

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

OS À MOELLE... Pain de campagne, fleur de sel.....	10 €
● TEMPURA DE LÉGUMES... Fromage blanc, fines herbes .....	9 €
TARAMA ... Cabillaud fumé, Blinis .....	12€
▲ PALETTE IBÉRIQUE... Bellota, pan con tomate .....	18 €

## POUR DÉBUTER

● ŒUF - FLORENTINE... Parfait poché, épinard, comté .....	10€
SALADE - SAUMON GRAVLAX... Céleri rémoulade.....	11€
▲ TERRINE - HURE... Jarret de Porc, foie gras, poireau brûlé.....	13€
SOUPE - POISSON DE ROCHE... Croûton, rouille, légume.....	12€

## LES INCONTOURNABLES

▲ ESCARGOT DE LA VAUNAGE ... Sommiéroise, lard, anchois, noix.....	18€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS... Frite, sucrine .....	24€
CÔTE DE BŒUF (2 PERS)... Frite, béarnaise, salade .....	75€
BRANDADE... Piquillos farcis, crème d'ail .....	20€

## DANS L'EAU

DE MER - CABILLAUD... Pois chiche, coque, algue .....	24€
CRUSTACÉ - LANGOUSTINE... Risotto, vieux parmesan, citron .....	28€
MOLLUSQUE - POULPE... Rouille, grenaille, cébette .....	22€
COQUILLAGE - ST JACQUES... Butternut, châtaigne, beurre blanc soja .....	28€

## SUR TERRE

▲ BŒUF - FILET... Foie gras, champignon, pomme boulangère, Banyuls.....	32€
ABAT - ANDOUILLETTE... Purée 50/50, pomme fruit, Savora .....	21€
VEAU - OSSO BUCCO... Linguine, tomate, orange.....	25€
AGNEAU - ÉPAULE... Semoule, fruit sec, poivron.....	26€

## LES FROMAGES

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

## POUR FINIR

CHOCOLAT - CHOUX... Praliné, glace noisette .....	11€
TARTE - FEUILLETÉE... Poire, cacahuète, fève tonka.....	10€
FRUIT - CLAFOUTIS... Raisin, muscat, glace rhum-raisin.....	7€
KF - T... Mignardises de la Table du 2 .....	8€

## À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES

BABA AU RHUM... Fruit exotique, chantilly.....	18€
ÎLE FLOTTANTE... Violette, fruit rouge, crème anglaise, crispy.....	15€

## LES EAUX

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

## LES SOFTS ET BIÈRES

Perrier, Pepsi, Pepsi Max, 7 Up (33cl) ....	4€
Orangina, Schweppes, Ice Tea (25cl).....	4€
Sirops à l'eau (2cl) .....	2,90€
Jus de fruits (au choix) (25cl).....	4€
Heineken pression (25cl/50cl) ..	3,50€/6,50€
Heineken sans alcool bouteille .....	3,50€
Bière Artisanale locale Globulles (Blanche ou Cuvrée) (33cl) .....	5,00€

## LES APÉRITIFS & COCKTAILS

Cocktail du jour (12cl) .....	8€
Spritz Aperol ou Spritz Lillet (12cl).....	8€
Mojito Havana Club (12cl) .....	11€
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).....	4€
Martini Bianco, Rosso, Suze (4cl).....	5€
Americano maison (7cl).....	8€

## LES SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Liqueurs artisanales (Menteuse, Croqueuse, Pulpeuse) (4cl) .....	7€
Vodka, Gin, Rhum, Whisky, Bourbon (4cl).....	8€
Gin Monkey 47 (4cl).....	10€
Gin Malfy (4cl) .....	10€
Rhum Diplomatico, Don papa (4cl) .....	12€
Rhum Clement, Pacto Navio (4cl) .....	14€
Whisky Aberlour 10 ans (4cl) .....	12€
Whisky Chivas Regal 12 ans (4cl) .....	12€
Whisky Aberlour, Tormore 16ans (4cl) ..	14€
Whisky Scapa Glansa (4cl) .....	14€
Cognac VSOP Martel (4cl) .....	11€
Cognac XO Martel (4cl) .....	27€
Bas Armagnac Laballe 4 ans (4cl) .....	9€
Bas Armagnac Laballe 25 ans (4cl) .....	18€
Eau de vie poire, framboise, mirabelle (4cl) ..	11€
Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4cl) .....	7€

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, bio équitable .....	2,20€
Noisette, café crème .....	2,30€
Double expresso, Chocolat chaud .....	4€
Thé, infusion .....	3€
Irish coffee .....	7€

# LA TABLE DU

B R A S S E R I E

by Franck Putelat

## Les exceptionnels

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

▲ CASSOULET... Pigeonneau, haricot de Castelnaudary .....	36€
---	-----

Vin recommandé au verre :

2019 • I.G.P CÔTES CATALANES • Domaine GAUBY "Calcinaires" .....	9€
--	----

### PLAT SIGNATURE FERDY DEBECKER, 1\*MICHELIN BELGIQUE

DOS DE SANDRE... Moule bouchot, pousse d'épinard .....	25€
--	-----

Vin recommandé au verre :

2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier "Les Vignes du Puits" .....	10€
--	-----

## 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'AUTOMNE : 32€

- ŒUF - FLORENTINE... Parfait poché, épinard, comté  
Ou  
SALADE - SAUMON GRAVLAX... Céleri rémoulade
- DE MER - CABILLAUD... Pois chiche, coque, algue  
Ou  
AGNEAU - ÉPAULE... Semoule, fruit sec, poivron

CHOCOLAT - CHOUX... Praliné, glace noisette  
Ou

TARTE - FEUILLETÉE... Poire, cacahuète, fève tonka

### MENU ENFANT : 10 €

Plat / Légume / Dessert / Boisson au choix

## LES BLANCS

2019 • 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'Espagnet "Camille" .....	-	56€	-
2016 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château de Nages "JT" .....	-	45€	-
2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier "Les Vignes du Puits" .....	10€	49€	-
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€	-
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane "Les Bermudes" .....	5€	24€	-
2019 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rosés" .....	-	25€	-
2019 • A.O.C. CÔTEAUX DU LANGUEDOC • Mas Granier "Parenthèses" .....	7€	29€	-
2019 • A.O.C. PIC ST LOUP • Ermitage du Pic Saint Loup .....	-	27€	-

## LES ROUGES

2019 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Syrah .....	3,90€	19€	-
2019 • 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€	-
2017 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Terre d'Argence" .....	-	29€	-
2018 • 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'Espagnet "Eolienne" .....	-	35€ 70€	-

## LES ROUGES AFFINÉS

2016 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboutou" .....	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€	-
2010 • 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 .....	7€	48€	-
1976 • A.O.C. RIVESALTES AMBRÉ • Les Vins Parcé frères "Soierie de Rivesaltes" .....	15€	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

