

ALFRED

Je suis très émue de vous dire que j'ai bien compris l'autre soir que vous aviez toujours une envie folle de me faire danser. Je garde le souvenir de votre baiser et je voudrais bien que ce soit une preuve que je puisse être aimée par vous. Je suis prête à vous montrer mon affection toute désintéressée et sans calcul, et si vous voulez me voir aussi vous dévoiler sans artifice mon âme toute nue, venez me faire une visite. Nous causerons en amis, franchement. Je vous prouverai que je suis la femme sincère, capable de vous offrir l'affection la plus profonde comme la plus étroite en amitié, en un mot la meilleure preuve dont vous puissiez rêver, puisque votre âme est libre. Pensez que la solitude où j'habite est bien longue, bien dure et souvent difficile. Ainsi en y songeant j'ai l'âme grosse. Accourez donc vite et venez me la faire oublier par l'amour où je veux me mettre.

GEORGE SAND, AMANT D'ALFRED DE MUSSET



@ALFREDPARIS
MOT DE PASSE WIFI : ALFRED75001

ALFRED

ICI, CHEZ **ALFRED**, LE CHEF JONATHAN MORALES PROPOSE UNE VISION MODERNE DE LA BRASSERIE PARISIENNE EN INTERPRETANT UNE CUISINE DE BISTROT CHALEUREUSE & RECONFORTANTE.

A PARTAGER

Belle assiette de cecina de bœuf, cornichons et beurre	19
Camembert rôti au miel, vin blanc	15
Panisse, pesto, comté râpé	10

Caviar sur glace, blinis maison, crème d'Isigny

10g	28
-----	----

20g	53
-----	----

50g	129
-----	-----

ENTRÉES

Tarte Tatin aux champignons, oignons, fruits rouges, meringue salée	15
Carpaccio de truite fumée, crème d'Isigny, caviar	21
Tartare de bœuf, émulsion de moelle, pommes paille	17
Œuf mimosa, sabayon de ponzu, piment d'Espelette, œufs de truite	10

PLATS

Château Filet, sauce poivre et bourbon, frites maison	37
Moules, crème nduja, frites maison	25
Saumon confit au beurre, espuma de potimarron, granola, purée maison	34
Escalope de volaille panée, sauce mornay épinards, champignons	27
Gnocchi maison, crème de maïs pimentée, oseille, petit épeautre	24

Poulet rôti du Gers, pommes grenailles *les vendredi & samedi au déjeuner* 29

Side supplémentaire	8
---------------------	---

Frites maison, paprika

Salade de saison

Purée de saison

FROMAGES DU JOUR

Deux	12	Trois	18	Quatre	24
------	----	-------	----	--------	----

DESSERTS

Tarte au citron, praliné, meringue, poudre d'hibiscus	12
Chou à la crème maison, sauce chocolat	11
Moelleux au chocolat, glace vanille	14
Madeleine au four, figues, crème anglaise à l'orange	11

CAFETTERIE

Expresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Crème	6	Double expresso	6
Noisette	4	Café frappé	8	Thés & infusions	6

Expresso Martini Vodka Grey Goose, expresso, liqueur de café	16
--	----

DIGESTIFS 6CL

Amaretto	10	Chartreuse	15	Grappa	10
Limoncello	10	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin XO VIP	50
Bénédictine	12	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin XO	30
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain Pale	55

La demi-bouteille de Limoncello d'Alfred	27
--	----

ALFRED

Je suis très émue de vous dire que j'ai bien compris l'autre soir que vous aviez toujours une envie folle de me faire danser. Je garde le souvenir de votre baiser et je voudrais bien que ce soit une preuve que je puisse être aimée par vous. Je suis prête à vous montrer mon affection toute désintéressée et sans calcul, et si vous voulez me voir aussi vous dévoiler sans artifice mon âme toute nue, venez me faire une visite. Nous causerons en amis, franchement. Je vous prouverai que je suis la femme sincère, capable de vous offrir l'affection la plus profonde comme la plus étroite en amitié, en un mot la meilleure preuve dont vous puissiez rêver, puisque votre âme est libre. Pensez que la solitude où j'habite est bien longue, bien dure et souvent difficile. Ainsi en y songeant j'ai l'âme grosse. Accourez donc vite et venez me la faire oublier par l'amour où je veux me mettre.

GEORGE SAND, AMANT D'ALFRED DE MUSSET



@ALFREDPARIS
MOT DE PASSE WIFI : ALFRED75001

ALFRED

HERE AT **ALFRED**, CHEF JONATHAN MORALES OFFERS A CONTEMPORARY INTERPRETATION OF THE PARISIAN BRASSERIE IN A WARM AND WELCOMING BISTRO STYLE.

TO SHARE

Beautiful plate of beef cecina, pickles, butter	19
Camembert cheese roasted in honey, white wine	15
Panisse, pesto, Comté cheese	10

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream
--

10g	28
20g	53
50g	129

STARTERS

Tarte Tatin of mushrooms, onion, red fruit, savoury meringue	15
Trout carpaccio, Isigny cream, caviar	21
Beef tartare, marrow emulsion, « pommes paille »	17
Mimosa egg, ponzu sabayon, Espelette chilli, trout eggs	10

MAIN CROUSES

Beef Château Filet, pepper and bourbon sauce, homemade french fries	37
Mussels, nduja cream, homemade french fries	25
Salmon confit with butter, pumpkin espuma, granola, homemade purée	34
Breaded poultry escalope, mornay sauce spinach, mushrooms	27
Homemade gnocchi, spicy corn cream, sorrel, baby spelt	24
Roast chicken, pommes grenailles, for lunch on Fridays and Saturdays	29

Sides 8
French fries, paprika
Seasonal salad
Seasonal purée

CHEESES OF THE DAY

Two	12	Three	18	Four	24
-----	----	-------	----	------	----

DESSERTS

Lemon tart, praline, meringue, hibiscus powder	12
Homemade cream puff, chocolate sauce	11
Chocolate cake, vanilla ice cream	14
Baked Madeleine, figs, orange custard	11

CAFETERIA

Espresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Latte	6	Double espresso	6
Noisette	4	Ice Coffee	8	Thés & infusions	6

Espresso Martini	Vodka	Grey Goose	expresso	coffee liqueur	16
------------------	-------	------------	----------	----------------	----

DIGESTIVES 6CL

Amaretto	10	Chartreuse	15	Grappa	10
Limoncello	10	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin XO VIP	50
Bénédictine	12	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin XO	30
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain Pale	55

Alfred's half bottle of Limoncello	27
------------------------------------	----