
RESTAURANT

LA TABLE DE FRED

*Vous souhaitez la
Bienvenue*

La Carte du Midi

ENTRÉE-PLAT-DESSERT **25€**

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT **19€**

ENTRÉE

- Tarte fine aux poireaux et saumon, crème citronnée
- Velouté de butternut, copeaux de chorizo
- Salade d'endive, betterave au roquefort et noix
- Croque camembert et lard fume
- Entrée du jour

PLATS

- Travers de porc caramélise au miel et romarin, pommes châteaux
- Onglet de bœuf, réduction vin rouge frites de patates douce
- Filet de poulet rôti aux herbes et paprika
- Pave de lieu jaune, écrasé à l'ail jus de veau
- Plat du jour

DESSERT

- Crème brulée au pain d'épice
- Flan pâtissier, caramel beurre salé
- Poire pochée à la vanille, sauce chocolat amande
- Ile flottante, crème anglaise
- Dessert du jour

La Carte du Soir

ENTRÉE 12.50€

- Flan de pétoncles, crème de verveine
- Risotto de crozets et butternut gratiné au reblochon
- Samoussa de chèvre frais et épinard, sauce douce de carotte
- Cheesecake au saumon fumé et aneth
- Terrine de chevreuil, compotée oignons et ses toastes grillés

PLATS 19€

- Suprême de volaille poché HENRI IV, riz basmati
- Piccata de bœuf, crème de morille, nouilles sautées au sésame
- Filet de bar grillé, crème de fenouil ,tagliolini a l'encre de seiche
- Pluma de porc grillé et ses patatas bravas
- Penne rigate aux champignons y parmigiano

FROMAGE 9€

DESSERT 9.50€

- Tarte fine aux poires caramélisées et amandes
- Crêpes Suzette, glace vanille
- Crémeux à la clémentine
- Milles feuilles chocolat vanille, amandes et cacahuètes

ROUGE ROSÉ BLANC

La Cave

	Verre 14 cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Chenonceau 2022 AOP Touraine -Chenonceau <i>Domaine du Haut perron Guy Allion</i> <i>Cépage: Sauvignon Blanc</i>	6.20 €	19.80€	27.60€
Ventoux 2023 AOP Ventoux <i>Domaine des Cambades</i> <i>Cépage: Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc</i>	5.50€	17.60€	24.50€
Mâcon-Village 2021 <i>Domaine Philippe Charmond</i> <i>Cépage: Chardonnay</i>	6.00€		26.70€
Coteau du Layon 2023 <i>Domaine des Forges</i> <i>Cépage: Chenin</i>	5.80€		25.90€
Coteau du Vendomois 2023 AOC <i>Patrice colin</i> <i>Cépage: Chenin</i>	4.90€	15.30€	21.80€
Corbière L'Etang Dance 2023 <i>Château Montfin</i> <i>Cépage: Grenache, Syrah</i>	6.00€	19.20€	26.80€
Coteau du Vendomois 2023 AOC <i>Patrice colin</i> <i>Cépage: Pineau d'Aunis</i>	4.70€	14.60€	20.80€
Audebert "Bourgueil" AOP Bourgueil <i>Domaine Maison Audebert et fils</i> <i>Cépage: 100% cabernet-franc</i>	4.80€	15.20€	21.20€
Oenoterra AOP Haut-Médoc cru bourgeois <i>Château Puy Castera</i> <i>Cépage: petit-verdot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc, merlot</i>	7.90€		35.20€
Baudry Dutour L'Amaranthe AOP Chinon <i>Domaine Baudry Dutour L'Amaranthe</i> <i>Cépage: Cabernet-franc</i>	5.60€		24.90€
Coteau du Vendomois 2023 AOC <i>Patrice colin</i> <i>Cépage: Pineau d'Aunis, Cabernet franc, Pinot noir</i>	4.90€	15.30€	21.80€

Vin Pétillant et Champagne

Coteau du Vendomois AOC

Patrice colin

Coupe	Bouteille
12 cl	75 cl
6.00€	21.00€

Champagne Blanc de Blanc

Extra brut Grand Cru

Maison champagne Brice

Bouteille
75 cl
68.00€

Bar

APERITIFS

Martini Blanc/Rouge	6cl	4.50€
Campari	6cl	4.50€
Ricard	2cl	3.50€
Porto Rouge	12cl	4.50€
Suze	6cl	3.50€
Vodka	4cl	5.00€
Gin Bombay	4cl	6.50€
Kir Vin Blanc	12cl	6.00€
Kir Pet Vendômois	12cl	6.50€

BIERES

Kwak Ambrée	25cl	5.50€
	50cl	10.00€
Beck's Blonde	25cl	3.90€
	50cl	6.80€
Leffe Abbaye	25cl	4.50€
	50cl	8.00€
Hoegaarden Blanche	25cl	4.00€
	50cl	7.00€
Picon	4cl	0.50€

COCKTAILS

Le Spritz Vendômois 1/3 Aperol, 2/3 Pétillant, Orange, Trait d'eau Gazeuse		
Le Spritz St Germain 1/3 St Germain, 2/3 Pétillant, Orange, Trait d'eau Gazeuse		8.00€
L'Americano 1/3 Martini Rouge, 2/3 Campari, Orange, Trait d'eau Gazeuse		
Gin Tonic Bombay Gin Bombay, Tonic, Citron		

SOFTS ET EAUX

LES SOFTS		
Perrier, Orangina, Schweppes, Coca-cola, Coca-cola zéro, Fuzetea, Jus de fruits		3.50€
LES EAUX		
Evian / Badoit 1L		4.50€
Evian / Badoit 0.50L		3.50€

DIGESTIFS

Get 27/Get 31	6cl	5.50€
Bailey's	6cl	5.50€
Vieille Prune	4cl	6.00€
Poire	4cl	6.00€
Mirabelle	4cl	6.00€
Framboise	4cl	6.00€
Cognac	4cl	8.00€
Armagnac	4cl	8.00€
Calvados	4cl	8.00€

WHISKY

J&b Rares	4cl	4.50€
Ballantine's	4cl	4.50€
Jack Daniel's	4cl	5.50€
Aberlour 10ans	4cl	7.00€
Chivas 12ans	4cl	8.50€
Laphroaig 10ans	4cl	8.50€
Cardhu 12ans	4cl	12.00€
Oban 14ans	4cl	13.50€
Lagavullin 16ans	4cl	18.50€

RHUMS

Rhum Blanc Bacardi	4cl	6.00€
Rhum havana Especial	4cl	6.00€
Rhum Don Papa	4cl	8.00€
Rhum Diplomatico	4cl	8.00€

CAFES ET THES

Café Espresso		1.50€
Double Espresso		3.00€
Café Noisette		1.60€
Café Crème		3.50€
Cappuccino		3.50€
Chocolat Chaud		3.50€
Thés et Infusions		3.50€

RESTAURANT

LA TABLE DE FRED

L'EQUIPE DE LA TABLE DE FRED
ET DU MERCATOR VOUS
REMERCCIE POUR VOTRE VENUE

NOUS VOUS REMERCIONS D'EFFECTUER
LE REGLEMENT AU BAR