



RESTAURANT

La Table de Fred

VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

MENU DU MIDI

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT : 19€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 25€

ENTRÉES

FLAMICHE AUX POIREAUX ET COMTÉ

SALADE TOURANGELLE (RILLONS, POMMES DE TERRE, ST MAURE)

PRESSÉ D'AVOCAT AU PIMENT D'ESPELETTE ET ST MORET

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

FILET DE DORADE FUMÉ AU ROMARIN, ÉCRASÉ DE PANAIS SAUCE TOMATE À L'AIL

PLUMA DE PORC GRILLÉE, SAUCE BBQ POMMES DE TERRE GRENAILLES

FILET DE POULET PANÉ EN CROUTE DE CHORIZO, GRATIN PROVENÇALE

PLAT DU JOUR

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES, CRÈME AU CALVADOS

GROS CHOUX PROFITEROLE, SAUCE CHOCOLAT PRALINÉ

PANNA COTTA ET SA COMPOTÉE DE RHUBARBE

DESSERT DU JOUR

SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE FRITES : 5€ / BOULE DE GLACE : 2,50€

Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC et service compris.

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos préparations, veuillez consulter notre équipe.

MIDI ET SOIR - 19€

MAXI SALADE

SALADE CAÉSAR

Salade, tomate, oignons rouges, filet de volaille panée, croutons, copeaux de parmesan et sauce Caésar

SALADE NORVÉGIENNE

Salade, tomate, saumon fumé maison, blinis, tzatziki

SALADE SEGUIN

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

PETITE FAIM

DOUBLE CARPACCIO

Carpaccio de boeuf charolais, frites maison

TARTARE DE BOEUF

Tarte de boeuf préparé, frites maison

MENU ENFANT - 10€

PLATS

JAMBON FRITES/PURÉE ou NUGGETS FRITES/PURÉE

DESSERTS

BOULES DE GLACE PARFUM AU CHOIX ou SALADE DE FRUITS DE SAISON

BOISSON AU CHOIX

Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC et service compris.

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos préparations, veuillez consulter notre équipe.

MENU DU SOIR

ENTRÉES - 12,50€

RAVIOLE A LA TRUFFE, JUS CORSÉ DES SOUS-BOIS
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, CRÈME A L'ANETH
TARTARE DE QUASI DE VEAU AUX OLIVES ET TOMATES CONFITES
RISOTTO DE BUTTERNUT AUX NOISETTE, ESPUMA DE CARBONARA

PLATS - 19€

SUPRÊME DE POULET AU MUSCAT, RIZ NOIR
ONGLET DE BŒUF, SAUCE CHIMICHURRI POMME DE TERRE
FONDANTE AU JUS DE VOLAILLE
MAGRET DE CANARD LAQUÉ, RÉDUCTION BALSAMIQUE,
NOUILLES SAUTÉES AU GINGEMBRE ET SÉSAME
FILET DE BAR GRILLÉ, CRÈME D'ANIS ÉTOILÉ, MOUSSELINE DE CAROTTE AU CUMIN

FROMAGE - 9€

DESSERTS - 9€

PAVLOVA A L'ANANAS COULIS DE MANGUE
½ POIRE POCHÉE A LA CANNELLE, GLACE NOISETTE CARAMEL
DE MIEL DE NOTRE RÉGION
TIRAMISU AU CHOCOLAT BLANC ET PISTACHES
CRUMBLE AUX POMMES, POIRES SPECULOOS

SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE FRITES : 5€ / BOULE DE GLACE : 2,50€

Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC et service compris.

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos préparations, veuillez consulter notre équipe.

BOISSONS

APÉRITIFS

Martini blanc/rouge (6cl)	4.5€
Campari (6cl)	4.5€
Ricard (2cl)	3.5€
Porto rouge (8cl)	4.5€
Suze (6cl)	3.5€
Vodka (4cl)	6.5€
Gin Bombay (4cl)	5€
Kir blanc (12cl)	6.5€
Kir pétillant (12cl)	6€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Apérol Spritz	8€
Spritz St-Germain	8€
Americano	8€
Gin Tonic Bombay	8€

SANS ALCOOL

Virgin Sunrise	7€
<i>Jus d'orange, sirop de grenadine, orange</i>	
Pink Tonic	7€
<i>Jus de pamplemousse, Schweppes tonic, sirop de grenadine, orange</i>	
Le Mercator	7€
<i>Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de kiwi</i>	

DIGESTIFS

Get 27 (6cl)	5.5€
Bailey's (6cl)	5.5€
Vieille Prune (4cl)	6€
Poire ou Mirabelle (4cl)	6€
Framboise Cognac (4cl)	6€
Armagnac (4cl)	8€
Calvados (4cl)	8€

SOFTS

Perrier	3€
Orangina	3€
Schweppes	3€
Fuze Tea	3€
Coca Cola / Coca Cola Zéro	3€
Jus de fruit	3€

BIÈRES

	4cl	25cl	50cl
IPA Lagunitas		5.5€	10€
Affligem Blonde		4.5€	8€
Affligem Blanche		4€	7€
Picon	0.5€		

RHUMS

Rhum Blanc Barcardi	6€
Rhum Havana Espacial	6€
Rhum Donde Papa	6€
Rhum Diplomatico	6€

WHISKIES

J&B Rares (4cl)	4.5€
Ballantine's (4cl)	7€
Aberlour 10 ans (4cl)	8.5€
Chivas 12 ans (4cl)	12€
Laphroaig (4cl)	13.5€
Cardhu 12 ans (4cl)	18.5€
Oban 14 ans (4cl)	4.5€
Lagavullin 16 ans (4cl)	8.5€

EAUX

	50cl	1L
San Pellegrino	3.5€	4.5€
Evian	3.5€	4.5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.5€
Double Expresso	3€
Café Noisette	1.6€
Café Crème	3.5€
Cappuccino	3.5€
Chocolat Chaud	3.5€
Thé/Infusion	3.5€

Attention l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BOISSONS

VINS

VIN BLANC

14cl 50cl 75cl

Cheverny

4.5€ 14.4€ 20€

*Les vigneronns de Mont Près Chambord
Cuvée 2023
Cépage : Chardonnay, Sauvignon*

Reuilly

7.4€ 33.20€

*"Les Millets"
Cuvée 2023, Joseph Mellot
Cépage : Sauvignon*

Menetou-Salon

8.4€ 37.50€

*"Les Millets", Joseph Mellot
Cuvée, 2023
Cépage : Sauvignon*

Côteau du Layon

8.8€ 39.60€

*Château de La Roulerie
Cuvée, 2023
Cépage : Chenin*

Côteau du Vendomois

4.8€ 15.3€ 20.8€

*Patrice Colin
Cuvée, 2023
Cépage : Chenin*

VIN ROSÉ

14cl 50cl 75cl

Côteau du Vendomois

4.7€ 14.6€ 20.8€

*Patrice Colin
Cuvée 2023
Cépage : Pineau d'Aunis*

Corbière L'Étang Dance

4.7€ 14.6€ 20.8€

*Château Montfin
Cuvée 2023
Cépage : Grenache, Syrah*

VIN PÉTILLANT

12cl 75cl

Côteau du Vendomois

6€ 21€

Patrice Colin

Champagne Blanc de Blanc

10€ 68€

*Extra Brut Grand Cru
Maison Champagne Brice*

VIN ROUGE

14cl 50cl 75cl

Bourgueil AOP

4.5€ 14.4€ 20€

*Domaine Maison Audebert & fils
Cépage : Cabernet-Franc*

Oenoterra

7.9€ 35.20€

*Château Puy Castero
Cépage : Petit-Verdot, Cabernet-Sauvignon,
Cabernet-Franc & Merlo*

Chinon AOP

5.6€ 24.90€

*Domaine Baudry Dutour L'Amaranthe
Cépage : Cabernet-Franc*

Côteau du Vendomois

4.9€ 15.3€ 21.8€

*Cépage : Pineau d'Aunis,
Cabernet-Franc, Pinot Noir*