
RESTAURANT

LA TABLE DE FRED

*Vous souhaitez la
Bienvenue*

La Carte

LE MIDI

ENTRÉE-PLAT-DESSERT **25€**

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT **19€**

ENTRÉES

- Quiche lorraine au comté
- Carpaccio de saumon à l'aneth
- Crèmeux de salsifis et poireaux, croûtons au miel et emmental
- Entrée du jour

PLATS

- Aiguillettes de merlu en tempura, riz camarguais et crème de wasabi
- Tajine de volaille au citron
- Bûche d'onglet de boeuf, réduction de vin chaud et sa gaufre de pomme de terre
- Plat du jour

DESSERTS

- Crème brûlée à la pistache
- Far aux pruneaux, glace armagnac
- Gâteau aux noix et aux marrons
- Dessert du jour

Suppléments

- Assiette de frites : 5€
 - Boule de glace : 2.50€
-



LE SOIR

ENTRÉES 12.50€

- Tatin d'endives, crème de lard fumé
- Rissoto de crozets au butternut et au reblochon
- Fond d'artichaud farcis aux crevettes, coulis de roquette
- Croustillant normand (pommes, foie gras, andouille)

PLATS 19€

- Bourguignon braisé aux saveurs d'Asie
- Cuisse de lapin aux herbes et à la moutarde, tagliatelles
- Pavé de saumon poché au poivre de sichuan, riz noir crème de verveine
- Pluma de porc grillée au chorizo, embeurrée de choux verts

FROMAGE 9€

DESSERTS 9.50€

- Tarte chocolat blanc et citron vert
- Dacquoise aux amandes, crème de café
- Croque banane chocolat, glace vanille
- Chersecake à la crème de marron et au rhum

Suppléments

- Assiette de frites : 5€
- Boule de glace : 2.50€

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 THES

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€

Blanc Rosé Rouge

La Cave

Cheverny 2023

Les Vignerons de Mont Près Chambord
Cépage: chardonnay, sauvignon

Verre
14cl

Carafe
50cl

Bouteille
75cl

4.50 €

14.40 €

20 €

Reuilly "Les Milets" 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
6.50 €

Bouteille
75 cl
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
REMERCIE POUR VOTRE VENUE

NOUS VOUS REMERCIONS D'EFFECTUER
LE REGLEMENT AU BAR