

Ferias de Nîmes

Menu de Pentecôte du 6 au 10 juin 2019

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

▲ Paleta Ibérica Bellota à la coupe	16€
Légumes crus-cuits avec anchoïade	11€
Huitres spéciales de St-Martin (N°2)	16€ les 6 / 30€ les 12

POUR DÉBUTER

● Asperges Vertes Vinaigrette truffée	16€
Salade de poulpe et pomme de terre à la rouille	13€
● Gaspacho andalou	12€
Compression de joue de Bœuf et Foie Gras de Canard	15€

POUR SUIVRE

Côte de Taureau pour 2 personnes, Béarnaise, pomme grenaille et Cébette	75€
Ris de Veau croustillants, Risotto crémeux au parmesan, jus corsé	36€
Blanc de Seiche, Haricot blanc au chorizo, tomate concassée	25€
Thon rouge « TOURNE-RETOURNE », Courgette à l'étouffée, Vierge de piperade	27€
Carré d'agneau rôti à l'ail, Fricassée d'artichaut aux olives noires	26€

POUR FINIR

Baba au rhum, chantilly, fruits rouges	9€
Fraise Melba	7€
Pélarion de Monsieur Vergne MOF 2019	7€
Crème brûlée à la vanille Tahiti	8€

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€



BRASSERIE
by Franck Putelat



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'Espanet "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€
2016 • 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€
2017 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Domaine E&M. Kreydenweiss "Les Perrières"	-	32€
2016 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "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

12cl 75cl

12cl 75cl

