

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.

A PARTAGER

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé (<i>Sixaine ou Douzaine</i>)	14-24
Rillettes de porc, espuma d'estragon, pickles de moutarde	17
Panisse, pesto, compté râpé	10

Caviar sur glace, blinis maison, crème d'Isigny

10g	28
-----	----

20g	53
-----	----

50g	129
-----	-----

ENTRÉES

Tarte Tatin de betterave, Saint-Maure-De-Touraine, chou khale	15
Carpaccio de truite, crème d'Isigny, caviar	21
Tartare de bœuf, émulsion de moelle, pommes paille	17
Œuf mimosa, sabayon de ponzu, piment d'Espelette, œufs de truite	10

PLATS

Château Filet, sauce poivre et bourbon, frites maison	37
Moules, crème, nduja, frites maison	25
Cabillaud en persillade, purée de panais, épinards, salicornes	34
Cordon bleu, comté, cecina, crème de champignons, chutney d'abricot	27
Macaroni « Mac and cheese », sauce comte parmesan miso, truffe	25
Poulet rôti du Gers, pommes grenailles <i>les vendredi & samedi au déjeuner</i>	29

Side supplémentaire	9
---------------------	---

Frites maison, paprika

Salade mesclun

Endives, Bleu d'Auvergne

FROMAGES DU JOUR

Assiette de fromages selon arrivage (<i>2 fromages</i>)	12
---	----

DESSERTS

Millefeuille, diplomate à l'orange, cacao, kumquats caramélisés	12
Chou à la crème maison, sauce chocolat minute	11
Moelleux au chocolat, glace vanille	13
Riz au lait, poire au vin blanc, pistaches	11

CAFETTERIE

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

Expresso Martini Vodka Grey Goose, expresso, 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 XO VIP	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
--	----

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.

TO SHARE

Burgundy snails with parsley butter (6 or 12 pieces)	14-24
Pork rilette, tarragon espuma, mustard pickles	14
Panisse, pesto, comté cheese	11

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream

10g 28

20g 53

50g 129

STARTERS

Tart Tatin of Beetroot,, Saint-Maure-De-Touraine, goat cheese, kale	15
Trout Carpaccio, Isigny cream, caviar	21
Beef tartare, bone, marrow emulsion, « shoestring fries »	17
Deviled egg, ponzu sabayon, Espelette pepper, trout roe	10

MAIN CROUSES

Beef Château Filet, pepper and bourbon sauce, homemade french fries	37
Mussels, cream, nduja, homemade french fries	25
Cod in Persillade, parsnip purée, spinach, samphire	34
Cordon Bleu, Comté cheese, Cecina, mushrooms, onions, apricot chutney	27
Macaroni & Cheese, Comté-parmesan, miso sauce, truffle	25
Roast chicken, pommes grenailles, for lunch on Fridays and Saturdays	29

Sides 9

French fries, paprika

Mesclun salad

Endives, Bleu d'Auvergne cheese

CHEESE OF THE DAY

Cheese platter, selection based on availability	12
---	----

DESSERTS

Millefeuille, orange diplomat cream, cocoa, caramelized kumquats	12
Homemade Cream Puff, warm chocolate sauce	11
Chocolate Lava Cake, vanilla ice cream	13
Rice Pudding, white wine poached pear, pistachios	11

CAFETERIA

Espresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Latte	6	Double espresso	6
Noisette	4	Ice Coffee	8	Thés & 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
------------------------------------	----