

FRED.

KITCHEN & BAR

● Consultez l'ardoise pour les spécialités du jour ●

LES ENTRÉES

La Salade Verte \$18

Sucrines, feuilles de chêne et jeunes pousses, croûtons, vinaigrette au choix

Les Cuisses de Grenouilles \$23

Dorées à la persillade provençale, purée à l'ail

Le Chèvre \$28

Noisette, pommes vertes et figues séchées, vinaigrette au vinaigre de pomme

L'Endive Roquefort \$29

Son roquefort et ses fines tranches de poires

Le Fameux Croque de Fred \$25

Jambon 1^{er} choix et emmental affiné

Le Thon Rouge \$26

En tartare, gingembre et parmesan

Le Saumon Norvégien Fumé \$29

Crèmeux d'avocats, petite salade de fenouil

Le Crabe Frais \$39

Mousse d'avocat, pourpier et roquette sauvage

Le Foie Gras de Canard \$38

Mi-cuit par nos soins, condiments de figues au vin épicé

L'ITALIE

Pâtes sans gluten sur demande

Les Spaghetti al Limone \$22

Parmesan, zest de citron, sucs de citron confit

Les Penne alla Sorrentina \$26

Sauce tomate maison et Burrata

Le Risotto aux Champignons \$27

Riz Arborio, poêlée de champignons sauvages, émulsion à l'huile de truffes blanches

Le Risotto aux Artichauts \$28

Riz Arborio, artichauts poêlés, jus d'artichauts

Les Linguine aux Crevettes Black Tiger \$32

Sauce Coraline et crevettes poêlées

LA MER

La Daurade \$36

Légumes verts, sauce vierge

Le Dos de Saumon Grillé \$42

Grillé et mi-cuit, risotto au basilic

Le Loup de Mer Grillé \$48

Tombée d'épinards, purée de pomme de terre, sauce meunière aux amandes

LA BOUCHERIE

Le Burger \$32

Viande Hachée Black Angus Australian MB4, cheddar vieilli, oignons caramélisés, tomates confites, feuilles de roquette, sauce spéciale

Le Steak-frites de Fred \$42

Tartare de Bœuf \$52

Au couteau, assaisonné à votre goût, pommes allumettes, petite salade

Le Filet de Bœuf \$64

Margaret River Wagyu MB4 grillé au feu de bois, frites maison et sauce au choix



LA RÔTISSOIRE

Le Poulet Fermier à la Broche \$32

Pommes de terre confites et jus

LES GARNITURES \$7

Épinards Sautés

Épinards à la Crème

Purée de Pommes de Terre

Frites Maison

Champignons Sautés

Légumes Sautés

Gratin de Pommes de Terre

au Vieux Parmesan

Pommes de Terre Confites

Pommes de Terre Vapeur

LES SAUCES \$3

Fred

Chimichurri

Béarnaise

Bordelaise

Poivre

Champignons

Roquefort

LES DESSERTS

La Crème Brûlée \$14

À la vanille de Bourbon

La Profiterole XL \$14

Ganache chocolat, glace vanille, sauce chocolat

Le Pain Perdu Retrouvé \$14

Accompagné de sa glace vanille

La Pavlova aux Fruits Exotiques \$14

Le Merry Cream \$12

Crème glacée à l'Italienne, chocolat, vanille

La Pastilla Croustillante \$14

Au chocolat grand cru, glace vanille

Le Mille Feuille \$14

Crème pistache et fruits rouges

Les Glaces et Sorbets Maison \$5/boule

Gingembre, Fraise, Framboise, Passion, Citron, Mangue, Chocolat et Vanille