

---

RESTAURANT

---

# LA TABLE DE FRED

---

*Vous souhaitez la  
Bienvenue*

# La Carte

## LE MIDI

ENTRÉE-PLAT-DESSERT **25€**

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT **19€**

## ENTRÉES

---

- Poireaux vinaigrette et son œuf mollet frit en croûte de noisette
- Flan d'asperges, crème de vin blanc
- Salade périgourdine (foie gras, gésiers confits, lardons)
- Entrée du jour

## PLATS

---

- Cannelloni d'aile de raie, persillade aux câpres
- Travers de porc, façon petit salé, en croûte d'ail noir
- Filet de poulet aux pleurotes, risotto au parmesan
- Plat du jour

## DESSERTS

---

- Panna cotta à la banane, caramel au beurre salé
- Mousse au chocolat, praliné
- Aumônière de poire caramélisée, crème de calvados
- Dessert du jour

### Suppléments

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

# La Carte

## LE SOIR

### ENTRÉES 12.50€

---

- Nage de crevettes au bouillon de gingembre et citronnelle
- Cromesquis de langue de bœuf, sauce gribiche
- Charlotte d'asperges et chèvre frais, mayonnaise citron
- Tarte fine aux poireaux et éclats de roquefort

### PLATS 19€

---

- Filet de porc tendre, demi-glace de porto au romarin, écrasé à l'ail
- Filet de lieu noir fumé façon haddock, tatin de roseval, crème de coco
- Noix de basse-côte Aberdeen, crème au cheddar, frites de patate douce
- Magret de canard à l'orange, nouilles chinoises

### FROMAGE 9€

---

### DESSERTS 9.50€

---

- Tiramisu aux fraises
- Tarte normande aux pommes
- Fondant chocolat et crème de marrons
- Crumble rhubarbe et pommes, coulis de myrtilles et sa glace

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

## 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 <i>Bacardi</i>	4cl	6.00€
Rhum <i>havana Especial</i>	4cl	6.00€
Rhum <i>Don Papa</i>	4cl	8.00€
Rhum <i>Diplomatico</i>	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

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
<b>Cheverny 2023</b> <i>Les Vignerons de Mont Près Chambord</i> Cépage: chardonnay, sauvignon	4.50 €	14.40 €	20 €
<b>Reully "Les Milet" 2023</b> <i>Joseph Mellot</i> Cépage: Sauvignon	7.40 €		33.20 €
<b>Menetou-salon "Les Thureaux" 2023</b> <i>Joseph Mellot</i> Cépage: Sauvignon	8.40 €		37.50 €
<b>Coteau du Layon 2023</b> <i>Château de La Roulerie</i> Cépage: Chenin	8.80€		39.60 €
<b>Coteau du Vendomois 2023 AOC</b> <i>Patrice colin</i> Cépage: Chenin	4.80€	15.30€	21.80 €
<b>IGP MEDITERRANEE BIO 2023</b> <i>OE</i> Cépage: Merlot, Cinsault	6.00€	19.20€	26.80 €
<b>Coteau du Vendomois 2023 AOC</b> <i>Patrice colin</i> Cépage: Pineau d'Aunis	4.70€	14.60€	20.80 €
<b>Audebert "Bourgueil"</b> <b>AOP Bourgueil</b> <i>Domaine Maison Audebert et fils</i> Cépage: 100% cabernet-franc	4.80€	15.20€	21.20€
<b>Oenoterra</b> <b>AOP Haut-Médoc cru bourgeois</b> <i>Château Puy Castera</i> Cépage: petit-verdot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc, merlot	7.90€		35.20€
<b>Baudry Dutour L'Amaranthe</b> <b>AOP Chinon</b> <i>Domaine Baudry Dutour L'Amaranthe</i> Cépage: Cabernet-franc	5.60€		24.90€
<b>Coteau du Vendomois 2023 AOC</b> <i>Patrice colin</i> Cépage: Pineau d'Aunis, Cabernet franc, Pinot noir	4.90€	15.30€	21.80€

## Vin Pétillant et Champagne

<b>Coteau du Vendomois AOC</b> <i>Patrice colin</i>			<b>Champagne Mercier</b>	<b>Bouteille</b>
	<b>Coupe</b>	<b>Bouteille</b>	<b>Brut</b>	
	12cl	75 cl		75 cl
	6.50 €	30.00€		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