

---

RESTAURANT

# LA TABLE DE FRED

---

*Vous souhaitez la  
Bienvenue*

# RESTAURANT FERME LE WEEK-END

*La Carte*

## **LE MIDI** DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE-PLAT-DESSERT **25€**

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT **19€**

## **ENTRÉES**

---

- Fraîcheur de melon et feta
- Carpaccio de boeuf charolais, marinade aux baies roses
- Salade antillaise (boudin noir, accras de morue, ananas)
- Palets de chèvre panés à la noisette
- Entrée du jour

## **PLATS**

---

- Poitrine de porc confite, jus d'oignons et pommes fondantes
- Pavé de merlu blanc, linguine au pesto beurre provençal
- Faux-filet grillé, pomme de terre grenailles à l'ail, beurre de truffe
- Filet de poulet rôti, risotto de riz noir, crème de morilles
- Plat du jour

## **DESSERTS**

---

- Carpaccio d'ananas et sa glace jus de thé noir
- Crème brûlée aux framboises
- Petit pot de crème chocolat praliné, brioche toastée
- Fraise melba
- Dessert du jour

# RESTAURANT FERME LE WEEK-END

*La Carte*

**LE SOIR**  
DU LUNDI AU VENDREDI

## **ENTRÉES 12.50€**

---

- Croque véggie au chèvre et tomate
- Carpaccio de tomates Green Zegra et burrata
- Tartare de melon, granité au porto, julienne de serrano
- Galette de sarrasin façon wrap, saumon fumé, lit de tzatziki

## **PLATS 19€**

---

- Magret de canard, réduction soja et gingembre, écrasé de panais
- Poire de boeuf à la crème de foie gras, pomme Darphin aux oignons
- Pavé de thon grillé au poivre de sichuan, tagliatelles de courgettes et tomates confites
- Bouchon d'andouillette de Jargeau, tian provençal, jus de persil

## **FROMAGE 9€**

---

## **DESSERTS 9.50€**

---

- Tiramisu au café
- Millefeuille aux fraises, crème à la menthe
- Profiteroles au chocolat blanc, glace noisette
- Pavlova banane, chocolat

# Maxi Salades et Petite Faim

**17€**

## **SALADE CAESAR**

---

Salade, tomate, oignons rouge, filet de volaille panée, croutons, copeaux de Parmesan et sauce Caesar

## **SALADE NORVEGIENNE**

---

Salade, tomate, saumon fumé maison, blinis, tzatziki

## **SALADE SEGUIN**

---

Salade, taost de chèvre, tomates, jambon de pays, noix

## **DOUBLE CARPACCIO**

---

Carpaccio de boeuf charolais, frites maison

## **TARTARE DE BOEUF**

---

tartare de boeuf préparé, frites maison

# Pizzas

**14€** (2 personnes)

## MARGHERITA

Sauce tomate à l'origan,  
mozzarella et basilic

## REINE

Sauce tomate à l'origan,  
mozzarella, jambon et basilic

## 3 FROMAGES

Sauce tomate à l'origan,  
mozzarella, emmental, chèvre et basilic

## ORIENTALE

Sauce tomate à l'origan, mozzarella,  
merguez, poivrons et basilic

## Pizzas & Planches

du **VENDREDI**:

à partager... ou pas !

**De 18h00 à 19h30**

# Planches

**15€** (2 personnes)

## CHARCUTERIES

## FROMAGES

## MIXTE

# ROUGE ROSÉ BLANC

La Cave

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