

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

12,90€

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

13,90€

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

Le Bourguignon

13,90€

Pain Bio – Bœuf fermier caramélisé effiloché façon bœuf
bourguignon (cuisson 7 heures) – Crème d'époisses
Salade de saison – Choux chinois – Fine galette de pomme de terre

Le Poulet Gaston Gérard

13,50€

Pain Bio – Poulet fermier croustillant – Comté affiné 12 mois
Crème moutardée au comté
Poitrine fumée (En supplément + 1,50€)

Le Fish

13,90€

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

Le Végétarien

12,50€

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

ACCOMPAGNEMENTS



Pommes Frites

4.50€

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

Soupe aux légumes bio de saison

6.00€

Soupe 100% maison. Shot 2,50€

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 :

Pain bio : Du Pain Pour Demain (Dijon-21)

Boeuf & cochon : La Ferme de Clavisy (Noyers-89, origine FR)

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

Légumes : Le Potager des Ducs (Dijon-21)

Pomme de terre : Le Petit Fontenay (10)

Fromagerie : Mauron (70), Berthaut (21) Marcel Petite (25)

PAS ENVIE D'UN BURGER ?

Nous avons trouvé la solution !

La Salade d'Alfred

Salade de saison – Nuggets de poulet fermier 14,00€

Alfredi's au morbier (cromesqui) – Bacon

Carottes – Choux de saison – Vinaigrette maison.

Le Steak Frites

Bœuf fermier haché maison – Oignons caramélisés 17,50€

Salade de saison – Pommes Frites – Sauce signature au choix.

Le Fish & Chips

19,50€

Filet de truite bio "Arc en ciel" pané

Pommes Frites – Salade & Sauce signature au choix.

L'assiette Végé

16,50€

Falafel (Pois chiches, herbes fraîches et épices) – Houmous

Salade & légumes de saison – Tzatziki

Pommes Frites – Sauce signature au choix.

La planche Apéro

17,50€

Nuggets de poulet fermier x4 – Alfredi's au morbier x4

Shot de soupe x2 – Pommes Frites – Sauce signature au choix.

Chicken Box

x4 6,50€ x8 12,00€

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

Alfredi's

x4 6,00€ x8 11,50€

Cromesqui de morbier pané.

Falafels Maison

x4 4€ x8 8€

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

LES PETITES DOUCEURS

Gâteau coulant au chocolat 7,50€

Cookie aux pépites de chocolat 5€

Panna Cotta à la vanille de Madagascar 6,50€
Avec son coulis de fruits au choix.

Les pots du glacier Simone & Maurice 6€

Glace : Vanille, Chocolat, Noisette, Pain d'épices, Yaourt, Caramel
Sorbet : Cassis, Melon, Mangue, Abricot, Fraise.