

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

BRANDADE... De morue, croûton	9 €
HARICOUS... Haricot blanc, pain pita, pickles de légumes	9 €
MOULE MARINIÈRE... Chips de pomme de terre	11 €
PALETTE IBÉRIQUE... Bellota, pan con tomate	18 €

POUR DÉBUTER

ŒUF - MIMOSA... Thon, mayonnaise, macédoine	12 €
SOUPE - PISTOU... Légume, basilic, coquillettes	11 €
SALADE - TOMATE MOZZA... Di Buffala, basilic, tomate mûre	13 €
TERRINE - TÊTE DE VEAU... Gribiche, pomme de terre, jus de veau	12 €

LES INCONTOURNABLES

BRANDADE DE MORUE... Tarte fine, salade potagère	17 €
TARTARE DE BŒUF... Charolais, frite, sucrine	24 €
SALADE CÉSAR... Poulet, anchois, parmesan	20 €
BURGER TABLE DU 2... Charolais, bacon, frite	24 €

DANS L'EAU

DE MER - THON... Courgette, olive noire, vinaigrette	24 €
CRUSTACÉ - GAMBAS... Aubergine, tomate, jus de tête	26 €
MOLLUSQUE - SEICHE... Rouille, riz de Camargue, safran	21 €
DE RIVIÈRE - TRUITE... Grenobloise, artichaut, citron	22 €

SUR TERRE

BŒUF - ENTRECÔTE... Grillée, frite, Béarnaise	29 €
VOLAILLE - CANARD... Magret, Apicius, carotte-fenouil	26 €
PORC - SAUCISSE... Poêlée, chichoumeille, cébette	21 €
ABAT - LANGUE DE BŒUF... Tomate piquante, grenaille, ail	20 €

LES FROMAGES

Sélection de fromages de Vincent Vergne MOF 2019	12 €
--	------

POUR FINIR

TARTE - ABRICOT... Fine, romarin, amande	9 €
FRUIT - FRAISE... Melba, huile d'olive, fromage blanc	8 €
CHOCOLAT - MOELLEUX... Guanaja, framboise	9 €
KF - T... Mignardises de la Table du 2	7 €

À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES :

BABA AU RHUM... Fruit rouge, chantilly	18 €
PROFITEROLE... Vanille, chocolat, café blanc	15 €

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)	2,90€
Jus de fruits (orange, pomme, abricot, tomate, ACE) (25cl)	4€
Heineken pression (25cl/50cl)	3,50€/6,50€
Heineken sans alcool bouteille	3,50€
Bière Artisanale locale Globulles (Blanche ou Ambrée) (33cl)	5,00€

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€
Chocolat chaud	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

Cocktail du jour (12cl)	8€
Cocktail sans alcool	6€
Kir vin blanc (12cl)	4€
Kir royal (12cl)	13€
Muscat du Gard (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€

LA TABLE DU

BRASSERIE

by Franck Putelat

Les exceptionnels

PLAT SIGNATURE FRANCK PUTELAT, 2**MICHELIN FRANCE, MOF 2019

BOUILLABAISSE... Légère, foie gras de canard, cranquette	33€
Vin recommandé au verre : 2017 • A.O.P. LIMOUX • Clocher de Roquetaille Toques et Clochers Cuvée Franck Putelat	12€

PLAT SIGNATURE FERDY DEBECKER, 1*MICHELIN BELGIQUE

VOLAILLE... Suprême, sucrine, pecorino, jus	26€
Vin recommandé au verre : 2017 • A.O.P. LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	12€

Les menus

MENU AU FIL DU TEMPS : 19,90€

Au déjeuner uniquement, du lundi au samedi, hors jours fériés et évènements.
Entrée, plat, dessert. (selon disponibilité)

MENU AU FIL DE L'ÉTÉ : 32€

SOUPE - PISTOU... Légume, basilic, coquillettes
Ou
ŒUF - MIMOSA... Thon, mayonnaise, macédoine

DE MER - THON... Courgette, olive noire, vinaigrette
Ou
VOLAILLE - CANARD... Magret, Apicius, carotte-fenouil

FRUIT - FRAISE... Melba, huile d'olive, fromage blanc
Ou
CHOCOLAT - MOELLEUX... Guanaja, framboise

MENU ENFANT : 10 €

Plat / Légume / Dessert / Boisson au choix

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€	-
2019 • VIN DE FRANCE • Courbissac "Les traverses"	-	31€	-
2017 • VIN DE FRANCE • Domaine Peyrus	-	45€	-
2017 • VIN DE PAYS DU GARD • Roc d'Anglade	-	79€	-
2019 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan	5€	26€	-
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers"	7€	39€	-
2017 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "Camille"	10€	56€	-
2016 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château de Nages "JT"	-	45€	-
2017 • A.O.P. LIMOUX • Clocher de Roquetaille Toques et Clochers Cuvée Franck Putelat	12€	69€	-
2019 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Dorés"	5€	25€	-
2018 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes"	-	29€	-

LES ROSÉS

2018 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache	3,90€	19€	-
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane "Les Bermudes"	-	22€	-
2018 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château D'or et de Gueules "Trassegum"	-	29€	-
2019 • 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"	7€	29€	-
2019 • A.O.C. PIC ST LOUP • Ermitage du Pic Saint Loup	-	27€	-
2019 • A.O.C. FAUGÈRES • Bardé d'Alquier "Les Cinq Pétales"	-	35€	-

LES ROUGES

2018 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Syrah	3,90€	19€	-
2018 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Calcinaires"	9€	45€ 90€	-
2016 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Grange des Pères	-	159€	-
2018 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade	-	75€	-
2018 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Galia Domaine Pelaquie	-	23€	-
2017 • A.O.P. MINERVOIS • Courbissac "Les Traverses"	-	29€	-
2017 • A.O.P. TERRASSES DU LARZAC • Domaine des Grecaux "Terra Solis"	-	32€	-
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane "Le Coup des C"	6€	25€	-
2016 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Terre d'Argence"	-	29€	-
2017 • A.O.P. LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	12€	56€	-
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence"	-	27€	-
2019 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Pluriel"	5€	24€	-
2017 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Domaine Kreydenweiss "Les Perrières"	-	32€	-
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "Eolienne"	-	35€ 70€	-

LES ROUGES AFFINÉS

2016 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulto"	9€	49€	-
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	80€	-
2013 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC PIC ST LOUP • Domaine Peyrus rouge	-	52€	-
2008 • A.O.C. COTEAUX LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	-	70€	-
2009 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC • Peyre Rose "Syrah Léone"	-	130€	-

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	-	48€	-
1976 • A.O.C. RIVESALTES AMBRÉ • Les Vins Parcé frères "Soierie de Rivesaltes"	-	90€	-

LES BULLES BOUTEILLE

2018 • A.O.C. CRÉMANT DE LIMOUX • Alain Cavailles "Résilience"	6€	32€	-
NM • CHAMPAGNE • Magélie "Brut" et "Rosé"	12€	59€ 115€	-
NM • CHAMPAGNE • Magélie "Blanc de Blancs"	15€	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 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
ou alternative végétarienne possible

▲ Recette contenant du porc

■ Livraison