

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

Belle assiette de cecina de bœuf, cornichons et beurre	19
Camembert rôti, vin blanc, miel	14
Cromesquis de Comté, aïoli maison	11

Caviar sur glace, blinis maison, crème d'Isigny

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

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

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

ENTRÉES

Tarte Tatin d'oignons confits, crème de comté, miel	14
Carpaccio de truite, crème d'Isigny, caviar	21
Tartare de bœuf, émulsion de moelle, pommes paille	17
Œuf mimosa, crumble parmesan, œufs de truite	10

PLATS

Château Filet, sauce poivre et bourbon, frites maison	37
Moules, crème, nduja, frites maison	25
Saumon confit au beurre, espuma de potimarron, granola, ciboulette	34
Escalope de volaille panée, sauce mornay épinards, champignons	27
Salade de melon et jambon cru, tuile de parmesan, graines de courge, pesto	23
Poulet rôti du Gers, pommes grenailles <i>les vendredi & samedi au déjeuner</i>	29

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

Frites maison, paprika

Salade mesclun

Purée de saison

FROMAGES DU JOUR

Deux	12	Trois	18	Quatre	24
------	----	-------	----	--------	----

DESSERTS

Coupe de glaces et sorbets	9
Tarte au chocolat déstructurée, praliné noisette	14
Flan pâtissier vanille, tonka	13
Pavlova aux fraises, crème fouettée, verveine	14
Dunes blanches du bassin d'Arcachon, sauce chocolat	13

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
--	----

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
--	----

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
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

Beautiful plate of beef cecina, pickles, butter	19
Roast Camembert, white wine, honey	14
Cromesquis of Comté cheese, homemade aioli	11

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream
--

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

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

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

STARTERS

Tart Tatin of onions, Comté cheese cream, honey	14
Trout carpaccio, Isigny cream, caviar	21
Beef tartare, marrow emulsion, « pommes paille »	17
Mimosa egg, parmesan crumble, trout eggs	10

MAIN CROUSES

Beef Château Filet, pepper and bourbon sauce, homemade french fries	37
Mussels, cream, nduja, homemade french fries	25
Salmon confit in butter, pumpkin espuma, granola, chives	34
Breaded poultry escalope, mornay sauce spinach, mushrooms	27
Melon and cured ham salad, parmesan tuile, pumpkin seeds, pesto	23
Roast chicken, pommes grenailles, for lunch on Fridays and Saturdays	29

Sides 8
French fries, paprika
Green salad
Seasonal purée

CHEESES OF THE DAY

Two	12	Three	18	Four	24
-----	----	-------	----	------	----

DESSERTS

Ice cream and sorbets	9
Chocolate tart, hazelnut praline	14
Vanilla custard flan, tonka	13
Strawberry pavlova, whipped cream, verbena	14
White dunes from Arcachon bassin, chocolate sauce	13

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
------------------	-------	--------------------------------------	----

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
------------------------------------	----