



RESTAURANT

La Table de Fred

SOIRÉE TARTIFLETTE

VENDREDI 7 NOVEMBRE

19H00-20H30

- ◆ DESSERT FLAMBÉ
- ◆ VERRE DE BIENVENUE
- ◆ MENU COMPLET DÈS 29€

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

RESTAURANT

LA TABLE DE FRED

Youg souhaite la
Bienvenue

La Carte

LE MIDI

ENTRÉE-PLAT-DESSERT **25€**

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT **19€**

ENTRÉES

- Tarte fine courgettes lardées, crème miel-romarin
- Croustillant au chèvre et épinard, réduction balsamique
- Velouté de butternut, concassé de noisettes lard toasté
- Tiramisu au chorizo et poivrons grillés, coulis de tomate provençale
- Entrée du jour

PLATS

- Confit de canard, gratin dauphinois truffé
- Gambas flambées au saké, compotée de fenouil, riz collant
- Emincé de volaille façon thaï et ses nouilles
- Steak de hampe de bœuf pommes de terre sautées à l'ail
- Plat du jour

DESSERTS

- Crumble pomme-poire et spéculoos, glace caramel
- Tarte citron et gingembre
- Riz au lait, caramel au beurre salé
- Mousse au chocolat et coco
- Dessert du jours

La Carte

LE SOIR

ENTRÉES

12.50€

- Risotto façon paella, jus de chorizo réduit
- Fraîcheur de courgette, tataki de saumon en croûte de sésame
- Tartare de quasi de veau aux olives et tomates confites
- Parmentier de confit de canard et son jus réduit aux figues

PLATS 19€

- Jarret de porc cuit façon petit salé lentilles
- Filet de bar grillé, crumble au parmesan, cannelloni aux épinards et son jus
- Effiloché de bavette à la stroganoff, butternut caramélisé
- Ballotine de volaille forestière, écrasé de topinambours, jus corsé au porto

FROMAGE 9€

DESSERTS 9.50€

- Crème chiboust vanillée et noix de pécan, financier pistache
- Tarte tatin aux poires, caramel de calvados
- Fondant au chocolat, crème anglaise
- Gratin de clémentines au sabayon de monbazillac mentholé

Maxi Salades et Petite Faim

MIDI ET SOIR

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

Bar

APERITIFS

Martini Blanc/Rouge	6cl	4.50€
Campari	6cl	4.50€
Ricard	2cl	3.50€
Porto Rouge	8cl	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	6.80€

BIERES

IPA Lagunitas	25cl	5.50€
	50cl	10.00€
Affligem Blonde	25cl	4.50€
	50cl	8.00€
Affligem Blanche	25cl	4.00€
	50cl	7.00€
Picon	4cl	0.50€

COCKTAILS

Le Spritz Vendômois 1/3 Aperol, 2/3 Pétillant, Orange, eau Gazeuse		
Le Spritz St Germain 1/3 St Germain, 2/3 Pétillant, Orange, eau Gazeuse	14cl	
L'Américano 1/3 Martini Rouge, 2/3 Campari, Orange, eau Gazeuse		8.00€
Gin Tonic Bombay Gin Bombay, Tonic, Citron		

CAFE THEES

Café Espresso		1.80€
Double Espresso		3.00€
Café Noisette		1.90€
Café Crème		3.50€
Cappuccino		3.50€
Chocolat Chaud		3.50€
Thés et Infusions		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€

LES SOFTS

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

Rouge Rosé Blanc

La Cave

Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
---------------	----------------	-------------------

Cheverny 2023

Les Vignerons de Mont Près Chambord
Cépage: chardonnay, sauvignon

4.50 €	14.40 €	20 €
--------	---------	------

Reuilly "Les Mileyts" 2023

Joseph Mellot
Cépage: Sauvignon

7.40 €	33.20 €
--------	---------

Menetou-salon "Les Thureaux" 2023

Joseph Mellot
Cépage: Sauvignon

8.40 €	37.50 €
--------	---------

Coteau du Layon 2023

Château de La Roulerie
Cépage: Chenin

8.80€	39.60 €
-------	---------

Coteau du Vendomois 2023 AOC

Patrice colin
Cépage: Chenin

4.80€	15.30€	21.80 €
-------	--------	---------

IGP MEDITERRANEE BIO 2023

OE
Cépage: Merlot, Cinsault

6.00€	19.20€	26.80 €
-------	--------	---------

Coteau du Vendomois 2023 AOC

Patrice colin
Cépage: Pineau d'Aunis

4.70€	14.60€	20.80 €
-------	--------	---------

Audebert "Bourgueil"

AOP Bourgueil

Domaine Maison Audebert et fils
Cépage: 100% cabernet-franc

4.80€	15.20€	21.20€
-------	--------	--------

Oenoterra

AOP Haut-Médoc cru bourgeois

Château Puy Castera
Cépage: petit-verdot, cabernet-sauvignon,
cabernet-franc, merlot

7.90€	35.20€
-------	--------

Baudry Dutour L'Amaranthe

AOP Chinon

Domaine Baudry Dutour L'Amaranthe

Cépage: Cabernet-franc

5.60€	24.90€
-------	--------

Coteau du Vendomois 2023 AOC

Patrice colin

Cépage: Pineau d'Aunis, Cabernet franc, Pinot noir

4.90€	15.30€	21.80€
-------	--------	--------

Vin Pétillant et Champagne

Coteau du Vendomois AOC

Patrice colin

Coupe 12cl	Bouteille 75 cl
6.50 €	30.00€

Champagne Mercier

Brut

Bouteille

75 cl

75.00€

RESTAURANT

LA TABLE DE FRED

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

NOUS VOUS REMERCIONS D'EFFECTUER
LE RÈGLEMENT AU BAR