

MENU DEJEUNER

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT - 35

ENTRÉE PLAT DESSERT - 45

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

ENTRÉES

Tarte Tatin de carottes, chèvre frais, miel, fenouil
Œuf parfait forestier, croûtons
Velouté de butternut, châtaignes grillées, crème d'Isigny
Demi Burrata truffée des Pouilles

PLATS

Suggestion du jour à l'heure du déjeuner la semaine

Côte de bœuf fumée au thym à partager *les vendredi & samedi* (+5)

Pêche du Jour, purée de panais au beurre, salsifis caramélisés

Château Filet, sauce poivre et whisky, frites maison (+5)

Les fameuses pâtes d'Alfred, crème de basilic frais, pecorino, amandes (V)

Side supplémentaire	8
Frites maison	
Salade verte	
Purée de saison	

FROMAGES DU JOUR

Baguette toastée

DESSERTS

Brioche perdue maison, glace caramel au beurre salé

Poire pochée à l'hibiscus, sablé breton, glace chai

Fondant au chocolat, noisettes, glace vanille

Vacherin aux agrumes

CAFETTERIE

Expresso <i>Ajour</i>	4	Lungo / Café crème	5	Double espresso	6
Cappucino	6.	Café frappé	8	Thés & infusions	5

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

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

LUNCH MENU

STARTER MAIN OR MAIN DESERT - 35

STARTER MAIN DESERT - 45

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

STARTERS

Tarte Tatin of carrots, fresh goat's cheese, honey, fennel
Forest « Egg parfait », bread croutons
Butternut soup, roasted chestnuts, Isigny cream
Semi truffled Burrata from Pouilles

MAIN COURSES

Suggestion of the day *at the lunch during the week*

Prime rib to share with thyme *on Friday & Saturday (+5)*

Fish of the day, parsnip puree with butter, caramelised salsify

Château beef Fillet , pepper and whisky sauce, homemade French fries (+5)

Alfred's famous pasta, fresh basil cream, pecorino, almonds (V)

Additional side	8
French fries	
Salad	
Seasonal purée	

CHEESE OF THE DAY

Toasted baguette

DESSERTS

Homemade Brioche perdue, salted butter caramel ice cream

Poached pear with hibiscus, Breton shortbread, chaï ice cream

Chocolate fondant, hazelnuts, vanilla ice cream

Citrus fruits Vacherin

CAFETERIA

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

NET PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED.

THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST. .