

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

▲ Palette Ibérique Bellota à la coupe .....	16€
▲ Huîtres spéciales de St Martin (Gruissan) N°2 .....	16€ les 6 / 30€ les 12
▲ Mon pâté de campagne .....	7€
● Légumes crus-cuits Aïoli .....	11€

## POUR DÉBUTER

▲ ŒUF... Parfait, petits pois, oignons doux, menthe fraîche .....	12€
▲ SOUPE... Glacée argenteuil, asperge verte, blanc manger lard, pop corn .....	11€
SALADE... Hareng, pomme de terre, échalote, œuf de hareng .....	12€
TERRINE... Tête de veau croustillante, gribiche, poireau snacké .....	12€

## LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais, frites fraîches, sucrine .....	24€
Feuille à feuille de légumes et Brandade de morue .....	16€
● Macaronis en gratin au parmesan, artichaut, truffe noire .....	20€
● Asperges vertes sauce mousseline .....	16€

## DANS L'EAU

DE MER... Cabillaud, dieppoise, épinard en branche, ail frit .....	23€
CRUSTACÉS... Tourteau émietté, risotto, piment d'Espelette .....	22€
▲ MOLLUSQUE... Seiche, blanc de seiche, haricot blanc, chorizo .....	19€
DE RIVIÈRE... Filet de truite Grenobloise, pomme vapeur, citron confit .....	22€

## SUR TERRE

BŒUF... Entrecôte 200g, béarnaise, frites .....	28€
▲ ABAT... Rognon de veau, fève, sarriette, moutarde à l'ancienne .....	21€
VOLAILLE... Filet sauce financière, morille, vin jaune, riz basmati .....	25€
▲ AGNEAU... Carré rôti, petits-pois-carotte, jus aillé.....	25€

## LES FROMAGES

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

## POUR FINIR

TARTE... Pomme, noix, glace vanille .....	6€
FRUIT... Fraise Melba, meringue, chantilly .....	7€
CHOCOLAT... Coulant au blé noir, caramel demi sel .....	8€
KF ou T mignardises de la Table du 2 .....	6€

## À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES :

Ma crème caramel au lait entier .....	12€
Mon baba au rhum aux agrumes .....	10€

## 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 .....	3,30€
Irish coffee .....	7€
Chocolat chaud .....	4€

## LES SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4cl) ..	7€
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 Champagne (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

Dos de pigeon rôti entier, jus corsé, tartine de béatilles et cuisse, blanc de seiche .. 36€

🍷 Vin recommandé au verre :

2012 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulou" .....

### PLAT SIGNATURE ALEX DILLING, 2\*\* MICHELIN LONDRES

Asperges blanches des sables, velouté de coques et couteaux au poivre Lampong.....35€

🍷 Vin recommandé au verre :

2016 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille" .....

## 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 DU PRINTEMPS : 32€

Tête de veau croustillante, poireau snacké, gribiche  
Ou

▲ Soupe glacée d'asperge verte, blanc manger au lard

Dos de cabillaud, dieppoise, épinard en branche, ail frit  
Ou

▲ Carré d'agneau rôti, petits-pois-carottes, jus aillé

Tarte aux pommes et noix, glace vanille  
Ou

Fraise Melba, meringue, chantilly

### MENU ENFANT : 9,50€

Plat / Légumes / Dessert / Boisson

## LES BLANCS

2017 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon .....	3,90€	19€
2017 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Clos des Fées "Les Sorcières" .....	-	33€
2017 • VIN DE FRANCE • Domaine Christophe Peyrus.....	-	45€
2017 • VIN DE PAYS DU GARD • Roc d'Anglade .....	-	79€
2017 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan.....	5€	22€
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane .....	-	26€
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers" .....	-	36€
2016 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille" .....	9€	55€
2017 • A.O.P. LIMOUX • Clocher de Roquetaille Toques et Clochers .....	-	79€
2018 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Dorés" .....	5€	25€
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes" .....	-	28€
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€	39€

## LES ROSÉS

2017 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache .....	3,90€	19€
2018 • A.O.P. PIC SAINT-LOUP • Ermitage du Pic Saint-Loup.....	7€	30€
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane .....	-	22€
2018 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rosés" .....	5€	25€
2017 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC • Mas Granier "Parenthèses" .....	-	26€

## LES ROUGES

2016 • I.G.P. PAYS D'OC • Mas Montel "Psalmodi" .....	3,90€	19€
2015 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes" .....	-	80€
2015 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Grange des Pères .....	-	155€
2016 • VIN DE PAYS DU GARD • Roc d'Anglade.....	-	70€
2016 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Galia Domaine Pelaquie.....	-	23€
2017 • 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€
2015 • A.O.C. GIGONDAS • Dauvergne Ranvier "Face Nord" .....	12€	60€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence" .....	-	27€
2018 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Pluriel" .....	5€	25€
2016 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Domaine E&M. Kreydenweiss "Les Perrières" .....	-	32€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Eolienne" .....	7€	35€
2015 • A.O.C. LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP • Domaine Christophe Peyrus.....	9€	47€

## LES ROUGES AFFINÉS

2012 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulou" .....	9€	49€
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes" .....	-	95€
2013 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC PIC ST LOUP • Domaine Peyrus .....	-	52€
2008 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière" .....	-	70€
2009 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC • Peyre Rose "Syrah Léone" .....	-	130€
2014 • VIN DE PAYS 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 OU ROSÉ • Magélie .....	12€	59€
NM • CHAMPAGNE • Magélie "Blanc de Blancs" .....	-	69€
NM • CHAMPAGNE GRAND CRU • Champagne Vignier "ORA ALBA" .....	-	79€
NM • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Jacquesson "741" .....	-	89€
NM • CHAMPAGNE • Bollinger Spécial Cuvée .....	-	95€
NM • CHAMPAGNE BRUT • Egly Ouriet "Tradition" .....	-	105€
2014 • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Ulysse Collin "Les Maillons" .....	-	135€

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.

● Végétarien ▲ Recette contenant du porc

