

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

11,90€

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

12,90€

Pain Bio – Bœuf fermier haché maison – Poitrine fumée
Morbier 100 jours – Oignons caramélisés – Salade de saison
Sauce BBQ – Moutarde Fallot Miel Balsamique.

Le Bourguignon

12,90€

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

Le Poulet Gaston Gérard

12,90€

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

11,90€

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

ACCOMPAGNEMENTS



Pommes Frites

4.00€

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

Soupe aux légumes bio de saison

Soupe 100% maison. Shot 2,00€

Salade de saison bio

4.00€

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)

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

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

Légumes : Le Potager des Ducs (Dijon-21)

Pomme de terre : SCEA Varois 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 13,90€

Alfredi's au morbier (cromeski) – Bacon – Carottes

Choux de saison – Vinaigrette maison.

Le Steak Frites

Bœuf fermier haché maison – Oignons caramélisés 16,90€

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

14,50€

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 4,50€ 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 5,5€

Cookie aux pépites de chocolat 4,5€

Panna Cotta à la vanille de Madagascar 6€
Avec son coulis de fruits au choix.

Les pots du glacier Simone & Maurice 6€

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

3,80€ 7,00€

Belenium Blonde

Made in Beaune 5% alc.

Bière du moment

Prix selon sélection

Bouteilles



33cl

Burgonde au cassis

5,90€

Brasserie La Rouget de Lisle (Jura). 6% alc.

Brasserie Elixir Triple

5,90€

Bière blonde forte inspirée des bières d'Abbaye. 9% alc.

Elixir Blonde

5,50€

Arômes floraux et d'agrumes. 5% alc.

Elixir Blanche

5,50€

Bière légère avec arômes anisé. Brasserie Elixir (Dijon) 4,5% alc.

Elixir Ambré

5,50€

Bière ambrée aux malts spéciaux. 6% alc.

Elixir IPA

5,90€

Bière avec amertume, arômes de fruits exotiques. 7% alc.

LES COCKTAILS

Découvrez la liste de spiritueux dans notre carte des vins.

Créations

L'Alfredette

Végétal, frais, floral.

9€

Rare Vodka Gabriel Boudier

Liqueur de thé vert hibiscus Briottet

Maté Socrate Pétillant – Citron vert bio.

L'Alfredo

9€

Puissant, aromatique, acidulé.

Rhum ambré Compagnie des Indes

Liqueur de mandarine Briottet – Sirop miel & romarin maison

Citron vert bio – Angostura bitters.

LES APÉRITIFS

Kir

5€

Kir Royal

6€

LES JUS DE FRUITS BIO



"Les Nectars de Bourgogne"

Jus du jour

33cl

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

4,50€

Antioxydant

Cassis de Bourgogne – Pomme du moment.

Détox

Pomme du moment – Gingembre – Citron jaune bio.

LES SOFTS



Sans alcool

Thé bio glacé maison

33cl

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€

Boisson pétillante au Maté

Socrate (Dijon)

3,90€

Coca-Cola—Coca-Cola zéro—Orangina—Tonic 3€

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 ni verre perdu !

75cl

Eau pure plate

2,50€

Eau pure gazeuse

3€

Evian

50cl

3€

Perrier

3€

Sirop à l'eau Vedrenne

2,50€

(pomme, citron, orgeat, noix de coco, ananas, grenadine, pêche, menthe)

THÉ BIO

Les jardins
de Gaïa

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

Goût des Sens

Made in Dijon

Café du Brésil

Expresso 2€

Allongé 2,20€

Cappuccino 3,50€

Noisette 2,50€