

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

OS A MOELLE... Pain de campagne, fleur de sel.....	10€
● HARICOUS... De betterave, greensins .....	8€
ACCRA... De morue, ail noir .....	12€
▲ PALETTE IBÉRIQUE... Bellota, pan con tomate .....	18€

## POUR DÉBUTER

● ŒUF - FLORENTINE... Tarte fine, épinard, sauce Mornay .....	11€
● SALADE - POIREAU... En papillote, coque, sauce Gribiche.....	13€
TERRINE - FOIE GRAS DE CANARD... Chutney gingembre, pain cacaoaté.....	17€
● SOUPE - CRECY... Carotte, coriandre, haddock .....	9€

## LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS... Frite, sucrine .....	24€
BRANDA... Croustillante, mâche, pickles, Espelette .....	20€
ESCARGOT... De la Vaunage, ail, beurre, persil .....	18€
● BURGER - VÉGÉTARIEN... Haricot blanc, mozzarella, truffe uncinatum .....	23€

## DANS L'EAU

DE MER - SAINT PIERRE... Polenta croustillante, maïs, jus d'arêtes .....	24€
CRUSTACÉ - GAMBAS... Risotto, citron, pesto d'herbe .....	28€
COQUILLAGE - NOIX DE SAINT JACQUES... Snackée, choux, fleur d'oranger.....	29€
DE RIVIÈRE - ANGUILE... En brochette laquée, pomme de terre, épice douce ...	25€

## SUR TERRE

BŒUF - FILET... Cuit au sautoir, légume glacé, jus corsé .....	32€
VOLAILLE - CANARD... Le filet, champignon, sauce Apicius.....	27€
▲ ABAT - ANDOUILLETTE... Frite, savora, pomme fruit .....	23€
VEAU - OSSO BUCCO ... Tomato, orange, conchiglie «Nim'grain» .....	25€

## LES FROMAGES

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

## POUR FINIR

● TARTE - AGRUME... Orange sanguine, basilic, meringue.....	9€
● FRUIT - PIÑA COLADA... Ananas rôti, noix de coco, rhum blanc .....	9€
● CHOCOLAT - FORÊT NOIRE DESTRUCTURÉE... Guanaja, griotte, kirsh.....	9€
● KFÉ OU T... Mignardises de la Table du 2.....	8€

## À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES :

● PARIS - NÎMES... Comme un éclair, 40cm de pâte à choux, chocolat, praliné.....	23€
● CATALANE... Ma crème caramélisée, agrume.....	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 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

B R A S S E R I E  
by Franck Putelat



DE CARCASSONNE À NÎMES • FRANCK PUTELAT 2\*\*, MOF 2019  
BLANQUETTE... Grenouilles désossées, ail noir, haricot vert .....

12cl 75cl  
Vin recommandé au verre : 2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier «Les Vignes du Puits»... 9€

DE NÎMES À CARCASSONNE • NINON PLANQUE, CHEFFE DE LA TABLE DU 2  
CARRÉ D'AGNEAU... Rôti, raviole de betterave, jus corsé au thé Matcha.....

32€  
Vin recommandé au verre : 2018 • A.O.C. LANGUEDOC • Domaine de la Garance "Les Armières" 9€

## Les menus

### MENU AU FIL DU TEMPS : 19,90€

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

### MENU AU FIL DE L'AUTOMNE : 32€

ŒUF - FLORENTINE... Tarte fine, épinard, sauce Mornay  
Ou  
SOUPE - CRECY... Carotte, coriandre, haddock

DE MER - SAINT PIERRE... Polenta croustillante, maïs, jus d'arêtes  
Ou  
VOLAILLE - CANARD... Le filet, champignon, sauce Apicius

FRUIT - PIÑA COLADA... Ananas rôti, noix de coco, rhum blanc  
Ou  
CHOCOLAT - FORÊT NOIRE DESTRUCTURÉE... Guanaja, griotte, kirsh

### MENU ENFANT : 11 €

Plat / Légume / Dessert / Boisson au choix

## LES BLANCS

2019 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon .....	3,90€	19€
2020 • 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. COTES DU ROUSSILLON • La Preceptorie "Coume Marie" .....	-	34€
2020 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Muriers" .....	8€	39€
2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier «Les Vignes du Puits» .....	9€	49€
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "Camille" .....	-	56€
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" .....	-	29€

## LES ROSÉS

2020 • 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. 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€
2018 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade .....	-	75€
2019 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulou" .....	-	49€
2019 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Galia Domaine Pelaquie.....	-	23€
2019 • A.O.P. MINERVOIS • Courbissac "Les Traverses" .....	-	29€
2018 • A.O.P. TERRASSES DU LARZAC • Domaine des Grecaux "Terra Solis" .....	7€	32€
2020 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane "Le Coup des C" .....	-	25€
2018 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Terre d'Argence" .....	-	29€
2019 • A.O.C. PIC ST LOUP • Clos Marie "Simon" .....	12€	64€
2018 • A.O.C. LANGUEDOC • Domaine de la Garance "Les Armières" .....	9€	49€
2017 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence" .....	-	27€
2020 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Pluriel" .....	5€	24€
2020 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "Eolienne" .....	-	35€

## LA RÉSERVE DE LA TABLE DU 2

### BLANC

2019 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes" .....	-	70€
---	---	-----

### ROUGE

NM • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade "Reserva Especial n°8" .....	-	159€
2011 • VIN DE FRANCE • Peyre Rose "Belle Léone" .....	-	135€
2016 • A.O.C. COTEaux LANGUEDOC PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière" .....	-	75€
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes" .....	-	80€

## LES DOUCEURS

2020 • 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

2019 • A.O.C. CRÉMANT DE LIMOUX • Alain Cavailles "Résilience" .....	6€	32€
NM • CHAMPAGNE • Magélie "Brut" et "Rosé" .....	12€	59€
NM • CHAMPAGNE GRAND CRU • Champagne Vignier "ORA ALBA" .....	-	79€
NM • CHAMPAGNE BRUT • Egly Ouriet "Tradition" .....	-	105€
NM • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Jacquesson "743" .....	-	89€
2014 • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Ulysse Collin "Les Maillons" .....	-	135€
2018 • CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS • Roses de Jeanne "Cote de val vilaine" .....	-	119€

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