

ALFRED

LES CHEFS **PAUL VIDAL** ET **CAMILLE RENOARD**
PRÉSENTENT ICI LEUR VISION MODERNE DE LA
BRASSERIE PARISIENNE EN INTERPRETANT UNE CUISINE
DE BISTROT CHALEUREUSE & RECONFORTANTE.

A PARTAGER

Assiette de rosette Maison Montalet, pickles	9-16
Belle Burrata truffée des Pouilles	12
Tranches de saumon fumé, beurre à l'aneth maison, pain noir	21

Caviar sur glace, blinis de sarrasin maison, crème d'Isigny AOP

10g	36
-----	----

20g	72
-----	----

50g	180
-----	-----

ENTRÉES

Tarte Tatin de carottes, chèvre frais, miel, fenouil	14
Œuf parfait forestier, croûtons	14
Velouté de butternut, châtaignes grillées, crème d'Isigny AOP	13
Terrine de volaille maison, chutney de coings au porto	12
Filet de Maquereau, nage de Raifort en gelée	13

PLATS

Château Filet, sauce poivre et whisky, frites maison	34
Noix de Saint Jacques, écume, œufs de truite, risotto de céleris	33
Les fameuses pâtes d'Alfred, crème de basilic frais, pecorino, amandes (V)	26
Suprême de volaille, purée de potimarron, jus corsé	29
Pêche du Jour, purée de panais au beurre, salsifis caramélisés	29
Vol au Vent de légumes, morilles, sauce champignons (V)	28

Côte de bœuf fumée au thym à partager *les vendredi & samedi* 80/kg

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

Frites maison

Salade mesclun

Purée de saison

FROMAGES DU JOUR

Deux	12	Trois	18	Quatre	24
<i>Baguette toastée</i>					

DESSERTS

Brioche perdue maison, caramel au beurre salé	12
Poire pochée à l'hibiscus, sablé breton, glace aux épices	11
Fondant au chocolat, cacao, noisettes	13
Vacherin aux agrumes	12
Trio de Dunes blanches sauce chocolat (ou panier à partager)	12-23

CAFETTERIE

Expresso <i>Ajour</i>	4	Lungo / Café crème	5	Double expresso	6
Cappucino	6	Café frappé	8	Thés & infusions	5
Expresso Martini		Vodka Grey Goose, expresso, liqueur de café			16

DIGESTIFS 6CL

Amaretto	9	Chartreuse	9	Grappa	10
Limoncello	9	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin XO VIP	25
Bénédictine	9	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin XO	20
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain Pale	15

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

ALFRED



@ALFREDPARIS
MOT DE PASSE WIFI: ALFRED75001

ALFRED

CHEFS **PAUL VIDAL** AND **CAMILLE RENOARD** BRING US THEIR CONTEMPORARY INTERPRETATION OF THE PARISIAN BRASSERIE IN A WARM AND COMFORTABLE BISTRO STYLE.

TO SHARE

Slices of Rosette sausage Maison Montalet, pickles	9-16
Big truffled Burrata from Pouilles	12
Slices of smoked salmon, homemade dill butter, black bread	21

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream	
--	--

10g	36
-----	----

20g	72
-----	----

50g	180
-----	-----

STARTERS

Tarte Tatin of carrots, fresh goat's cheese, honey, fennel	14
Forest « Egg parfait », bread croutons	14
Butternut soup, roasted chestnuts, Isigny cream	13
Home-made poultry terrine, quince chutney with port wine	12
Mackerel fillet, horseradish in jelly	13

MAIN COURSES

Château beef Fillet, pepper and whisky sauce, homemade French fries	34
Scallops, foam, trout eggs, celery risotto	33
Alfred's famous pasta, fresh basil cream, pecorino, almonds (V)	26
Chicken supreme, pumpkin purée, hearty juice	29
Fish of the day, parsnip puree with butter, caramelised salsify	29
Vegetables Vol au Vent, morels, mushroom sauce(V)	28

Prime rib to share with thyme <i>on Friday & Saturday</i>	80/kg
---	-------

Additional side	8
-----------------	---

French fries	
--------------	--

Salad	
-------	--

Seasonal purée	
----------------	--

CHEESE OF THE DAY

Two	12	Three	18	Four	24
<i>Toasted baguette</i>					

DESERTS

Homemade Brioche perdue, salted butter caramel	12
Poached pear with hibiscus, Breton shortbread, chaï ice cream	11
Chocolate fondant, cocoa, hazelnuts	13
Citrus fruits Vacherin	12
Dunes blanches trio with chocolate sauce (or basket to share)	12-23

CAFETERIA

Espresso <i>Ajour</i>	4	Lungo / Café latte	5	Double espresso	6
Cappucino	6	Ice café	8	Tea & infusions	5

Espresso Martini Vodka Grey Goose, espresso, coffee liqueur 16

LIQUEUR 6CL

Amaretto	9	Chartreuse	9	Grappa	10
Limoncello	9	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin XO VIP	25
Bénédictine	9	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin XO	20
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain Pale	15

The quarter bottle of Alfred's Limoncello 27

ALFRED

