

SUR PLACE

A EMPORTER



BURGERS  
LOCAUX

100% FAIT MAISON

## LES HAMBURGERS

Option pain sans gluten (Sup + 0,50€) sur demande



### Le Burger du moment

Demandez nous ce que le chef vous a concocté!

### Le Cheeseburger

11,50€

Pain Bio – Bœuf fermier haché maison – Comté affiné 12 mois  
– Oignons caramélisés – Salade de saison –  
Ketchup artisanal au cassis – Moutarde Fallot miel balsamique

### Le Royal Baconcheese

12,50€

Pain Bio – Bœuf fermier haché maison – Poitrine fumée –  
Morbier – Oignons caramélisés – Salade de saison –  
Sauce BBQ – Moutarde Fallot Miel Balsamique

### Le Bourguignon

11,50€

Pain Bio – Bœuf fermier caramélisé effiloché façon boeuf  
bourguignon (cuisson 7 heures) – Crème d'époisses –  
Salade de saison – Choux de saison – Chips.

### Le Poulet Gaston Gérard

11,50€

Pain Bio – Poulet fermier croustillant – Comté affiné 12 mois –  
Crème moutardée au comté – Salade de saison.  
Poitrine fumée (Supplément + 1,50€)

### Le Fish

13,50€

Pain Bio – Filet de truite bio "Arc en ciel" pané –  
Salade de saison – Sauce tartare.

### Le Végétarien

11,00€

Pain Bio – Façon Falafel (Pois chiches, herbes fraîches et épices) –  
Houmous – Graines germées – Salade & légumes de saison –  
Tzatziki.

## ACCOMPAGNEMENTS



### Pommes Frites

3,80€

Des vraies pommes frites 100% maison  
1 sauce signature maison au choix.

### Soupe aux légumes bio de saison

4,50€

Soupe 100% maison.

Shot 2,00€

### Salade de saison bio

3,50€

## SAUCES SIGNATURES MAISON

Ketchup artisanal au cassis

Sauce BBQ

Mayonnaise aux herbes

Crème moutardée au comté

Sauce tartare

Crème d'époisses

Moutarde Fallot miel balsamique

Nos burgers sont cuisinés à la commande à partir de produits  
frais sélectionnés soigneusement auprès de nos producteurs  
locaux, que vous pouvez retrouver ici.

Boulangerie : Le B (Ahuy-21)

Boeuf : La P'tite Ferme (Poiseul-21)

Volaille : Poul' et Compagnie (Saulon La Chapelle-21)

Cochon : La Ferme des Louvières (St Julien-21)

Poisson : Ferme bio de Crisenon ou Truites de l'Aube

Légume : Le Potager des Ducs (Dijon-21)

Pomme de terre : SCEA Variois et Couternon (21)

Fromagerie : Mauron (Gray-la-ville, 70) Marcel Petite (Pontarlier-25)

## PAS ENVIE D'UN BURGER ?

Nous avons trouvé la solution !

### La Salade d'Alfred

Salade de saison – Nuggets de poulet fermier – Alfredi's 13,50€  
au morbier (cromeski) – Bacon – Carottes – Choux de  
saison – vinaigrette maison.

### Le Steak Frites

Bœuf fermier haché maison – Oignons caramélisés – 16,50€  
Salade de saison – Pommes Frites – Sauce signature au choix.

### Le Fish & Chips

Filet de truite bio "Arc en ciel" pané – 17,50€  
Pommes Frites – Sauce signature au choix.

### L'assiette Végé

Falafel (Pois chiches, herbes fraîches et épices) – Houmous – 14,50€  
Graines germées – Salade & légumes de saison – Tzatziki  
Pommes Frites – Sauce signature au choix.

### La planche Apéro

12,50€

Nuggets de poulet fermier x4 – Alfredi's au morbier x4 – Shot de soupe x2  
Pommes Frites – Sauce signature au choix.

### Chicken Box

x4 5,90€

x7 9,90€

Blancs de poulet fermier façon nuggets – Sauce signature au choix.

### Alfredi's

x4 4€

x8 8€

Cromesqui de morbier pané.

### Falafels

x4 4€

x8 8€

Pois chiches, persil & coriandre fraîche, épices – sauce tzatziki.

## LES PETITES DOUCEURS

Gâteau coulant au chocolat

5€

Cookie aux pépites de chocolat

4€

Panna Cotta à la vanille de Madagascar

5€

Avec son coulis de fruits au choix.

Les pots du glacier Simone & Maurice

5€

Glace Vanille, Chocolat, Noisette, Pain d'épices, Yaourt.

Sorbet Cassis, Melon, Mangue, Kiwi, Fraise.

SUR PLACE

A EMPORTER



BOISSONS  
RESPONSABLE

100% LOCAL

## LES BIÈRES ARTISANALES

...de la région car oui, on fait aussi de la bonne bière en Bourgogne

### Pression



25cl 50cl

#### Belenium Blonde

Made in Beaune 5% vol

3,50€ 6,50€

#### Bière du moment

Demandez à l'équipe d'Alfred, prix selon sélection.

### Bouteilles



33cl

#### Burgonde au cassis

Brasserie La Rouget de Lisle (Jura) 6% vol

5,90€

#### Coup de Sonnette

Bière blonde Pilsner. Brasserie La Rustine (Chalon) 5% vol

5,50€

#### Elixkir Blonde

Arômes floraux et d'agrumes. Brasserie Elixkir (Dijon) 5% vol

5,50€

#### Elixkir Blanche

Bière légère avec arômes anisé. Brasserie Elixkir (Dijon) 4,5% vol

5,50€

#### Elixkir Ambré

Brasserie Elixkir (Dijon) 6% vol

5,50€

#### Elixkir IPA

Bière avec amertume et arômes de fruits exotiques. Brasserie Elixkir 6% vol

5,90€

## LES COCKTAILS

Vous pouvez aussi découvrir notre carte de spiritueux dans notre carte des vins.

### Créations

#### Clear Milk Punch Coco C(h)anel

Façon piña colada mais sans matières grasses !

Rhum blanc Havana 3 ans – Sirop de coco Vedrenne – Jus d'ananas – Citron vert bio – Lait clarifié – Cannelle.

6€

#### L'Alfredette

La gourmandise des fruits rouges embellie grâce au poivre de Timut.

Tequila – Liqueur de Cranberry Briottet – Shrub framboises maison – Poivre de Timut – Citron vert bio.

8€

#### L'Alfredo

La puissance du gin, la fraîcheur du basilic & la douceur du concombre, l'accord parfait !

Gin Mc Malden – Liqueur de basilic Briottet – Sirop de concombre Vedrenne – Citron vert bio – Basilic Genova.

8€

#### Le Spritz'ini

Spritz façon Alfred ! Cocktail rafraîchissant, épicé & légèrement amer.

Martini Blanc – Liqueur de Bergamotte Briottet – Ez Tanière Blancs de Blancs – Citron vert bio.

7€

#### Le 100% raisin

Vous avez donc 100% raison ! Faible en alcool & local.

Ratafia de Bourgogne Briottet – Sirop de Chardonnay maison – Jus de muscat des Nectars de Bourgogne – Verjus Edmont Fallot.

7€

## LES JUS DE FRUITS BIO



"Les Nectars de Bourgogne"

### Jus du jour

Selon la saison, demandez à l'équipe d'Alfred.

33cl

4,50€

### Antioxydant

Cassis de Bourgogne – Pomme du moment.

### Détox

Pomme du moment – Gingembre – Citron jaune bio.

## LES SOFTS



Sans alcool

33cl

### Thé bio glacé maison

Selon l'humeur du jour.

3,50€

### Citronnade bio maison

3,50€

### Limonade artisanale

Mortuacienne (Jura)

3,50€

### Ginger Beer bio

Socrate (Dijon)

3,90€

### Coca-Cola — Coca-Cola zéro

3,00€

### Orangina — Tonic

## LES EAUX



Notre eau CRYO... pas juste de l'eau !

C'est une véritable eau de dégustation micro filtrée sur place avec un système de purification professionnel brevetée donc... plus de bouteilles en plastique !

75cl

### Eau pure plate

2,50€

### Eau pure gazeuse

3€

### Evian

50cl

2,50€

### Perrier

3€

### THÉ BIO Les jardins de Gaia

3,50€

Thé noir Earl Grey

Thé vert Menthe

Thé blanc  
du moment

### TISANE BIO Baum' Plantes

3,50€

Verveine Citronnée

Menthe Marocaine

Camomille romaine

### CAFÉS Biacelli Made in Dijon

100% Arabica Costa Rica  
en filière équitable

Expresso 1,80€

Allongé 1,90€

Cappuccino 3,50€

Noisette 2,50€