

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

- RADIS - BEURRE... Crumble encre de seiche..... 10€
- CŒUR DE CANARD... Persillade, frisée..... 12€
- ▲ PALETTE IBÉRIQUE... Bellota, pan con tomate..... 18€
- HÛITRE N°2... Spéciale de St Martin (Gruissan)..... 16 € les 6 / 30 € les 12

POUR DÉBUTER

- SOUPE - OIGNON... Gratiné, comté, croûton..... 9€
- ▲ ŒUF - MEURETTE... Champignon, oignon, lard fumé..... 11€
- SALADE - SAUMON GRAVLAX... Légume cru-cuit, noisette..... 10€
- TERRINE - POT AU FEU... Bœuf, foie gras, vinaigrette truffée..... 14€

LES INCONTOURNABLES

- ▲ ● BURGER DE LA TABLE DU 2... Tomate confite, comté, lard fumé..... 26€
- ▲ TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS... Frite fraîche, sucrine..... 24€
- BRANDADE..... Croustillante, mâche, pickles, espelette..... 20€
- ▲ MA QUICHE... Morbier, truffe noire, lard fumé, frisée..... 22€

DANS L'EAU

- DE MER - CABILLAUD... Légume racine, bulot, ail noir..... 25€
- DE RIVIÈRE - TRUITE MEUNIÈRE... Pomme de terre, citron, croûton..... 21€
- COQUILLAGE - NOIX DE ST JACQUES... Épeautre, parmesan, poutargue..... 27€
- ▲ MOLLUSQUE - SEICHE... Lentille, jambon, beurre d'algue..... 22€

SUR TERRE

- BŒUF - LA PIÈCE DE MICKAEL GILLION... Gnocchi, échalote, poivre..... 26€
- AGNEAU - LA SOURIS... Quinoa, fruit sec, jus épicié..... 28€
- ABAT - RIS DE VEAU... Pomme purée, oignon, Maury..... 32€
- ▲ COCHON - JOUE SUR L'OS... Courge, épinard, diablesse..... 24€

LES FROMAGES

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

POUR FINIR

- FRUIT - EXOTIQUE... Financier, glace yaourt..... 9€
- CRÊPE - SUZETTE... Orange, caramel, Grand Marnier..... 10€
- CHOCOLAT - MOELLEUX... Glace fève de Tonka..... 9€
- KFÉ OU T... Mignardises de la Table du 2..... 8€

À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES

- PAVLOVA... Marron, Baileys, cassis..... 18€
- ECLAIR 40 CM... Praliné pistache, griotte..... 25€

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€
- Eau de vie poire, 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



DE CARCASSONNE À NÎMES • FRANCK PUTELAT 2**, MOF 2019
PINTADE FERMÈRE... Doucement rôtie, butternut, anchois, truffe..... 32€

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

DE NÎMES À CARCASSONNE • NINON PLANQUE, CHEFFE DE LA TABLE DU 2
GAMBAS... Cuite à la nacre, avocat, œuf Tobiko, mungo..... 32€

🍷 Vin recommandé au verre : 2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier «Les Vignes du Puits».... 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'HIVER : 32€

- ▲ ŒUF - MEURETTE... Champignon, oignon, lard fumé
Ou
- SALADE - SAUMON GRAVLAX... Légume cru-cuit, noisette

DE MER - CABILLAUD... Légume racine, bulot, ail noir
Ou

BŒUF - LA PIÈCE DE MICKAEL GILLION... Gnocchi, échalote, poivre

- FRUIT - EXOTIQUE... Financier, glace yaourt
Ou
- CHOCOLAT - MOELLEUX... Glace fève de Tonka

MENU ENFANT : 11 €

Plat / Légume / Dessert / Boisson au choix

LES BLANCS

- 2020 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon..... 3,90€ 19€
- 2020 • I.G.P. PAYS D'OC • Domaine A.Chabanon "Le Petit Trelans"..... 8€ 39€
- 2020 • VIN DE FRANCE • Courbissac "Les traverses"..... - 31€
- 2019 • 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€
- 2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier "Les Vignes du Puits"..... 9€ 49€
- 2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille"..... - 56€
- 2021 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Dorés"..... 5€ 25€
- 2020 • 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€
- 2021 • 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

- 2020 • 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 "Chamboutou"..... - 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 Armeries"..... 9€ 49€
- 2018 • 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'Espagnet "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€
- 2017 • A.O.C. COTE AUX 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 "744"..... - 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

