



Menu de Noel

45€

.....

Pressé de Foie Gras, Confit de canard, pomme de terre du pays de Sault, chutney de poivrons rouges.

.....

Pintade chaponnée en ballottine, jus aux épices douces de Noel.

.....

Fred revisite
la Bûche de Noël



.....

Menu servi le 24 décembre au soir et le 25 décembre à midi.
Réservations au 04 68 72 02 23



Retrouvez nous sur Facebook @RestaurantChezFred



FRED

Chez

Joyeux Réveillon

.....

Feuilleté de petits gris aux noisettes, infusion de potimarron et Raviole de foie gras.

.....

Crémeuse de jeunes légumes au curry "dulce"
Pulpos et couteaux de mer, coriandre fraîche.

.....

Filet de boeuf d'Occitanie, réduction de Porto,
truffe et foie gras, écrasé de pomme de terre.

.....

Assiette de fromages
Fromagerie Bousquet

.....

Fondant frais de fruits exotiques, croquant de
spéculoos, sorbet ananas rôti.

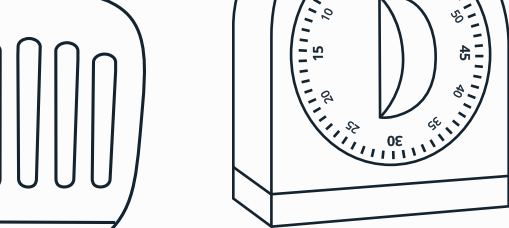


Menu Unique servi le 31 décembre 2017

Réservations au 04 68 72 02 23



Retrouvez nous sur Facebook @RestaurantChezFred



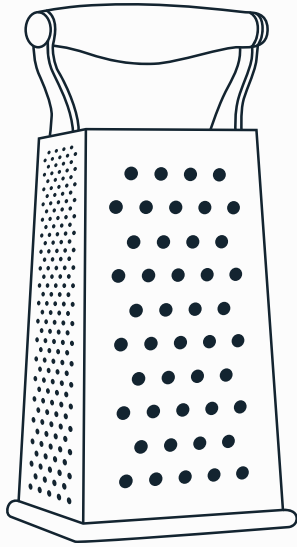
FRED

Chez
LES MIDIS BISTROT

PLAT DU JOUR 12€

E+P OU P+D 15€

E+P+D 20€

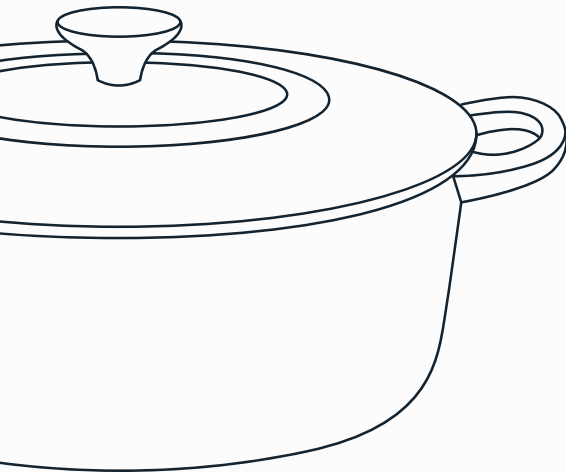


Entrées

Salade de Quinoa, lentilles potiron et lard fumé

ou

Entrée du jour

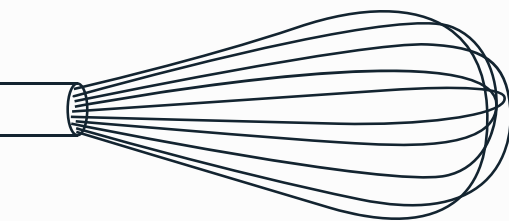


Plats

Le Burger de Fred (Angus) et frites maison

ou

Plat du jour

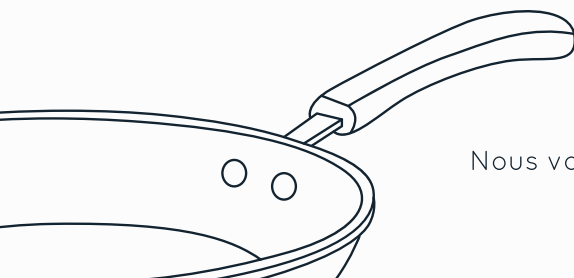


Desserts

Café très Gourmand

ou

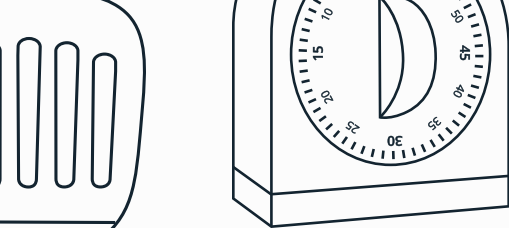
Dessert du jour



Menu servi en semaine, hors week-end et jours fériés.

Nous vous accueillons du mardi au samedi de 12h à 13h30, et de 19h30 à 21h30

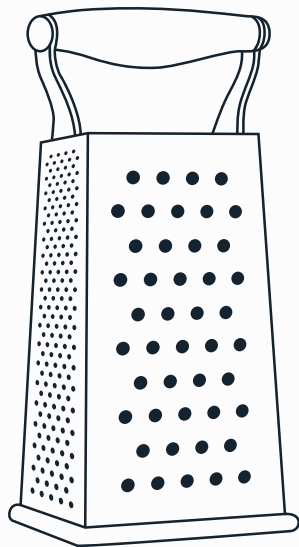
Réservations au 04 68 72 02 23



FRED

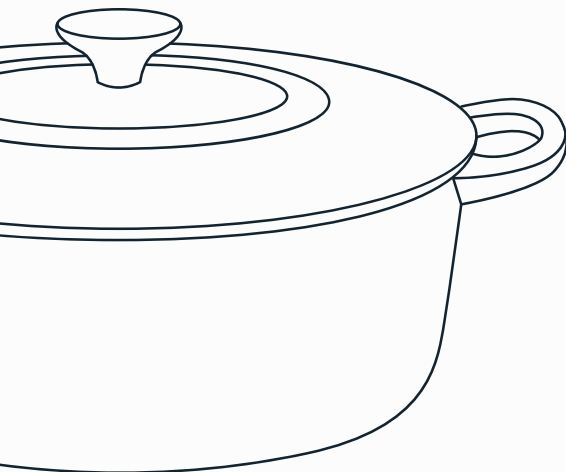
Chez
LE GOURMAND

E+ P OU P+D 23€
OU
E+P+D 28€



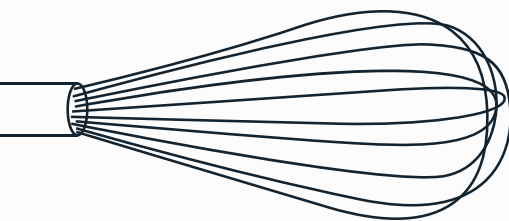
Entrées

Ravioles de Foie Gras, bouillon Thaï
OU
Tartine Caviar d'aubergines, Chèvre et Saumon
fumé "Maison"



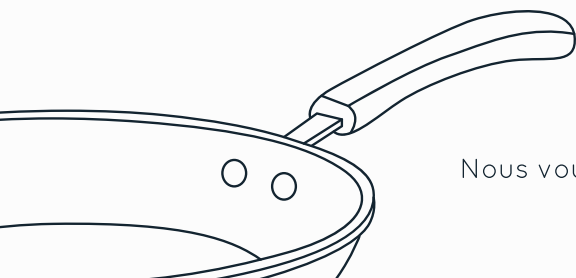
Plats

Cocotte de suprême de Volaille
OU
La Pêche du jour en médaillon rôti,
champignons

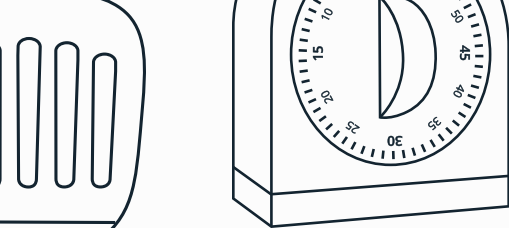


Desserts

Poire pochée, infusion de Carthagène
OU
Brioche façon pain perdu, confiture de lait
OU
Glaces 2 boules (Vanille, Choco, Cappuccino,
caramel, fraise, mangue, rhum raisin, citron)



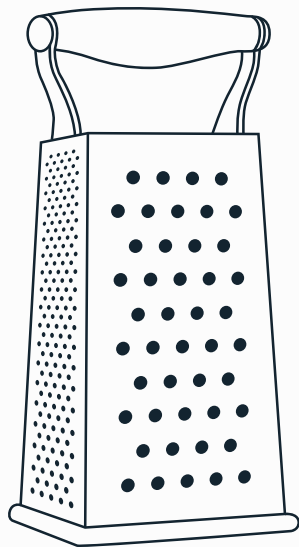
Nous vous accueillons du mardi au samedi de 12h à 13h30, et de 19h30 à 21h30
Réservations au 04 68 72 02 23



FRED

Chez LE GOURMET

E+P OU P+D 30€
OU
E+P+D 35€



Entrées

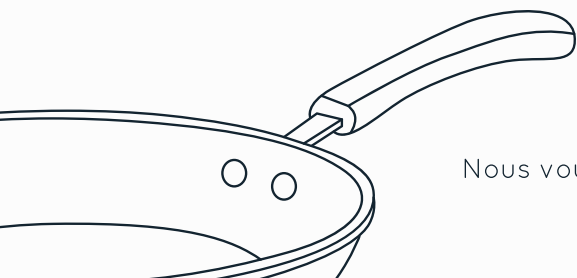
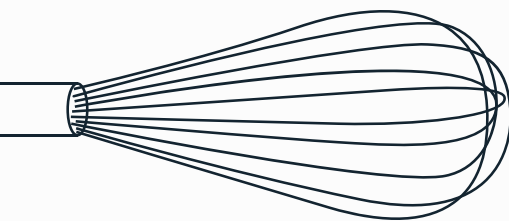
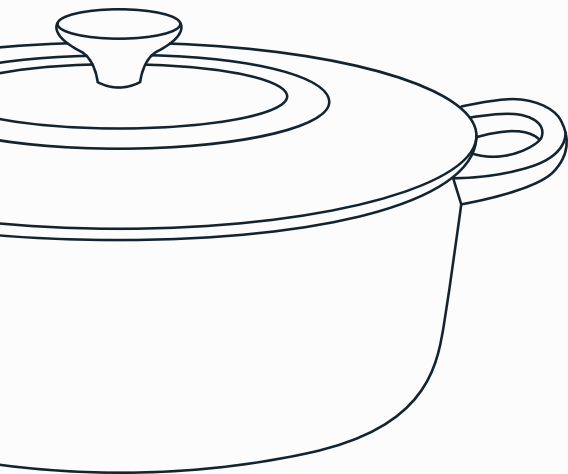
Foie Gras mi-cuit, pomme, jambon ibérique
ou
Tataki de Thon

Plats

Saint Jacques (Bretagne, Normandie)
et légumes frais
ou
Poire de Boeuf rôtie, Chorizo, espuma
parmezan
ou
Cassoulet de Fred (Porc, Canard)

Desserts

Assiette de Fromages (Fromagerie Bousquet)
ou
La Pavlova de Fred
ou
Croquant chocolat
ou
Glaces 3 boules



Nous vous accueillons du mardi au samedi de 12h à 13h30, et de 19h30 à 21h30
Réservations au 04 68 72 02 23



FRED

Chez

LA CARTE

Nos Entrées




Planche de Charcuterie et Fromages à partager	18€
Planche de Charcuterie à partager	14€
Salade de Quinoa, potiron et lard fumé	9€
Tartine Caviar d'aubergines, Chèvre et Saumon	12€
Tataki de Thon	14€
Raviole de Foie Gras et son bouillon Thaiï	12€
Foie Gras mi-cuit, et jambon ibérique	15€

Nos Plats

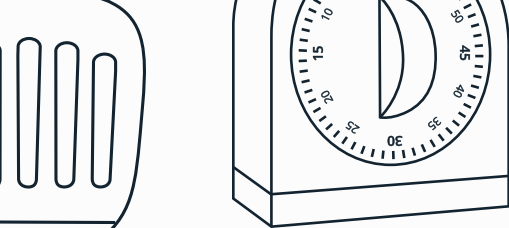
La Pêche du jour en médaillon rôti, champignons	15€
Saint Jacques, Achard de légumes frais	20€
Cocotte de suprême de Volaille	15€
Poire de Boeuf rôtie, Chorizo, espuma parmesan	20€
Burger de Fred Angus (150g), Frites Maison	15€
Cassoulet de Fred (canard, porc)	22€

Nos desserts

Assiette de Fromages (Fromagerie Bousquet)	8,50€
Poire pochée, infusion de Carthagène	7€
Brioche façon pain perdu, confiture de lait	8€
Croquant chocolat	9€
La Pavlova de Fred	9€
Glaces 2 boules (Vanille, Choco, Cappuccino, caramel, fraise, mangue, rhum raisin, citron)	6€
Grand Café Gourmand	7,90€
Irish Coffee	7,90€

N'hésitez pas à nous informer de vos intolérances ou allergies alimentaires lors de la prise de commande.

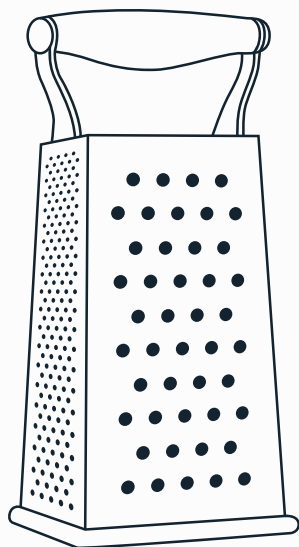
Plats partagés : supplément 5€



FRED

Chez

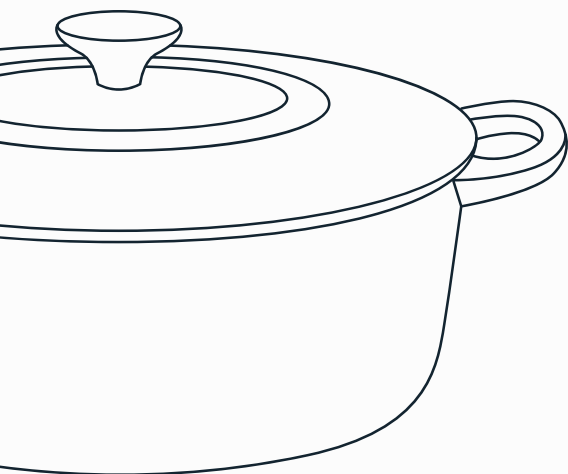
LES MOMES 12€
(- de 8 ans)



Plats

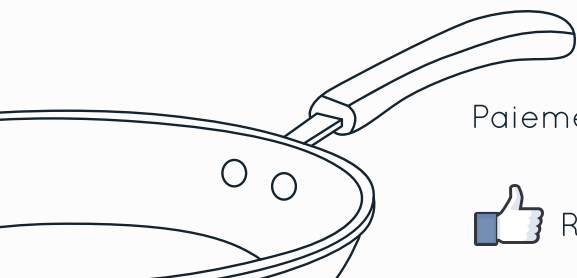
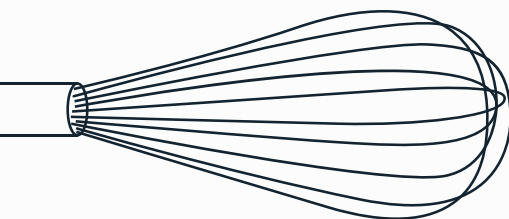
Steak haché de boeuf Angus
ou
Poisson du jour
ou
Saucisse de porc de région

Avec au choix : Frites maison ou
Tagliatelles.



Desserts

Glaces Enfant
ou
Crêpe au sucre



Paiements acceptés : Tickets Restaurant, ANCV, CB Visa, Espèces.
Nous n'acceptons plus les paiements par chèque.



Retrouvez nous sur Facebook @RestaurantChezFred



FRED

Chez Boissons



Softs

Softs & Soda 33 cl, Jus de fruits	3,50€
Limonade artisanale Milles 33 cl	3,50€
Sirop menthe, grenadine, citron, orgeat	2,50€

Eaux Minérales

San Pellegrino, Badoit, Evian 1L	5€
San Pellegrino, Evian, 50 cl	4,50€



Apéritifs

Sangria Maison / Pichet 1L	4,50€/17€
Orkina ou Pastis Cabanel (Carcassonne)	4,€
Apéritifs : Ricard, Suze, Muscat,	4,€
Crémant de Limoux, Kir	4,50€
Bière La Ciutat 33 cl / 50 cl	5€/ 7€



Digestifs

Whisky, Gin, Vodka, Americano	7€
Chivas, Armagnac, Cognac	9€
Les crèmes de Cabanel Carcassonne (Menthe et Citron)	7€
Liqueurs Poire, Mirabelle	9€



Nous vous accueillons du mardi au samedi de 12h à 14h, et de 19h30 à 21h30
Réservations au 04 68 72 02 23

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez en profiter sans en abuser.



FRED

Chez

CARTE DES VINS



Vins Blancs

AOP Minervois, La Polissonne, PJ Charpentier, 75 cl	19€
<i>Grenache Blanc/ Roussane</i>	
AOP Corbières, Cuvée Blanc de Blanc, Celliers des Demoiselles, 75cl / 50cl	19€/15€
<i>Macabeu/ Grenache Blanc/ Marsane/ Bourboulenc</i>	
AOP Coteaux Languedoc, "La Clape", Cuvée Brise Marine, Château La Negly	26€/19€
75 cl/ 50cl	
<i>Bourboulenc/ Marsane</i>	19€
IGP D'OC, Conversion Bio, Famille Guilhem, 75 cl	
<i>100% Chardonnay</i>	20€
IGP Aude, Domaine la Bastide, 75 cl	
<i>100% Viognier</i>	
AOP Corbières, Celliers des Demoiselles, Pichet 25 cl /46 cl	
<i>Grenache/ Macabeu/ Marsane/ Bourboulenc</i>	5€/8€



Vins Rosés

AOP Minervois, Cuvée l'Atelier, Le Plo Notre Dame, 75cl/ 50cl	19€/13€
<i>Cinsault/ Syrah</i>	
AOP Corbières, Rosé des demoiselles, Celliers des Demoiselles, 75 cl/ 50 cl	19€/15€
<i>Syrah/ Grenache noir/ Cinsault</i>	
AOP Clape, Cuvée L'écume, Château La Négly, 75cl/ 50cl	18€/14€
<i>Mourvèdre/ Cabernet/ Grenache noir/ Syrah</i>	
AOP Corbières, Pichet 25 cl / 46 cl	5€/8€
<i>Cinsault/ Grenache/ Syrah</i>	

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez en profiter sans en abuser.



Retrouvez nous sur Facebook @RestaurantChezFred



FRED

Chez CARTE DES VINS



Vins Rouges

AOP Minervois, Cuvée les 3 cailloux, JP Charpentier, 75 cl <i>Syrah/ Carignan</i>	25€
AOP Minervois, Cuvée l'Atelier, Le Plô Notre Dame, 75 cl, <i>Syrah/ Grenache</i>	23€
AOP Minervois, Cuvée Estibals, Ostal Cazes, 75 cl <i>Syrah/ Carignan/ Grenache</i>	25€
AOP Minervois La Livinière, Cuvée l'Intégrale, JP Charpentier, 75cl <i>100% Syrah</i>	29€
AOP Corbières, Domaine Durfort, Celliers des Demoiselles, 75 cl/ 50 cl <i>Syrah/ Grenache</i>	23€/17€
AOP Corbières, Cuvée Exubérance, Château la Bastide, 75 cl <i>Grenache/ Mourvèdre</i>	25€
AOP Cabardes, Cuvée Ni Ange Ni Démon, Domaine Parazols, 75 cl <i>Cabernet Franc/ Merlot/ Grenache noir/ Syrah</i>	25€
AOP Corbières, Celliers des Demoiselles, Pichet 25 cl / 46 cl <i>Carignan/ Grenache noir/ Syrah</i>	5€/8€

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez en profiter sans en abuser.



Retrouvez nous sur Facebook @RestaurantChezFred