

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 cul, 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. Accourrez donc vite et venez me la faire oublier par l'amour où je veux me mettre.

GEORGE SAND, AMANTE D'ALFRED DE MUSSET

ALFRED

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



@ALFREDPARIS
MOT DE PASSE WIFI : ALFRED75001

POUR COMMENCER (À PARTAGER)

Escargots de Bourgogne, Beurre persillé (<i>sixaine ou douzaine</i>)	15-26
Toasts à la «Rothschild», langoustines, chair de crabe	20
Pâté en croûte <i>Maison Verot</i>	21

Caviar sur glace, blinis maison, crème d'Isigny

10g	30
20g	56
50g	140

ENTRÉES

Tarte Tatin d'échalottes caramélisées, crème fraîche	16
Bouillabaisse d'Alfred	16
Tartare de bœuf, émulsion de moelle, pommes paille	19
Œufs mayonnaise, jaune d'oeuf râpé, caviar	14

PLATS

Château Filet, sauce poivre et bourbon, frites maison	39
Moules, vin blanc, sauce à l'orange, poivre rose, beurre, frites	26
Poisson du jour selon arrivage	34
Pintade rôtie, pommes de terre, champignons, carottes, jus	29
Belle assiette de légumes de saison, noix de cajou, savarin	26

À PARTAGER

Poulet rôti du Gers, pommes grenailles (2-4 pers)	50/89
<i>Uniquement le vendredi et samedi</i>	

Côte de bœuf à la braise, frites maison, salade verte (2-3 pers)	130
<i>Uniquement le soir (30mn)</i>	

Garnitures supplémentaires

Frites maison, paprika, salade verte, sucrine fromage noisette	9
--	---

FROMAGES DU JOUR

Assiette de fromages selon arrivage (<i>4 fromages</i>)	15
---	----

DESSERTS

Tarte aux pommes & mirabelles, crème fraîche	13
Chou à la crème vanillée, sauce chocolat minute	12
Fondant au chocolat, cœur au beurre de cacahuètes, glace vanille	14
Baba au rhum, crème chantilly	13

CAFETTERIE

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

Expresso Martini Vodka Grey Goose, expresso, liqueur de café

Mini Expresso Martini (6 shots) 23

Saké au yuzu *Tsukasabotan* (à la bouteille) 115

DIGESTIFS 6CL

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

La demi-bouteille de Limoncello d'Alfred

27

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
CAVIAR KASNODAR.

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 cul, 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. Accourrez donc vite et venez me la faire oublier par l'amour où je veux me mettre.

GEORGE SAND, AMANTE D'ALFRED DE MUSSET

ALFRED

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



@ALFREDPARIS
MOT DE PASSE WIFI : ALFRED75001

TO START (TO SHARE)

Burgundy snails with parsley butter (*6 or 12 pieces*)

15-26

Toast « à la Rothschild », shrimp, crab meat

20

Pâté en croûte *Maison Verot*

21

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream

10g 30

20g 56

50g 140

STARTERS

Caramelized shallot Tatin, crème fraîche

16

Alfred's Bouillabaisse

16

Beef tartare, bone marrow emulsion, « shoestring fries »

19

Egg mayonnaise, grated egg yolk, caviar

14

MAIN COURSES

Beef Château Filet, pepper & bourbon sauce, french fries

39

Mussels, white wine, orange sauce, pepper, butter, french fries

26

Catch of the day

34

Roasted guinea fowl with potatoes, mushrooms, carrots, and jus

29

Seasonal vegetables, cashew purée, savarin

26

TO SHARE

Roasted chicken, baby potatoes (2-4 people)

50/89

Fridays and saturdays only

Charcoal grilled prime rib, french fries, green salad (2-3 people)

130

Evenings only (30mn)

Additional sides

Homemade paprika fries, green salad, gem lettuce nut and cheese

9

CHEESE OF THE DAY

Cheese platter, selection based on availability (*4 cheeses*)

15

DESSERTS

Apple & mirabelle plum tart, crème fraîche

13

Homemade cream puff, warm chocolate sauce

13

Chocolate fondant, peanut butter heart, vanilla ice cream

14

Rhum baba, whipped cream

13

CAFETERIA

Expresso Ajour 4 Cappuccino/Latte

6 Double espresso 6

Noisette 4 Iced coffee

8 Teas & Herbal 6

Expresso Martini Vodka Grey Goose, expresso, coffee liquor

16

Mini Expresso Martini (6 shots)

23

Yuzu saké *Tsukasabotan* (by the bottle)

115

DIGESTIVES 6CL

Amaretto 10 Chartreuse 15 Grappa 10

Limoncello 10 Poire / Framboise 10 Cognac Frapin XO VIP 50

Bénédictine 12 Vieille Prune 13 Cognac Frapin XO 30

G27 9 Calvados Drouhin 10 Cognac Delamain Pale 55

Alfred's half bottle of Limoncello

27

ALFRED

MENU DE REVEILLON

31-12-2025

160 € TTC

Coupe de champagne Gosset Extra Brut

&

Amuse bouche de pommes de terre à la truffe, pin

POUR COMMENCER

Saint-Jacques, sauce citronnelle

ENTRÉE

Tartelette de Vitello Tonato

PLAT

Rossini d'Alfred, morilles, sauce au foie gras, truffe

FROMAGES

Assortiments de fromages, fruits

DESSERTS

Dégustation de petits fours

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST
DISPONIBLE SUR DEMANDE.



ALFRED

NEW YEAR'S MENU 

31-12-2025

160 € TTC

Glass of Champagne Gosset Extra Brut
& Truffled potato amuse-bouche, pine

TO START

Scallops, lemongrass sauce

APPETIZER

Vitello Tonato Tartlet

MAIN COURSE

Alfred's Rossini, morel mushrooms, foie gras sauce, truffle

CHEESE

Assortment of cheeses, fruits

DESSERTS

Selection of petits fours

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST
DISPONIBLE SUR DEMANDE.

