

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

◆ ▲ Huitres spéciales de St Martin (Gruissan) N°2	15€ les 6 / 28€ les 12
▲ Mortadelle de Modène à la coupe	14€
▲ Mon pâté de campagne, cornichon, oignon	7€
▲ Ma boîte de sardines, beurre ½ sel	8€

POUR DÉBUTER

★ ŒUF... Parfait, florentine, croûton	12€
★ SALADE... Endive, noix, Roquefort	11€
★ SOUPE... Potiron, châtaigne, huile de courge	10€
◆ ▲ TERRINE... Foie gras de canard, chutney pomme-figue	16€

LES INCONTOURNABLES

◆ ▲ Tartare de bœuf Charolais, frite fraîche, cœur de laitue	24€
◆ ▲ Hareng, pomme de terre à l'huile, oignon tendre	13€
Parmentier de brandade de morue, chapelure	14€
★ Hamburger végétal, haricot, Mozzarella, truffe du moment	19€

DANS L'EAU

◆ DE MER... Filet de daurade royale, fenouil, vierge d'olive noire	24€
DE RIVIÈRE... Filet de truite grenobloise, écrasé de pomme de terre, citron confit	22€
◆ COQUILLAGE... Noix de coquille Saint-Jacques, chou-fleur, œuf de hareng	26€
◆ CRUSTACÉ... Langoustine snackée, avocat, girole	34€

SUR TERRE

◆ ▲ BŒUF... Onglet, échalote, pomme de terre	24€
VOLAILLE... Magret de canard, rutabaga, maïs éclaté	22€
◆ ABAT... Ris de veau, cèpe, risotto	28€
PORC... Poitrine braisée, pomme purée, miel, citron vert	20€

LES FROMAGES

★ Plateau de fromages frais et affinés	12€
--	-----

POUR FINIR

★ TARTE... Myrtille, crème double	8€
★ FRUIT... Brioche perdue, agrumes	8€
★ CHOCOLAT... La Table du 2, glace chocolat, meringue, cacao	9€
★ KF ou T mignardises de la Table du 2	6€

À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES :

◆ ★ Crème caramel au lait entier	10€
★ Madeleine au miel, confiture de maman	11€

LES EAUX

Vittel (50cl / 1l)	3,50€ / 5€
Perrier fines bulles (50cl / 1l)	3,50€ / 5€

LES SOFTS ET BIÈRES

Perrier (33cl)	3€
Pepsi, Pepsi Max (33cl)	4€
Orangina, Schweppes (25cl)	4€
Ice Tea, limonade (25cl)	4€
Sirops à l'eau (2cl)	2€
Jus de fruits	
(orange, pomme, abricot, tomate, ACE) (25cl)	4€
Heineken pression (25cl/50cl)	3,50€/6,50€
Heineken sans alcool bouteille	3,50€
Brasserie Nîmoise la Barbaude (bio)	
(Blanche ou Ambrée) (33cl)	4,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, bio équitable	2,20€
Noisette, café crème	2,30€
Double expresso	4€
Cappuccino	4€
Thé, infusion	3€
Irish coffee	7€
Latte macchiato	4€

LES SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4cl) ..	7€
Le Colonel Franck Putelat (4cl)	9€
Eau de vie	
poire, framboise, mirabelle (4cl)	11€
Bas Armagnac Laballe 4 ans (4cl)	9€
Bas Armagnac Laballe 25 ans (4cl) ..	18€
Rhum Vieux (4cl)	14€
Vodka, Rhum Blanc, Whisky (blend) (4cl) ..	8€
Gin (4cl)	10€
Whisky Single Malt (4cl)	12€

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

Kir vin blanc (12cl)	4€
Kir royal (12cl)	13€
Muscat (10cl)	6€
Banyuls (9cl)	7€
Ricard, Pastis 51 (2cl)	5€
Martini bianco, rosso, Suze (4cl)	5€
Americano maison (7cl)	8€
Spritz (12cl)	8€
Mojito (12cl)	11€
Gin tonic (12cl)	10€

LA TABLE DU

BRASSERIE
by Franck Putelat

Les exceptionnels

PLAT SIGNATURE FRANCK PUTELAT, 2** MICHELIN FRANCE

◆ Rouget de Méditerranée cuit sous la lampe, aubergine, figue, miroir de vin Rouge	35€
🍷 Vin recommandé au verre : 2013 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboutou"	9€

PLAT SIGNATURE KIKO MOYA, 2** MICHELIN ESPAGNE

◆ Longe de sanglier, anguille fumée et châtaignes grillées	35€
🍷 Vin recommandé au verre : 2016 • I.G.P. GARD • Roc d'Anglade	12€

Les menus

MENU AU FIL DU TEMPS : 19,50€

Au déjeuner uniquement, du lundi au samedi, hors jours fériés et événements.

Entrée, plat, dessert

MENU AU FIL DE L'AUTOMNE : 32€

Œuf parfait façon florentine, croûton
Ou
Soupe potiron et châtaigne, huile de courge

Noix de coquilles Saint-Jacques façon Dubarry
Ou
Magret de canard, rutabaga, maïs éclaté

Tarte aux myrtilles, crème double
Ou
Brioche perdue aux agrumes

MENU ENFANT : 9,50€

Plat / Légume / Dessert / Boisson

LES BLANCS

2017 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon	3,90€	19€
2017 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan	5€	22€
2017 • A.O.C. LIMOUX • Chateau de Gaure "Campagne de Gaure"	-	24€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes"	-	26€
2017 • I.G.P. SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT • Château de Jonquieres "Lansade"	-	28€
2016 • I.G.P. PONT DU GARD • Château Mourgues du Grès "Terre Argence"	-	29€
2017 • A.O.C. CLAIRETTE DE BELLEGARDE • Clos des Boutes "Cap au Nord"	-	30€
2017 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Clos des Fées "Les Sorcières"	-	33€
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers"	-	36€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès"	7€	38€
2016 • VIN DE FRANCE • Domaine Christophe Peyrus	-	45€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille"	-	55€
2016 • V.D.P. DU GARD • Roc d'Anglade	12€	70€

LES ROSÉS

2017 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache	3,90€	19€
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Parenthèses"	-	25€
2017 • A.O.C. PIC SAINT-LOUP • Ermitage du Pic Saint-Loup	-	27€
2017 • A.O.C. FAUGERES • Domaine J.M Alquier	7€	34€

LES ROUGES

2017 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Pinot Noir	3,90€	19€
2016 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Galia Domaine Pelaquie	5€	23€
2017 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Le Pluriel"	-	25€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence"	-	27€
2016 • A.O.C. MINERVOIS • Courbissac "Les Traverses"	-	29€
2015-16 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Domaine E&M. Kreydenweiss "Les Perrières"	-	29€
2015 • I.G.P. TERRASSES DU LARZAC • Château de Jonquieres "Lansade"	-	30€
2017 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Clos des Fées "Les Sorcières"	-	35€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • C... Marie "Les Trois Saisons"	-	38€
2015 • A.O.C. LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	-	43€
2015 • A.O.C. LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP • Domaine Christophe Peyrus	-	47€
2013 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboutou"	9€	49€
2015 • A.O.C. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Clos des Fées "Vieilles Vignes"	-	63€
2016 • I.G.P. GARD • Roc d'Anglade	12€	70€
2015 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	80€
2008 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC • Peyre Rose "Syrah Léone"	-	130€
2015 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Grange des Pères	-	155€

LES ROUGES AFFINÉS

2013 • A.O.C. LANGUEDOC PIC ST LOUP • Domaine Peyrus	-	50€
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Clos des Fées "Vieilles Vignes"	-	60€
2008 • A.O.C. LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	-	70€
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	80€
2013 • A.O.C. MINERVOIS • Courbissac "Les Traverses"	-	90€

LES DOUCEURS

2017 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Tendre Viognier	-	19€
2008 • A.O.C. BANYULS GRAND CRU • Terramar Les Vignerons de Banyuls	7€	48€
1976 • A.O.C. RIVESALTES 42 ANS • Les Vins Parcé frères "Soierie de Rivesaltes"	15€	90€

LES BULLES BOUTEILLE

2016 • A.O.C. CRÉMANT DE LIMOUX • Alain Cavailles "Résilience"	6€	32€
NM • CHAMPAGNE BRUT • Magelie "Brut"	12€	55€
NM • CHAMPAGNE ROSÉ • Magelie "Rosé"	-	60€
NM • CHAMPAGNE • Magelie "Blanc de Blancs"	-	70€
NM • CHAMPAGNE GRANDS CRUS • Champagne Vignier "ORA ALBA"	-	80€
NM • CHAMPAGNE • Jacquesson "741" Extra brut	-	90€
NM • CHAMPAGNE • Egly Ouriet "Tradition" brut	-	95€

Taxes et services compris. Service 7j/7 de 12h à 15h et de 19h à 23h. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Légende : ◆ Sans gluten ▲ Sans lactose ★ Végétarien

Une liste des allergènes disponible sur demande • Origine des viandes : France, UE, NZ.

