

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, AMANTE 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.

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’œuf 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, sucrose fromage noisette 9

FROMAGES DU JOUR

Assiette de fromages selon arrivage *(4 fromages)* 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	16
Mini Expresso Martini (6 shots)	23
Saké au yuzu <i>Tsukasabotan</i> (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
--	----

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, AMANTE 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 START (TO SHARE)

Burgundy snails with parsley butter (<i>6 or 12 pieces</i>)	15-26
Toast « à la Rothschild », shrimp, crab meat	20
Pâté en croûte <i>Maison Verot</i>	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)

Additionnal sides

Homemade paprika fries, green salad, gem lettuce nut and cheese	9
---	---

CHEESE OF THE DAY

Cheese platter, selection based on availability (<i>4 cheeses</i>)	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 <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Latte	6	Double expresso	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 <i>Tsukasabotan</i> (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
------------------------------------	----

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

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

CAVIAR KASNODAR.

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.

