

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

▲ Paleta Ibérica, melon du Gard	18€
▲ Pâté croûte, pickles de légumes	14€
Ma foccacia, pain cristal, poivron, anchois	12€
▲ Moules, Tomates et chorizo du bout des doigts	9€

POUR DÉBUTER

▲ ŒUF... CUIT DUR, ASPIC, sucrine, jambon Serrano, tomate, olive	12€
● SOUPE... PISTOU, haricot vert, coquillettes, basilic, parmesan	11€
● SALADE... TOMATE, Mozzarella Di Bufala, Pistou	13€
TERRINE... PAIN DE THON, légumes grillés, vierge	10€

LES INCONTOURNABLES

Ma salade César	en entrée 13€, en plat 21€
▲ Mes tomates farcies comme à la maison	16€
Tartare de bœuf Charolais, frites fraîches, sucrine	24€
Dos de cabillaud, brandade siphonnée, ail frit	21€

DANS L'EAU

DE MER... THON snacké, quinoa, citron confit	24€
CRUSTACES... GAMBAS rôties, julienne de légumes, soja	28€
MOLLUSQUE... SUPION poêlé, risotto, piquillos, padron	21€
DE RIVIERE... SANDRE meunière, cannelloni à l'estragon	24€

SUR TERRE

BŒUF... FILET au sautoir, sauce au poivre, pommes salardaises	29€
ABAT... FOIE DE VEAU poêlé au persil plat, haricots verts	22€
VOLAILLE... MAGRET DE CANARD, gastrique grenade, courgettes	23€
▲ PORC... SAUCISSE grillée, grenailles, oignon tendre, moutarde	18€

LES FROMAGES

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

POUR FINIR

● TARTE... CITRON jaune, popcorn, citron confit	8€
● FRUIT... FRAISE, île flottante, framboise, fruits secs	8€
● CHOCOLAT... LIEGEOIS, café blanc, cacao, chantilly	9€
● KF ou T... Mignardises de la Table du 2	6€

À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES :

● Ma crème brûlée	11€
● Ma pavlova fruits rouges	13€

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

BRASSERIE

by Franck Putelat

Les exceptionnels

PLAT SIGNATURE FRANCK PUTELAT, 2** MICHELIN FRANCE

Carré d'agneau cuit sur os, désossé rôti au thym	
Pois chiche du Lauragais, jus couscousé	38€

🍷 Vin recommandé au verre :

2016 • A.O.P. LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	9€
---	----

PLAT SIGNATURE ALEX DILLING, 2** MICHELIN LONDRES

Cabillaud poché à l'huile d'olive,	
Tomate, Courgette, Amandes vertes et basilic	35€

🍷 Vin recommandé au verre :

2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers"	7€
---	----

Les menus

MENU AU FIL DU TEMPS : 19,50€

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

Entrée, plat, dessert

MENU AU FIL DE L'ÉTÉ : 32€

- SALADE... TOMATE, Mozzarella Di Bufala, Pistou
- Ou
- ▲ ŒUF... CUIT DUR, ASPIC, sucrine, jambon Serrano, tomate olive

DE MER... THON snacké, quinoa, citron confit

Ou

VOLAILLE... MAGRET DE CANARD, gastrique grenade, courgettes

- TARTE... CITRON jaune, popcorn, citron confit
- Ou
- CHOCOLAT... LIEGEOIS, café blanc, cacao, chantilly

MENU ENFANT : 9,50€

Plat / Légumes / Dessert / Boisson

LES BLANCS

2018 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon	3,90€	19€	-
2018 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Clos des Fées "Les Sorcières"	-	34€	-
2017 • VIN DE FRANCE • Domaine s Peyrus	-	45€	-
2017 • VIN DE PAYS DU GARD • Roc d'Anglade	-	79€	-
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane	-	26€	-
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers"	7€	36€	72€
2016 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "Camille"	9€	55€	-
2018 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château de Beauvois "Confidence"	-	35€	-
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€	-
2018 • A.O.C. CLAIRETTE DE BELLEGARDE • Clos des Boutes "Cap au Nord"	-	30€	-
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès"	-	39€	-

LES ROSÉS

2018 • 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	-	32€	-
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane	-	22€	-
2018 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Valcombe "Pastel"	-	29€	-
2018 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rosés"	5€	25€	-
2018 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC • Mas Granier "Parenthèses"	6€	29€	-

LES ROUGES

2018 • I.G.P. DES CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Syrah	3,90€	19€	-
2015 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	80€	-
2016 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Grange des Pères	-	159€	-
2016 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade	-	70€	-
2017 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Galia Domaine Pelaquie	-	23€	-
2017 • A.O.P. MINERVOIS • Courbissac "Les Traverses"	-	29€	-
2016 • A.O.P. TERRASSES DU LARZAC • Domaine des Grecaux "Terra Solis"	-	32€	-
2016 • A.O.P. COSTERES DE NIMES • Domaine Galus	-	30€	-
2016 • A.O.P. LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	9€	45€	90€
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€	50€
2017 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Domaine Kreydenweiss "Les Perrières"	-	32€	-
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "Eolienne"	7€	35€	-
2016 • A.O.C. LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP • Domaine Christophe Peyrus	-	47€	-

LES ROUGES AFFINÉS

2014 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboutou"	-	49€	-
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	95€	-
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

2018 • I.G.P. PAYS DES CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Tendre Viognier	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

2017 • A.O.C. CRÉMANT DE LIMOUX • Alain Cavailles "Résilience"	6€	32€	-
NM • CHAMPAGNE BRUT OU ROSÉ • Magélie	12€	59€	115€
NM • CHAMPAGNE • Magélie "Blanc de Blancs"	-	69€	-
NM • CHAMPAGNE GRAND CRU • Champagne Vignier "ORA ALBA"	-	79€	-
NM • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Jacquesson "742"	-	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 service 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

