

L'ALCÔVE

CARTE ÉTÉ 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 !

CHEF DE CUISINE

Carte disponible de 12h à 14h et de 19h à 22h - Tous les jours sauf samedi midi et dimanche midi.
Menu available from 12 pm to 2 pm and from 7 pm to 10 pm - Every day except Saturday noon and Sunday noon.

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

MELON & PASTÈQUE

SOUPE GLACÉE DE MELON ET PASTÈQUE RAFRAÎCHIE À LA VERVEINE

ICED MELON AND WATERMELON SOUP REFRESHED WITH VERBENA

13

CEVICHE

CEVICHE DE DORADE, COCO PASSION

SEA BREAM CEVICHE, COCONUT, PASSION

17

Signature

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

BURRATINA

BURRATINA, TOMATES ANCIENNES, FRAÎCHEUR DE PÊCHES ET HUILE DE BASILIC

BURRATINA, HEIRLOOM TOMATOES, FRESH PEACHES AND BASIL OIL

15

SALADE ESTIVALE

SALADE ESTIVALE AUX LÉGUMES DU SOLEIL, HALLOUMI GRILLÉ,
SAUCE YAOURT TAHINI

*SUMMER SALAD WITH SUN VEGETABLES, GRILLED HALLOUMI,
TAHINI YOGURT SAUCE*

Petite 14 / Grande 19



| Disponible en végétarien
Available in vegetarian version



| Sans gluten
Gluten free



| Plats Signature
Signature dishes



| Vegan



| Sans lactose
Lactose free

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.

Plats

Main Courses

BŒUF MATURÉ

FAUX-FILET NORMAND MATURÉ, SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES FRITES

MATURED NORMAN SIRLOIN STEAK, GREEN PEPPER SAUCE, FRENCH FRIES

33

GAMBAS

GAMBAS AU SATÉ GRILLÉES À LA PLANCHA, RIZ COCO ET PAK CHOÏ SAUTÉ

PLANCHA-GRILLED SATAY PRAWNS, COCONUT RICE AND SAUTÉED PAK CHOÏ

30

Signature

POULPE

POULPE CARAMÉLISÉ AUX ÉPICES DOUCES,
PETITS POIS "À LA FRANÇAISE" ET CITRON CONFIT

CARAMELIZED OCTOPUS WITH SWEET SPICES, "À LA FRANÇAISE" PEAS AND LEMON CONFIT

32

TARTARE

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, POMMES TAPÉES AU ROMARIN

HANDCUT BEEF TARTAR, ROSEMARY-FLAVOURED POTATOES

24

RIGATONI

RIGATONI À L'ARRABIATA

RIGATONI WITH ARRABIATA

20

CÔTE DE VEAU

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE, LINGUINE TOMATE BASILIC

MILANESE VEAL CHOP, TOMATO BASIL LINGUINI

33

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX - EXTRA SIDE DISH

RIZ COCO ; LINGUINE TOMATE BASILIC ; POMMES TAPÉES AU ROMARIN ; SALADE D'HERBES FRAÎCHES ET
JEUNES POUSSÉS ; LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS

COCONUT RICE; TOMATO BASIL LINGUINE; ROSEMARY POTATOES; FRESH HERB AND BABY GREENS SALAD; GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES

Desserts

FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES ET MESCLUN DE SALADE

SELECTION OF CHEESES AND MIXED SALAD

14

FONTAINEBLEAU

FONTAINEBLEAU, CONFIT DE RHUBARBE

FONTAINEBLEAU, RHUBARB CONFIT

11

Signature

SOUFFLÉ

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

VALRHONA CHOCOLATE SOUFFLÉ, MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

15

CRUMBLE

CRUMBLE AUX ABRICOTS ET PISTACHES

APRICOT AND PISTACHIO CRUMBLE

13

FRUITS ROUGES

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES MARINÉS À L'HIBISCUS, CRÈME GOURMANDE VANILLÉE

PLATE OF RED FRUITS MARINATED IN HIBISCUS, VANILLA GOURMET CREAM

14

OMELETTE NORVÉGIENNE

OMELETTE NORVÉGIENNE, VANILLE, FRAMBOISE, FLAMBÉE AU RHUM

BAKED ALASKA, VANILLA, RASPBERRY, FLAMBÉED WITH RUM

13

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



| Disponible en végétarien
Available in vegetarian version



| Sans gluten
Gluten free



| Plats Signature
Signature dishes



| Vegan
Vegan



| Sans lactose
Lactose free

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

VITELLO TONNATO, SALADE D'HERBES ET FOCACCIA MOELLEUSE

VITELLO TONNATO, HERB SALAD AND SOFT FOCACCIA

POULPE CARAMÉLISÉ AUX ÉPICES DOUCES,
PETITS POIS "À LA FRANÇAISE" ET CITRON CONFIT

CARAMELIZED OCTOPUS WITH SWEET SPICES, "À LA FRANÇAISE" PEAS AND LEMON CONFIT

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

VALRHONA CHOCOLATE SOUFFLÉ, MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

62

VEGAN

SOUPE GLACÉE DE MELON ET PASTÈQUE, RAFRAÎCHIE À LA VERVEINE

ICED MELON AND WATERMELON SOUP, REFRESHED WITH VERBENA

RIGATONI À L'ARRABIATA

RIGATONI WITH ARRABIATA

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES MARINÉS À L'HIBISCUS

RED FRUITS SALAD MARINATED IN HIBISCUS

42

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, RIZ COCO, FRITES, LÉGUMES DU SOLEIL

CHOICE OF SIDE DISHES: LINGUINI, COCONUT RICE, FRENCH FRIES, SUN 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