

## PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

Huitres spéciales de St Martin (Gruissan) N°2 .....	15€ les 6 / 28€ les 12
Jambon blanc truffé à la coupe, pain toasté .....	14€
Mon pâté de campagne, cornichons, oignons .....	7€
Palourdes marinières du bout des doigts .....	12€

## POUR DÉBUTER

ŒUF... Poché, carbonara, coquillettes, truffe noire .....	14€
SOUPE... Poissons de roche, croûtons, rouille, emmental .....	11€
SALADE... 3 quinoa, coeur de saumon, chou-fleur, citron confit .....	15€
TERRINE... Pâté en croûte, pickles de légumes .....	12€

## LES INCONTOURNABLES

Endive au jambon, béchamel, truffe noire .....	11€
Tartare de bœuf charolais, frites fraîches, sucrine .....	24€
Demi homard, mayonnaise, macédoine .....	26€
Parmentier de brandade de morue, chapelure aillée .....	14€

## DANS L'EAU

DE MER... Filet de Saint-Pierre, coquillage, céleri rave façon risotto .....	24€
DE RIVIÈRE... Pain de brochet, sauce homardine .....	22€
COQUILLAGE... Noix de coquilles Saint-Jacques, salsifis, truffe .....	28€
CRUSTACÉ... Gambas, wok carottes et légumes, jus de tête .....	32€

## SUR TERRE

BŒUF... Entrecôte Black Angus 250g, béarnaise, frites .....	28€
VOLAILLE... Pigeonneau, lentilles vertes du Puy, jus Corse .....	30€
ABAT... Andouillette AAAAA, pomme purée, moutarde .....	22€
VEAU... Escalope panée, Comté, jambon cru, légumes d'hiver .....	27€

## LES FROMAGES

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

## POUR FINIR

TARTE... Tatin, crème mascarpone, vanille .....	9€
FRUIT... Poire pochée, vin rouge, glace cannelle .....	8€
CHOCOLAT... Moelleux, glace caramel, beurre salé .....	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 maison .....	11€

## LES EAUX

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

## LES SOFTS ET BIÈRES

Perrier (33cl) .....	4€
Pepsi, Pepsi Max (33cl) .....	4€
Orangina, Schweppes (25cl) .....	4€
Ice Tea, limonade (25cl) .....	4€
Sirops à l'eau (2cl) .....	2,50€
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 (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€
Cognac VSOP (4cl) .....	9€
Cognac Petite Camargue 1992 (4cl) ..	18€

## 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€
Cocktail du jour (12cl) .....	8€

# LA TABLE DU

B R A S S E R I E

by Franck Putelat

## Les exceptionnels

### PLAT SIGNATURE FRANCK PUTELAT, 2\*\* MICHELIN FRANCE

Pintade fermière au foie gras de canard, céleri rave, vanille et malto d'huile d'olive **38€**

🍷 Vin recommandé au verre : 2016 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille" .....

2015 • A.O.C. LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP • Domaine Christophe Peyrus .....

### PLAT SIGNATURE KIKO MOYA, 2\*\* MICHELIN ESPAGNE

Risotto chasse et champignons : lièvre, perdrix, trompettes, chanterelles et cèpes .....

🍷 Vin recommandé au verre : 2016 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Clos des Fées

"Vieilles Vignes" .....

## 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'HIVER : 32€

Œuf poché façon carbonara aux truffes noires

Ou

Soupe de poissons de roche, croûtons, rouille, emmental

Filet de Saint-Pierre rôti aux coquillages, céleri rave

Ou

Pigeonneau rôti aux lentilles vertes du Puy, jus Corse

Tarte tatin, crème mascarpone, vanille

Ou

Moelleux au chocolat, crème glacée caramel au beurre salé

### MENU ENFANT : 9,50€

Plat / Légumes / Dessert / Boisson

## LES BLANCS

2017 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon .....	3,90€	19€
2016 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Domaine Caujolle Gazet "Orfran" .....	-	28€
2017 • I.G.P. PONT DU GARD • Château Mourgues du Grès "Terre Argence" .....	-	29€
2017 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Clos des Fées "Les Sorcières" .....	-	33€
2017 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Olivier Pithon "La D18" .....	12€	79€
2017 • VIN DE FRANCE • Domaine Christophe Peyrus .....	-	45€
2017 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan .....	5€	22€
2017 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers" .....	-	36€
2016 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille" .....	9€	55€
2017 • A.O.C. LIMOUX • Château de Gaure "Campagne de Gaure" .....	-	24€
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes" .....	-	26€
2017 • A.O.C. CLAIRETTE DE BELLEGARDE • Clos des Boutes "Cap au Nord" .....	-	30€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" .....	7€	38€

## LES ROSÉS

2017 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache .....	3,90€	19€
2017 • A.O.P. PIC SAINT-LOUP • Mas Bruguière "L'Arbousé" .....	5€	27€
2017 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC • Mas Granier "Parenthèses" .....	-	25€
2017 • A.O.C. FAUGÈRES • Domaine J.M Alquier .....	7€	34€

## LES ROUGES

2016 • I.G.P. PAYS D'OC • Mas Montel "Psalmodi" .....	3,90€	19€
2015 • I.G.P. PAYS DE L'HÉRAULT • Domaine Caujolle Gazet "La petite Coulée" .....	-	25€
2016 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes" .....	-	80€
2015 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Grange des Pères .....	-	155€
2016 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade .....	-	70€
2016 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Galia Domaine Pelaquie .....	5€	23€
2016 • A.O.P. MINERVOIS • Courbissac "Les Traverses" .....	-	29€
2015 • A.O.P. TERRASSES DU LARZAC • Domaine des Grecaux "Terra Solis" .....	-	32€
2016 • A.O.P. LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière" .....	-	43€
2016 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboutou" .....	9€	49€
2016 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Clos des Fées "Vieilles Vignes" .....	12€	63€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence" .....	-	27€
2015 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Domaine E&M. Kreydenweiss "Les Perrières" .....	-	29€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Eolienne" .....	-	35€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • C... Marie "Les Trois Saisons" .....	-	38€
2015 • A.O.C. LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP • Domaine Christophe Peyrus .....	9€	47€

## LES ROUGES AFFINÉS

2013 • A.O.C. LANGUEDOC PIC ST LOUP • Domaine Peyrus .....	-	50€
2008 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière" .....	-	70€
2008 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC • Peyre Rose "Syrah Léone" .....	-	130€
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Clos des Fées "Vieilles Vignes" .....	-	60€
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes" .....	-	80€
2014 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade .....	-	90€

## LES DOUCEURS

2017 • I.G.P. PAYS DES CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Viognier moelleux ...	3,90€	19€
2008 • A.O.C. BANYULS GRAND CRU • Terramar Les Vignerons de Banyuls .....	7€	48€
1976 • A.O.C. RIVESALTES AMBRÉ • 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.

Carnet détaillé des allergènes disponible sur demande.

IMPRIMERIE  
ESPRIT MÉDIA - Janvier 2019