIDENT
42, avenue de la gare
74700 Sallanches

04 50 18 21 79
www.alcazardumontblanc.com



L'ALCAZAR du Mont-Blanc