



MENU 4 SERVICES DE LA SAINT VALENTIN

79.95€

ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon, crevettes, mangues, sauce crème raifort
ou
Méli-mélo de cœur de bœuf et buffalo, sauce pesto

ENTRÉES CHAUDES

Croustillant de saumon en croûte aux petits légumes, sauce à l'oseille
ou
Trio de saumon, filets de soles et Saint Jacques,
vinaigrette à la tomate, miel et gingembre

PLATS PRINCIPAUX

Emincé de blanc de poulet de ferme aux écrevisses,
sauce homardine, pommes duchesse
ou
Côtes d'agneau irlandais, sauce estragon, gratin dauphinois
ou
Sauté de bœuf irlandais, sauce Stroganoff, pommes duchesse

DESSERTS

Cœur chocolat praliné, crème anglaise
ou
Douceurs exotiques, coulis de framboises

À LA CARTE

ENTRÉES

Tartare de thon rouge façon Niels, toasts
17.45
Tomates aux crevettes grises d'Ostende, sauce à part
18.45
Royal Belgian Caviar (30 gr), blinis et vodka (5 cl)
49.00
Deux croquettes aux crevettes grises d'Ostende,
persil frit et citron à part (à frire chez soi)
14.95
Carpaccio de saumon frais Red Label, toasts
18.45
Deux fondus au parmesan maison, persil frit
et citron à part (à frire chez soi)
13.95

PLATS

Filet américain, pommes frites
(recette inventée par Joseph Niels en 1924)
18.95
Choucroute garnie à l'ancienne maison
19.45
Filets de sole aux Witloofs, pommes duchesse
19.95
Carbonnades à la flamande
à la gueuze Boon, pommes frites
18.50
Vol-au-vent de poulet fermier, riz basmati
18.95
Mijoté de rognons de veau aux deux moutardes, pommes duchesse
18.95

DESSERTS

Tartelette fine aux pommes
6.45
Mousse au chocolat belge
6.95

COFFRET DE VINS

Formule 1 – Les 37,5 cl – 39.50

Une demi-bouteille de champagne Gimmonnet Brut Blanc de Blanc
Une demi-bouteille de Château Barrail du Blanc Saint-Emilion GC 2015
Une demi-bouteille de Sancerre Blanc H. Bourgeois Chavignol MD 2020-21

Formule 2 – Les 75 cl – 79.50

Une bouteille de champagne Gimmonnet Brut Blanc de Blanc
Une bouteille de Sancerre Blanc H. Bourgeois Chavignol MD 2020-21
Une bouteille de Château Clauzet Saint-Estèphe MC 2016

www.alfred-shop.be

Passez votre commande à partir du **lundi 24 janvier** sur
notre boutique en ligne www.alfred-shop.be.

Notre service commercial est à votre disposition pour
toute question du **lundi au mardi de 8h à 16h** et du
mercredi au dimanche de 12h à 22h.

Nous sommes joignables par téléphone au **02/897.68.77**
ou par mail info@alfred-shop.be.

**Le lundi 14 février, nous serons exceptionnellement
ouverts de 17h à 21h.**



SCAN ME!



alfred.bruxelles



Alfred