

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

▲ MOULES... Chorizo, persil, échalote	11€
▲ PALETTE IBÉRIQUE... Bellota, pain, ail, tomate	18€
TARAMA... Œuf de cabillaud fumé, blinis	12€
● FOCACCIA... Poivrons, huile d'olive, ail	12€

POUR DÉBUTER

● SOUPE - GASPACHO VERT... Melon, avocat, concombre, fromage frais	11€
▲ ŒUF - PARFAIT... Coquille, carbonara, truffe d'été	14€
● SALADE - TOMATE MOZZA... Di Bufala, basilic	12€
TERRINE - TÊTE DE VEAU... Snackée, sucrine grillée, gribiche	12€

LES INCONTOURNABLES

BRANDADE DE MORUE... Piquillos farcis, crème d'ail	18€
TARTARE DE BŒUF... Charolais, frite fraîche, sucrine	24€
●▲ BURGER DE LA TABLE DU 2 ... Lard, frite fraîche	25€
SALADE CÉSAR... Volaille, parmesan, anchois	18€

DANS L'EAU

DE MER - THON... Bayaldi, raisin, huile d'olive	25€
MOLLUSQUE - SEICHE... Riz brûlé, coquillage, pesto	22€
DE RIVIÈRE - SANDRE... Caviar d'aubergine, fenouil croquant	24€
CRUSTACÉ - HOMARD... Creste Rigate « Nim'grain », tomate, roquette	36€

SUR TERRE

BŒUF - ENTRECÔTE... Frite fraîche, béarnaise	27€
VOLAILLE - FRICASSÉE... Légume, estragon	22€
ABAT - RIS DE VEAU... Croustillants, risotto d'épeautre	29€
▲ COCHON - PLUMA IBÉRIQUE ... Haricot vert, sauce charcutière	26€

LES FROMAGES

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

POUR FINIR

● TARTE - RHUBARBE... Glace vanille	9€
● FRUIT - FRAISE... Fromage blanc, biscuit	9€
● CHOCOLAT - LIÉGEOIS... Praliné, chantilly, cacahuète	9€
● KF OU T... Mignardises de la Table du 2	8€

À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES :

MOUSSE CHOCOLAT DE MA MAMAN... Guanaja, Jivara, Ivoire	15€
BABA AU RHUM... Fruit rouge, chantilly	18€

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 Cuivrée) (33cl)	5,00€

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

Cocktail du jour (12cl)	8€
Cocktail sans alcool	6€
Spritz Aperol ou Spritz Lillet (12cl)	8€
Mojito Havana Club (12cl)	11€
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 (Mentouse, 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

BRASSERIE
by Franck Putelat

Les exceptionnels

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

POIVRADE... Lotte à la Nacre, échalote, poivre de Timut 36€

🍷 Vin recommandé au verre : 2020 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers" 8€

PLAT SIGNATURE NINON PLANQUE, CHEFFE EXECUTIVE LA TABLE DU 2

VEAU - SAUMON... Artichaut, jus perlé à l'huile d'Alexis Munoz 35€

🍷 Vin recommandé au verre : 2019 • A.O.C. PIC ST LOUP • Ermitage du Pic Saint Loup 7€

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 - GASPACHO VERT... Melon, avocat, concombre, fromage frais
Ou
TERRINE - TÊTE DE VEAU... Snackée, sucrine grillée, gribiche

DE MER - THON... Bayaldi, raisin, huile d'olive

Ou
VOLAILLE - FRICASSÉE... Légume, estragon

TARTE - RHUBARBE... Glace vanille

Ou
CHOCOLAT - LIÉGEOIS... Praliné, chantilly, cacahuète

MENU ENFANT : 10 €

Plat / Légume / Dessert / Boisson au choix

LES BLANCS

2019 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon	3,90€	19€
2019 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Clos des Fées "Les Sorcières"	-	34€
2019 • VIN DE FRANCE • Courbissac "Les traverses"	-	31€
2018 • VIN DE PAYS DU GARD • Roc d'Anglade	-	79€
2020 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan	5€	26€
2020 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers"	8€	39€
2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier «Les Vignes du Puits»	-	49€
2017 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "Camille"	-	56€
2016 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château de Nages "JT"	-	45€
2020 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Dorés"	5€	25€
2019 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes"	6€	29€

LES ROSÉS

2019 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache	3,90€	19€
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane "Les Bermudes"	-	22€
2020 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rosés"	5€	25€
2019 • A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC • Mas Granier "Parenthèses"	-	29€
2019 • A.O.C. PIC ST LOUP • Ermitage du Pic Saint Loup	7€	27€

LES ROUGES

2019 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Syrah	3,90€	19€
2020 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Calcinaires"	-	45€
2017 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Grange des Pères	-	159€
2018 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade	-	75€
2019 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Galia Domaine Pelaque	-	23€
2019 • A.O.P. MINERVOIS • Courbissac "Les Traverses"	-	29€
2018 • A.O.P. TERRASSES DU LARZAC • Domaine des Grecaux "Terra Solis"	7€	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€
2019 • A.O.P. LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	12€	56€
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence"	-	27€
2020 • 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€

LES ROUGES AFFINÉS

2016 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulou"	-	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	-	52€
2015 • 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

2019 • 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

2019 • A.O.C. CRÉMANT DE LIMOUX • Alain Cavailles "Résilience"	6€	32€
NM • CHAMPAGNE • Magélie "Brut" et "Rosé"	12€	59€
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 services compris.

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