

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.

FROMAGES DU JOUR

Assiette de fromages selon arrivage (2 fromages) 12

DESSERTS

Crème brûlée, fraises de saison 12

Chou à la crème maison, sauce chocolat minute 11

Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel 13

Coupe de fruits frais, crème vanillée, meringue 11

CAFETTERIE

Espresso *Ajour* 4 Cappuccino/Crème 6 Double expresso 6

Noisette 4 Café frappé 8 Thés & infusions 6

Espresso Martini Vodka Grey Goose, espresso, liqueur de café 16

Mini Espresso Martini (6 shots) 23

DIGESTIFS 6CL

Amaretto 10 Chartreuse 15 Grappa 10

Limoncello 10 Poire / Framboise 10 Cognac Frapin XOVIP 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

A PARTAGER

Escargots de Bourgogne au Beurre persillé (*Sixaine ou Douzaine*) 14-24

Stracciatella, salade de printemps 16

Brioche de langoustine, mayonnaise maison, caviar 19

Caviar sur glace, blinis maison, crème d'Isigny

10g 28

20g 53

50g 129

ENTRÉES

Tarte Tatin d'asperges, ricotta, poutargue 15

Crudo de dorade, kiwi, *Lardo di Colonnata* 16

Tartare de bœuf, émulsion de moelle, pommes paille 17

Œuf mimosa, mayonnaise à l'ail des ours, anchois mariné 10

PLATS

Château Filet, sauce poivre et bourbon, frites maison 37

Moules, vin blanc, citron confit, frites maison 25

Lieu jaune, petits pois, asperges vertes, parmesan 33

Cordon bleu, comté, dinde, crème de champignons, chutney de pomme 27

Salade César, crispy chicken, Pangrattato, parmesan 25

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

Side supplémentaire 9

Frites maison, paprika

Salade mesclun

Endives, Bleu d'Auvergne

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 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.

CHEESE OF THE DAY

Cheese platter, selection based on availability 12

DESSERTS

Crème brûlée with strawberries 12

Homemade cream puff, warm chocolate sauce 11

Chocolate mousse, olive oil, fleurs de sel 13

Fresh fruit bowl, vanilla cream, meringue 11

CAFETERIA

Espresso *Ajour* 4 Cappuccino/Latte 6 Double espresso 6

Noisette 4 Ice Coffee 8 Teas & infusions 6

Espresso Martini Vodka Grey Goose, espresso, coffee liqueur 16

Mini Espresso Martini (6 shots) 23

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

TO SHARE

Burgundy snails with parsley butter (6 or 12 pieces) 14-24

Stracciatella, spring salad 14

Warm brioche filled with prawn, soft-boiled egg, mayonnaise, caviar 19

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream

10g 28

20g 53

50g 129

STARTERS

Asparagus Tarte Tatin, ricotta, bottarga 15

Sea bream crudo, kiwi, *Lardo di Colonnata* 21

Beef tartare, bone marrow emulsion, « shoestring fries » 17

Deviled egg, wild garlic mayonnaise, marinated anchovy 10

MAIN COURSES

Beef Château Filet, pepper & bourbon sauce, homemade french fries 37

Mussels, white wine, preserved lemon, homemade fries 25

Pollock, peas, green asparagus, parmesan 34

Cordon Bleu, Comté cheese, turkey, mushrooms, onions, apple chutney 27

Caesar salad, crispy chicken, pangrattato, parmesan 25

Roast chicken, roast potatoes - lunch on Fridays and Saturdays 29

Sides 9

French fries, paprika

Mesclun salad

Endives, Bleu d'Auvergne cheese

NET PRICE INCL. VAT SERVICE INCLUDED.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.
KASNODAR CAVIAR.