



SERVICE CONTINU

7H-00H • 7 JOURS/7



3 place François Mitterrand
94140 Alfortville

AS CAFÉ

saveur et bonne humeur

BIENVENUE!



Wifi

W I - F I

As cafe

M O T D E P A S S E

Jeveuxlewifi

BOISSONS

CHAUDES

café déca	2€
café noisette	2.20€
café allongé	2.20€
double café	4€
café crème	3.20€
cappuccino	4.50€
chocolat chaud	4€
chocolat viennois	4.50€
thés <i>whittington</i>	3.90€



FROIDES

coca-cola zéro 33cl	4.20€
orangina 33cl	4.20€
schweppes tonic agrumes 33cl	4.20€
red bull 25cl	4.50€
thé glacé maison	4.50€
café glacé	4.50€
latte glacé	5€
sirop à l'eau	2.50€
diabolo	3.50€
perrier 33cl	4.20€
vittel 25cl	3.80€
evian san pellegrino 1l	5.50€
orange citron pressé	5€
jus de fruit 25cl	3.70€
<i>orange, abricot, ananas, pomme, pamplemousse, tomate</i>	



FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi...hors jours fériés.



ENTRÉES

œuf poché en meurette

terrinerie de campagne

œufs mayonnaise maison

PLATS

pâtes au pesto

brochette de poulet tandoori

plat du jour sur ardoise

DESSERTS

mousse au chocolat maison

moelleux au chocolat

dessert du jour

glace 2 boules

SUPPLÉMENT DESSERT
+4€

ENTRÉE + PLAT

14.90€

PLAT + DESSERT

ENTRÉES

terrinerie de campagne

6€

 croustillant de chèvre, miel

8€

 camembert rôti au miel

10€

ceviche de saumon & avocat

10€

œuf poché en meurette

8€

 duo crémeux

11€

avocat, burrata, pesto, tomates cerises

SALADES

Fermière

15€

salade mesclun, chèvre pané au miel, bacon, légumes, pomme de terre grenaille

César

17€

salade mesclun, poulet pané, tomates, croûtons, parmesan, sauce césar maison

 Salade végétale

16€

légumes grillés, burrata, oignons rouges, tomates, pesto maison, crème balsamique

BURGERS

Cheeseburger

14€

steak, crème de cheddar, salade, tomate, sauce maison

 Burger végétal

15€

aubergine, courgette, avocat, salade, tomate, sauce tartare, crème de cheddar

Blue chesse burger

16€

steak, bleu d'auvergne, bacon, salade, tomate, oignon frit, sauce poivre maison

Avocado burger

17€

poulet pané, avocat, chèvre, salade, tomate, sauce maison



PLATS

VIANDES

Tartare de bœuf

frites maison, salade

16€

Magret de canard au miel

poêlée de légumes

17€

Mezzelune

jambon serrano, crème de truffe, parmesan

18€

Carpaccio de bœuf & buratta

frites maison

18€

Bavette "angus"

frites maison, salade

18€

Souris d'agneau

écrasé de pomme de terre, salade

21€

Entrecôte origine ue

pommes grenailles, salade

27€

Escalope de veau normande

tagliatelle, crème et champignons

16€

sauce au choix: poivre, bleu d'auvergne, échalote

POISSONS

Filet de daurade

poêlée de légumes, crème de citron

16€

Risotto aux poireaux et gambas

18€

Pavé de saumon

écrasé de pommes de terre, légumes grillés, crème de citron

21€

GARNITURES AU CHOIX

écrasé de pommes de terre, frites maison, poêlée de légumes, pâtes, pommes grenaille, riz basmati



DESSERTS

dessert du jour	6€
mousse au chocolat maison	6€
crumble aux pommes et ananas	8€
moelleux au chocolat, glace vanille	7€
tiramisu du moment	8€
crème brûlée maison	8€
assortiment de fromages	9€
café gourmand	9€



GLACES

glace 1 boule	2.50€
glace 2 boules	4€
glace 3 boules	5€

chocolat, vanille, fraise, pistache, citron

VINS

ROUGES

	14CL	50CL	75CL
bordeaux / AOC	5€	16€	23€
côtes du rhône / AOP	5€	16€	23€
brouilly / AOP	6€	18€	28€
chateâuneuf du pape / AOC			45€

ROSÉ

gris blanc / IGP	5€	16€	23€
miss anais / IGP	5€	16€	23€
minuty m prestige			40€

BLANC

blanc du moment	5€	16€	23€
chardonnay / AOC	5€	16€	23€
chablis / AOC	7€	22€	30€

CHAMPAGNES

moët & chandon

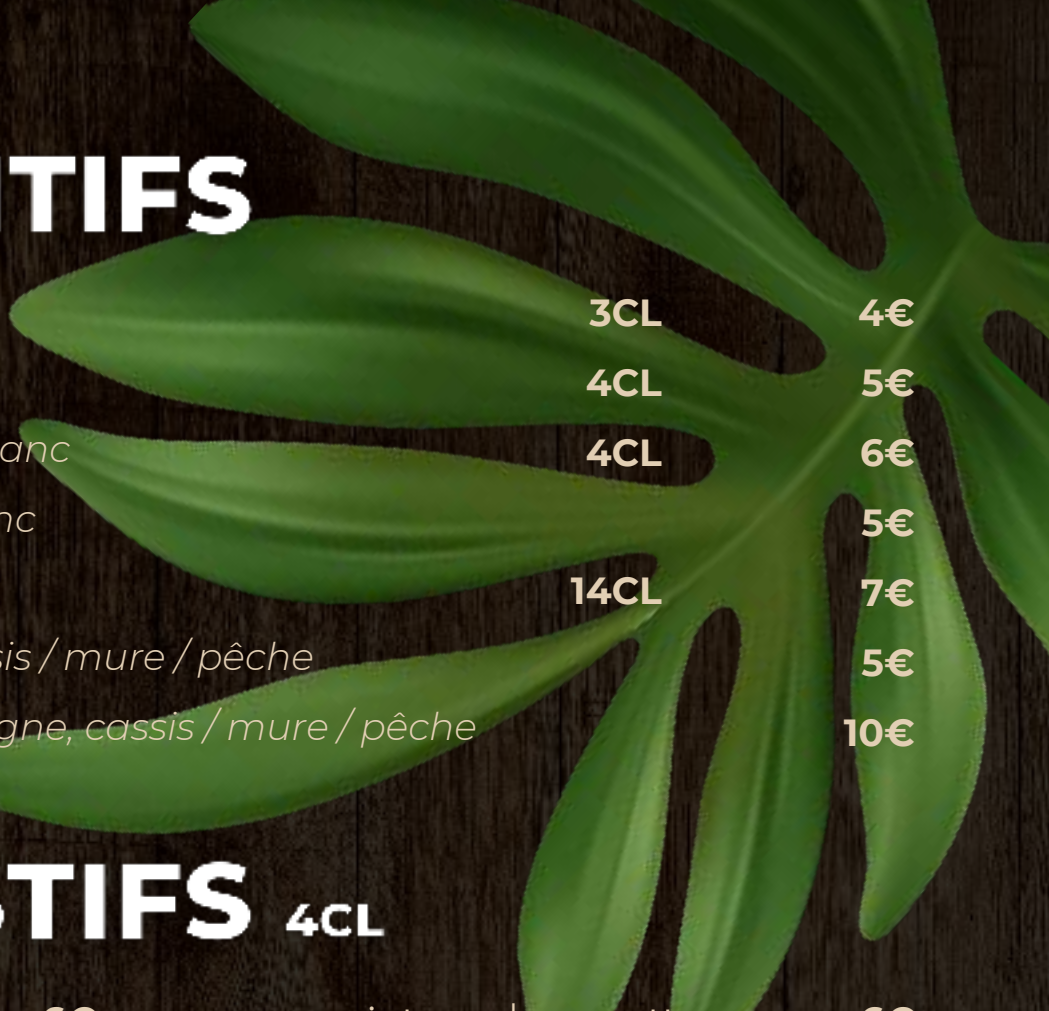
COUPE

10€

BOUTEILLE

65€

APÉRITIFS



pastis ricard	3CL	4€
raki	4CL	5€
martini - rouge blanc	4CL	6€
porto - rouge blanc		5€
prosecco	14CL	7€
kir - vin blanc, cassis / mure / pêche		5€
kir royal - champagne, cassis / mure / pêche		10€

DIGESTIFS 4CL

get 27 get 31	6€	cointreau amaretto	6€
cognac	8€	calvados armagnac	6€
bailey's	6€	americano maison	8€

WHISKYS 4CL

j&b	7€	lagavulin	11€
jack daniel's	8€	caol ila	11€
chivas	10€	bourbon jim beam	9€

RHUMS 4CL

trois rivières	8€	don papa	10€
trois rivières ambré	9€	kraken	10€
diplomatico	10€	vana tallinn	10€



BIÈRES BOUTEILLES



LIEFMANS FRUITESSE

Alc. 3,8% Vol. / Rouge

Bière fruitée aux arômes de fruits rouges, cerise, fraise, framboise, sureau et myrtille.

25CL

6€



LA CHOUFFE

Alc. 8% Vol. / Blonde

Un caractère agréablement fruité, épicé à la coriandre et une légère saveur houblonnée.

33CL

7€



VEDETT EXTRA ORDINARY IPA

Alc. 5,5% Vol / Blonde

Des arômes fruités de fruits exotiques et d'agrumes qui se combinent harmonieusement à des arômes floraux.

33CL

7€



VEDETT EXTRA WHITE

Alc. 4,7% Vol. / Blanche

Des arômes frais, subtils, épicés et aux notes d'agrumes.

33CL

7€



CAROLUS D'OR

Alc. 8,5% Vol. / Brune

Des arômes maltés et très fruités qui évoque le caramel, les prunes et les raisins.

33CL

7€



CORNE BLONDE

Alc. 5,9% Vol. / Blonde

Une amertume puissante laisse place en bouche à des saveurs maltées et houblonnées, avec des notes fruitées.

33CL

7€



KWAK

Alc. 8,4% Vol / Ambrée

Des arômes de malt au caramel, avec des abricots séchés et de la prune et une note de sucre de demerara.

33CL

7€



LA MORDUE HARD CIDER

Alc. 6% Vol. / Cidre

Une belle rondeur en bouche qui se ponctue de notes fruitées de pommes acidulées.

27.5CL

6€

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
AS BEER 4,8%	4€	7.50€
CUVÉE DES TROLLS 7%	4.50€	8€
BIÈRE DU MOMENT	4.50€	8€
PICON BIÈRE	5€	8.50€

BIÈRES CLASSIC

HEINEKEN (25CL)	4€
SUPER BOCK (25CL)	4€
DESPERADOS (33CL)	5.50€

HAPPY HOUR (DU LUNDI AU VENDREDI)

AS BEER (50 CL)	5€
CUVÉE DES TROLLS (50 CL)	6€
BIÈRE DU MOMENT (50 CL)	6€
LES BIÈRES BOUTEILLES	6€
COCKTAIL DU MOMENT	6€
LIMONADE	3€



À PARTAGER

PLANCHE TEXANE 2/3 pers. <i>wings de poulet, chilli cheese, calamars frits et sticks mozza</i>	17€
PLANCHE DU TERROIR 2/3 pers. <i>charcuteries et / ou fromages</i>	20€
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	10€
ASSIETTE DE FRITES MAISON	6€

COCKTAILS

A/S

recette secrète

9€

Cocktail du moment

voir ardoise

7.50€

RHUM

Mojito

rhum, citron vert, menthe, perrier, sucre

9€

Ti punch

rhum agricole, ¼ de citron vert, sucre

9€

piña colada

rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

9€

TEQUILA

Margarita

tequila, cointreau, jus citron, sel "giva"

9€

Tequila sunrise

tequila, jus d'orange, sirop grenadine, limonade

9€

VODKA

White russian

vodka, Kalhva, crème fraîche

9€

Cosmopolitan

vodka, jus cranberry, citron vert, cointreau

9€

LES AUTRES...

Apple sky

bourbon, jus citron vert et pomme, limonade

9€

Lady pat

gin, cranberry, citron, sirop de fraise

9€

Caïpiriña

cachaça, citron vert, sucre

9€

Spritz

apérol, perrier, prosecco

9€



MOCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito 6.50€

citron vert, menthe, perrier, sucre

Schtroumpf 6.50€

ananas, orange, curaçao bleu, lait

Jazzout 6.50€

*orange, ananas, sirop de grenadine,
menthe diluée*

A|S 6.50€

recette secrète

Virgin colada 6.50€

jus d'ananas, crème de coco

New start 6.50€

*ananas, goyave, crème de passion, sirop
de fraise*



SHOOTER 2CL

tequila / vodka 4€

jägermeister 4€

after eight 5€
get 27, bailey's

baby guinness 5€
bailey's, kahlua

jägerbomb 7€
redbull, jäger

raquette de shooter 24€
8 shots

Suivez-nous



Instagram



facebook



Google



CB à partir 10€



as.cafebrasserie@gmail.com



01 53 88 22 41

Ici nous cuisinons avec des
produits frais. Prix net et
service compris.