

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

FISH & CHIPS... Grenaille, sauce tartare	15€
● ASPERGE... Du moment, sauce cocktail	17€
BULOT... Aioli d'ail noir	11€
▲ PALETTE IBÉRIQUE... Bellota, pan con tomate	20€

POUR DÉBUTER

SOUPE - ARTICHAUT... Foie gras de canard, anguille fumée, croûton	15€
● ŒUF - PARFAIT... Coquille, morille, asperge verte	16€
TERRINE - TÊTE DE VEAU... Snackée, grenaille, gribiche	12€
SALADE - SAUMON GRAVLAX... Quinoa, agrume	13€

LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS... Frite fraîche, sucrine	25€
BRANDADE REVISITÉE... Cromesquis, petit-pois, menthe	24€
▲ MON CROQUE MONSIEUR... Morteau, salade, pickles	22€
● TAGLIATELLE FRAICHE... Crème truffée, burrata, pistache	25€

DANS L'EAU

MER - LOTTE... Bourride, riz pilaf, coquillage	27€
RIVIÈRE - SANDRE... À l'unilatérale, betterave, tartare d'algue	28€
CRUSTACÉ - GAMBAS... À la nacre, artichaut, sauce vierge	32€
▲ MOLLUSQUE - POULPE ... Civet, boudin noir, poireau	25€

SUR TERRE

BŒUF - FAUX-FILET... Frite fraîche, sauce Foyot	30€
VOLAILLE - PINTADE... Forestière, légume du moment, jus estragon	26€
ABAT - ROGNON DE VEAU... Pomme Purée, oignon, moutarde	27€
AGNEAU - ÉPAULE... Semoule, petit-pois, carotte	25€

LES FROMAGES

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

POUR FINIR

● CHOCOLAT - DÉCLINAISON... Crémeux, sésame noir, tomate	12€
● FRUIT - FRAISE... Panacotta, crème glacée miel	10€
● TARTE - MULTI-FRUIT... Fruit du moment, ganache framboise	14€
● KFÉ OU T... Mignardises de la Table du 2	9€

À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES

● MOUSSE AU CHOCOLAT... Jivara 40%, noisette caramélisée	16€
● CRÊPE SOUFFLÉE À PLAT... Grand-Marnier (20 minutes de préparation)	19€

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)	3€
Jus de fruits (au choix) (25cl)	4€
Heineken pression (25cl/50cl)	3,90€/7€
Heineken sans alcool bouteille	3,50€
Bière Artisanale locale Globulles (Blanche ou Cuivrée) (33cl)	5,00€

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

Cocktail du jour (12cl)	10€
Cocktail sans alcool	8€
Spritz Aperol ou Spritz Lillet (12cl)	10€
Mojito Havana Club (12cl)	12€
Kir vin blanc (12cl)	5€
Kir royal (12cl)	13€
Muscat du Gard (10cl)	6€
Banyuls (9cl)	8€
Ricard, Pastis 51 (2cl)	4€
Martini bianco, rosso, Suze (4cl)	5€
Americano maison (7cl)	9€

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€
Eau de vie poire, mirabelle (4cl)	11€
Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4cl)	7€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, bio équitable	2,40€
Noisette	2,60€
Double expresso, café crème	4€
Thé, infusion	3,50€
Irish coffee	9€

LA TABLE DU

BRASSERIE
by Franck Putelat



DE CARCASSONNE À NÎMES • FRANCK PUTELAT 2**, MOF 2019

A LA FRANÇAISE... Thon Rouge cru-cuit, petit-pois, Cecina de bœuf, jus corsé 35€

🍷 Vin recommandé au verre : 2020 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Éolienne" 8€

DE NÎMES À CARCASSONNE • NINON PLANQUE, CHEFFE DE LA TABLE DU 2

FILET DE CANARD... Patate douce, sucrine, orange, miel 30€

🍷 Vin recommandé au verre : 2017 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulou" 12€

Les menus

MENU AU FIL DU TEMPS : 21€

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

MENU AU FIL DU PRINTEMPS : 34€

TERRINE - TÊTE DE VEAU... Snackée, grenaille, gribiche
Ou
SALADE - SAUMON GRAVLAX... Quinoa, agrume

MER - LOTTE... Bourride, riz pilaf, coquillage
Ou
AGNEAU - ÉPAULE... Semoule, petit-pois, carotte

- CHOCOLAT - DÉCLINAISON... Crémeux, sésame noir, tomate
Ou
- FRUIT - FRAISE... Panacotta, crème glacée miel

MENU ENFANT : 12 €

Plat / Légume / Dessert / Boisson au choix

LES BLANCS

2020 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon	4€	20€
2021 • I.G.P. DU GARD • Clos des Boutes "Pluriel"	5€	24€
2020 • I.G.P. PAYS D'OC • Domaine A.Chabanon "Le Petit Trelans"	10€	42€
2020 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan	-	28€
2020 • A.O.P. COTES DU ROUSSILLON • La Preceptorie "Coume Marie"	-	34€
2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier "Les Vignes du Puits"	-	52€
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille"	-	59€
2021 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Dorés"	5€	26€
2020 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes"	-	30€
2020 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Éolienne"	8€	39€

LES ROSÉS

2020 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache	4€	20€
2021 • I.G.P. DU GARD • Clos des Boutes "Pluriel"	5€	24€
2021 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rosés"	5€	26€
2021 • A.O.C. PIC ST LOUP • Ermitage du Pic Saint Loup	7€	29€

LES ROUGES

2020 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Syrah	4€	20€
2020 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Calcinaires"	-	47€
2018 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade	-	85€
2020 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Galia Domaine Pelaquie	-	25€
2019 • A.O.P. MINERVOIS • Courbissac "Les Traverses"	-	29€
2019 • A.O.P. TERRASSES DU LARZAC • Domaine des Grecaux "Terra Solis"	7€	34€
2020 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine Eriane "Le Coup des C"	-	25€
2021 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON • Clos des fées "Les sorcières"	-	39€
2018 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Terre d'Argence"	-	34€
2020 • A.O.C. PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	12€	68€
2018 • A.O.C. LANGUEDOC • Domaine de la Garance "Les Armeries"	9€	53€
2019 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence"	-	28€
2020 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Pluriel"	5€	24€
2020 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Eolienne"	-	36€

LA RÉSERVE DE LA TABLE DU 2

BLANC

2019 • VIN DE PAYS DU GARD • Roc d'Anglade	-	81€
2019 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	72€

ROUGE

2012 • VIN DE FRANCE • Peyre Rose "Belle Léone"	-	149€
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	89€
2017 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulou"	12€	62€
NM • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade "Reserva Especial n°8"	-	159€

LES DOUCEURS

2020 • I.G.P. PAYS DES CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Tendre Viognier	4€	20€
2008 • A.O.C. BANYULS GRAND CRU • Terramar Les Vignerons de Banyuls	8€	50€
1976 • A.O.C. RIVESALTES AMBRÉ • Les Vins Parcé frères "Soierie de Rivesaltes"	16€	90€

LES BULLES BOUTEILLE

2019 • A.O.C. CRÉMANT DE LIMOUX • Alain Cavailles "Résilience"	7€	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. Origine des viandes affichée à l'accueil.
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