
RESTAURANT

LA TABLE DE FRED

*Vous souhaitez la
Bienvenue*

La Carte

LE MIDI

ENTRÉE-PLAT-DESSERT **25€**

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT **19€**

ENTRÉES

Meli mélo de melon et pamplemousse a la menthe, copeaux de jambon de pays
Salade frisée aux lardons, œufs meurette
Tarte fine provençale, mousse de chèvre frais
Entrée du jour

PLATS

Filet de maquereau grillé au citron et thym, chiffonnade de courgette à l'ail
Sauté de porc aux olives vertes ; tian de légumes du soleil
Boulettes de volaille, sauce crémeuse au basilic, riz Basmati
Plat du jour

DESSERTS

Clafoutis aux abricots
Brownie au chocolat, crème anglaise praliné
Ile flottante à l'orange, et cointreau
Dessert du jour

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

La Carte

DINNER

ENTRÉES 12.50€

Tartare d'avocat aux deux pommes, chiffonnade de gravelax
Conchiglioni au pesto et parmesan, tombée de roquette
Gaspacho de melon, tartine de jambon de pays
Tataki de bœuf au soja gingembre, sauce dijonnaise

PLATS 19€

Papillote de saumon, sauce aux herbes fraiche
Pavé de bœuf grillé aux olives, caviar d'aubergine au piment d'Espelette réduction de jus de veau
Croque au poulet mozzarella, sauce au wasabi
Andouillette grillée aux oignons, écrasé de pommes de terre au comté

FROMAGE 9€

DESSERTS 9.50€

Teurgoule, caramel au beurre salé
Tarte aux myrtilles
Soupe de fraises et coulis de fruits rouges à la menthe
Mousse banane, crème de coco

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

Vin Pétillant et Champagne

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