

L'ALCÔVE

CARTE DINER AUTOMNE 2024

Un regard sur le monde...

*Dans son sens premier, une alcôve est un petit enfoncement ménagé pouvant accueillir un lit,
mais aussi un espace que l'on peut trouver près d'une fenêtre.*

Dans son sens abstrait, c'est le lieu des rapports amoureux...

*Depuis tout temps, les rois de Versailles ont été en permanente recherche
de nouveaux produits venus d'ailleurs, plus rares et précieux les uns que les autres.*

Ils se sont toujours intéressés à ce qu'il se faisait de meilleur et de plus beau dans le monde.

C'est dans cette même logique que s'inscrit la cuisine de L'Alcôve :

proposer des produits tendances, d'excellence, avec des inspirations variées.

Laissez-vous transporter hors du temps pour un moment de plaisir et de partage. Bon voyage !

*In its first sense, an alcove is a small recess that can accommodate a bed,
but also a space that can be found near a window.*

In its abstract sense, it is the place of romantic relationships...

*Since time immemorial, the kings of Versailles have been in constant search
new products from elsewhere, each more rare and precious than the other.*

They have always been interested in the best and most beautiful things in the world.

It is in this same logic that the kitchen of the Alcôve fits:

offer trendy products, of excellence, with varied inspirations.

Let yourself be transported out of time for a moment of pleasure and sharing. Have a good trip !

Romain Schleiffer
CHEF DE CUISINE

Carte disponible tous les jours uniquement le soir de 19h à 22h
Menu available every day only in the evening from 7pm to 10pm

L'origine de nos viandes est à votre disposition.
Meats origin is at your disposal.

Tous nos plats sont faits maison (hors fromages, pains, frites et glaces) 
All our dishes are homemade (excluding cheeses, bread, ice cream and fries)

Entrées

starters

TATAKI

TATAKI DE THON CROUSTILLANT, PESTO D'HERBES FRAÎCHES ET CITRON VERT

CRISPY TUNA TATAKI, FRESH HERBS PESTO AND LIME

17

Signature

ŒUF PARFAIT

ŒUF PARFAIT, COMTÉ, GIROLLES ET VIN JAUNE

PERFECT EGG, COMTÉ, CHANTERELLES AND VIN JAUNE

16

VITELLO TONNATO

CARPACCIO DE VEAU, SAUCE AU THON,
SALADE D'HERBES ET FOCACCIA MOELLEUSE

VEAL CARPACCIO WITH TUNA SAUCE, HERB SALAD, AND SOFT FOCACCIA

18

POIREAUX

POIREAUX GRILLÉS, VINAIGRETTE FUMÉE AU MIEL, CONDIMENT TOFU

GRILLED LEEKS, SMOKED HONEY VINAIGRETTE, TOFU CONDIMENT

12

VELOUTÉ

VELOUTÉ D'OIGNONS DE ROSCOFF,
CROUSTILLANT DE VIEILLE MIMOLETTE GRATINÉE

ROSCOFF ONION SOUP, CRISPY OLD MIMOLETTE GRATINATED

15



Net prices in euros, all taxes and service included. Consultez-nous pour toute question concernant les allergènes et origines des viandes.
Net prices in euros, all taxes and service included. Consult us for any questions regarding allergens and meat origin.

Plats

Main Courses

BŒUF MATURÉ

FAUX-FILET NORMAND MATURÉ, SAUCE BÉARNAISE, POMMES FRITES

MATURED NORMAN SIRLOIN STEAK, BÉARNAISE SAUCE, FRENCH FRIES

33

LINGUINE

LINGUINE AUX GAMBAS, CRÈME DE TOMATES AUX AROMATES ET PIMENT DOUX

LINGUINE WITH PRAWNS, TOMATO CREAM WITH HERBS AND SWEET PEPPER

27

CABILLAUD

Signature

CABILLAUD MARINÉ AU SAFRAN, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS,
MAÏS GRILLÉ, CONDIMENT PIGNONS DE PIN ET PIQUILLOS

COD MARINATED IN SAFFRON, BABY SPINACH, GRILLED CORN, PINE NUTS AND PIQUILLO CONDIMENT

29

AGNEAU

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, SAUCE COCO-PIMENT, POMMES TAPÉES AU ZAATAR

CONFIT LAMB SHOULDER, COCONUT-CHILI SAUCE, ZAATAR PUNCHED POTATOES

28

VOLAILE

VOLAILE FERMIÈRE, FRICASSÉE D'AUTOMNE, SAUCE ALBUFÉRA

FARM POULTRY, AUTUMN FRICASSEE, ALBUFERA SAUCE

26

RISOTTO DISPONIBLE EN

RISOTTO À LA TRUFFE (TUBER AESTIVUM) ET OSSAU IRATY, HUILE DE SAUGE

TRUFFLE RISOTTO (TUBER AESTIVUM) AND OSSAU IRATY CHEESE, SAGE OIL

25

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX - EXTRA SIDE DISH 8

LINGUINE À LA TOMATE, POMMES TAPÉES AU ZAATAR, POMMES FRITES,
SALADE VERTE, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS

TOMATO LINGUINE, ZAATAR PUNCHED POTATOES, FRENCH FRIES, GREEN SALAD, ROASTED SEASONAL VEGETABLES

Desserts

FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES ET MESCLUN DE SALADE

SELECTION OF CHEESES AND MIXED SALAD

14

MOUSSE

MOUSSE AUX MARRONS, ZESTES DE CLÉMENTINES CONFITS

CHESTNUT MOUSSE, CANDIED CLEMENTINE ZEST

12

Signature

SOUFFLÉ

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

VALRHONA CHOCOLATE SOUFFLÉ, MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

15

TARTELETTE

TARTELETTE AU CITRON, JASMIN ET FIGUES

LEMON, JASMINE AND FIG TARTLET

14

SALADE DE FRUITS

SALADE DE FRUITS DE SAISON MARINÉS À LA FLEUR DE SUREAU

SEASONAL FRUIT SALAD MARINATED WITH ELDERFLOWER

13

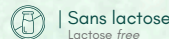
CRÈME BRULÉE

CRÈME BRULÉE AU GRAND MARNIER

GRAND MARNIER CRÈME BRÛLÉE

12

POUR LES ARRIVÉES APRÈS 21H30, LA PRISE DE COMMANDE DES DESSERTS EST À PRÉVOIR DÈS LE DÉBUT DU REPAS.



Prix nets en euros, toutes taxes et service compris. Consultez-nous pour toute question concernant les allergènes et origines des viandes.
Net prices in euros, all taxes and service included. Consult us for any questions regarding allergens and meat origin.

Menus

Signature

SIGNATURE

ŒUF PARFAIT, COMTÉ, GIROLLES ET VIN JAUNE

PERFECT EGG, COMTÉ, CHANTERELLES AND VIN JAUNE

CABILLAUD MARINÉ AU SAFRAN, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS,
MAÏS GRILLÉ, CONDIMENT PIGNONS DE PIN ET PIQUILLOS

COD MARINATED IN SAFFRON, BABY SPINACH, GRILLED CORN, PINE NUTS AND PIQUILLO CONDIMENT

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

VALRHONA CHOCOLATE SOUFFLÉ, MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

58

VEGAN

POIREAUX GRILLÉS, VINAIGRETTE FUMÉE AU MIEL, CONDIMENT TOFU

GRILLED LEEKS, SMOKED HONEY VINAIGRETTE, TOFU CONDIMENT

RISOTTO À LA TRUFFE (TUBER AESTIVUM), HUILE DE SAUGE

RISOTTO WITH TRUFFLE (TUBER AESTIVUM), SAGE OIL

SALADE DE FRUITS DE SAISON MARINÉS À LA FLEUR DE SUREAU

SEASONAL FRUIT SALAD MARINATED WITH ELDERFLOWER

48

PRINCE & PRINCESSE

PLAT AU CHOIX : SUPRÊME DE VOLAILLE, POISSON DU MOMENT

DISH OF YOUR CHOICE: CHICKEN SUPREME, FISH OF THE MOMENT

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : LINGUINE, LÉGUMES DE SAISON, FRITES

CHOICE OF SIDE DISHES: LINGUINI, FRENCH FRIES, SEASONAL VEGETABLES

GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, FRAMBOISE, NOIX DE COCO, ABRICOT

ICE CREAM 2 FLAVORS OF YOUR CHOICE: VANILLA, CHOCOLATE, RASPBERRY, COCONUT, APRICOT

Boisson soft ou eau minérale au choix - Choice of soft drink or mineral water

20

Alcools

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC AU BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP (12CL) **10**
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE (15CL) **20**

RICARD, PASTIS 51 (3CL) **6**
MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY, NOILLY PRAT (6CL) **10**
CAMPARI (6CL) **10**
PORTO BLANC OU RUBY SANDEMAN (7CL) **8**

BIÈRES

HEINEKEN PRESSION (25CL) **8** (50CL) **12**
GRIMBERGEN (33CL) **9**
BIÈRES BRASSERIE DU ROI (BIOS, ARTISANALES ET LOCALES) (33CL) **10**
LA DUCHESSE (AMBRÉE) / L'IMPÉRIALE (BLONDE IPA)
LES TROIS MOUSQUETAIRES (TRIPLE) / LA FAVORITE (BLONDE PALE ALE)
LA CONCUBINE (BLANCHE IPA) / LA ROYALE (LAGER)

COCKTAIL SIGNATURE

LE LOUIS (16CL) 20
GIN, CHAMBORD, CHAMPAGNE

UN JOUR D'ÉTÉ 1685, LOUIS XIV SE REND AU CHÂTEAU DE CHAMBORD POUR UNE PARTIE DE CHASSE.
SA DÉCOUVERTE DES FRUITS ROUGES LE MARQUA À TEL POINT, QU'IL FIT CRÉER LA LIQUEUR DE CHAMBORD.

ON A SUMMER DAY IN 1685, LOUIS THE XIV WENT TO THE CASTLE OF CHAMBORD FOR A HUNT.
HIS DISCOVERY OF RED FRUITS MARKED HIM SO MUCH THAT HE HAD CREATED THE CHAMBORD BLACK RASPBERRY LIQUOR.



CARTE COMPLÈTE DES COCKTAILS À VOTRE DISPOSITION
FULL COCKTAILS MENU AT YOUR DISPOSAL

AOP : Appellation d'Origine Protégée
PDO : Protected Designation of Origin

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in euros, all taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

Boissons

JUS DE FRUITS

JUS ET NECTARS PATRICK FONT (25CL) **7**

NECTAR D'ABRICOT
NECTAR DE PÊCHE
JUS DE POMME
JUS DE TOMATE
NECTAR DE POIRE
NECTAR DE MANGUE
NECTAR DE FRAISE
JUS DE POMME YUZU

EAUX MINÉRALES

PERRIER (33CL) **5** / (75CL) **7**

VITTEL (50CL) **5** / (1L) **7**

EVIAN (50CL) **5** / (1L) **7**

BADOIT (50CL) **5** / (1L) **7** BADOIT PRESTIGE (75CL) **8**

SAN PELLEGRINO (50CL) **5** / (1L) **7**

CHÂTELDON (75CL) **8**

SOFTS

ORANGINA (25CL) / FANTA (25CL) / COCA-COLA (33CL) / ZÉRO (33CL)

SPRITE (25CL) / LIPTON ICE TEA (25CL)

SCHWEPES : TONIC (25CL) / AGRUMES (25CL)

FEVER TREE GINGER BEER (20CL)

7

POTION SYMPLES RELAXANTE (33CL)

100% BIO, RETROUVEZ LA GOURMANDISE ET LA RONDEUR DE LA CERISE ET DU CASSIS
ASSOCIÉES AUX NOTES FLORALES DE LA LAVANDE, DE LA VERVEINE ET DE LA CAMOMILLE.

100% ORGANIC, FIND THE DELICIOUSNESS AND ROUNDNESS OF CHERRY AND BLACKCURRANT
ASSOCIATED WITH FLORAL NOTES OF LAVENDER, VERBENA AND CHAMOMILE.

Pour finir

DIGESTIFS

- COGNAC HENNESSY XO (4CL) **32**
COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL (4CL) **14**
COGNAC HINE (4CL) **16**
CALVADOS DROUIN (4CL) **13**
ARMAGNAC LAUBADE INTEMPOREL VSOP (4CL) **14**
ARMAGNAC LAUBADE INTEMPOREL HORS-D'ÂGE (4CL) **24**
GET 27 OU 31 (4CL) **9**
EAU DE VIE DE POIRE (4CL) **16**
AMARETTO DISARONNO (4CL) **12**
BAILEY'S (4CL) **10**



CARTE COMPLÈTE DES SPIRITUEUX À VOTRE DISPOSITION
FULL SPIRITS MENU AT YOUR DISPOSAL

BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO ILLY **5**
EXPRESSO DÉCAFÉINÉ ILLY **5**
DOUBLE EXPRESSO ILLY **7**
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA **7**
CAFÉ AU LAIT **7**
CAPPUCCINO **7**
LATTE MACCHIATO **7**
THÉS & INFUSIONS MAISON PURE - BETJEMAN AND BARTON - BIO **7**
THÉS NOIRS DARJEELING / EARLY MORNING BROKEN / CEYLAN
THÉS VERTS DE CHINE / JASMIN / MENTHE
INFUSIONS VERVEINE / TILLEUL / ROOIBOS ORANGE / CAMOMILLE / MENTHE POIVRÉE

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices in euros, all taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

Tous nos cafés sont certifiés durables
All our coffees are certified sustainable