

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

PISSALADIÈRE... Oignon, anchois, olive	17€
▲ PALETA BELLOTA... Pan con tomate	20€
HUÎTRE... Spéciale Saint Martin N°2	6 pièces 19€ / 12 pièces 32€
ACCRAS... Morue, ail noir	16€

## POUR DÉBUTER

● ŒUF - DUR... Mayonnaise, pousse d'épinard, sciure de saumon	13€
SALADE - RÉMOULADE... Céleri-rave, tourteau, œuf de poisson volant	17€
● SOUPE - CHAMPIGNON... De Paris, noisette, foie gras de canard	14€
TERRINE - FOIE GRAS MI CUIT... Chutney oignon tonka, pain brioché	19€

## LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS... Frite fraîche, sucrine	25€
BRANDADE REVISITÉE... Cromesquis, butternut, cervelle de canut	24€
● TAGLIATELLE FRAÎCHE... Crème truffée, burrata, pistache	26€
HARENG - POMME DE TERRE... Salade tiède, oignon doux	23€

## DANS L'EAU

DE MER - SAINT PIERRE... À la nacre, bouillabaisse, aioli, croûton	26€
DE RIVIÈRE - SANDRE... Poêlé, poireau, vin jaune, noix	26€
COQUILLAGE - SAINT-JACQUES... Snackée, cèpe, patate douce, sauce soja	30€
CRUSTACÉ - LANGOUSTINE... Rôtie, risotto, agrume, parmesan	32€

## SUR TERRE

BŒUF - PALERON... Poêlé, carotte tricolore	28€
VEAU - POITRINE... Braisée, laquée, lentille verte, jus gras	25€
▲ COCHON - SAUCISSE DE MORTEAU... Pochée, pomme de terre, vin rouge	23€
VOLAILLE - CAILLE... Grillée à plat, légume racine, moutarde	27€

## LES FROMAGES

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

## POUR FINIR

CHOCOLAT - ÉCLAIR... Pâte à chou, chocolat 64%, fruit exotique	12€
FRUIT - POMME... Cuite au four, crumble, beurre d'algue, glace Grand Marnier	13€
TARTE - MYRTILLE... Comme ma mère, crème double	12€
KFÉ OU T... Mignardises de la Table du 2	11€

## À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES

MA CRÈME CARAMEL... Lait de coco	16€
FEUILLE À FEUILLE... Comme un millefeuille, crème vanillé	30€

## LES EAUX

Vittel (50cl / 1l)	4€ / 6€
Perrier fines bulles (50cl / 1l)	4€ / 6€

## 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)	4€/7,50€
Heineken sans alcool bouteille	3,50€
Bière Artisanale locale Globulles (Blanche, Cuivrée ou de Saison) (33cl)	6,00€

## LES APÉRITIFS

Kir vin blanc (12cl)	5€
Kir royal (12cl)	13€
Muscat (10cl)	6€
Banyuls (9cl)	8€
Ricard, Pastis 51 (2cl)	4€
Martini bianco, rosso, Suze (4cl)	5€
Americano maison (7cl)	9€
Coupe de Crémant ou prosecco (12cl)	7€

## 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)	28€
Eau de vie poire, mirabelle (4cl)	11€
Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4cl)	8€

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, bio équitable	2,50€
Noisette	2,80€
Double expresso, café crème	4€
Thé, infusion	3,50€
Irish coffee	11€

# LA TABLE DU

BRASSERIE

by Franck Putelat



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

RIS DE VEAU... Bulot, gnocchi, algue 35€

▲ Vin recommandé au verre : 2019 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier "Les Vignes du Puits" 10€

## 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 DE L'AUTOMNE : 34€

- SOUPE - CHAMPIGNON... De Paris, noisette, foie gras de canard Ou
- ŒUF - DUR... Mayonnaise, pousse d'épinard, sciure de saumon

DE MER - SAINT PIERRE... À la nacre, bouillabaisse, aioli, croûton Ou

BŒUF - PALERON... Poêlé, carotte tricolore

CHOCOLAT - ÉCLAIR... Pâte à chou, chocolat 64%, fruit exotique Ou

TARTE - MYRTILLE... Comme ma mère, crème double

### MENU ENFANT : 12 € (jusqu'à 12 ans)

Poisson ou viande / Accompagnement / Glace / Sirop au choix

## LES BULLES BOUTEILLE

NM • CHAMPAGNE • Magélie "Brut" et "Rosé"	12€	61€
NM • CHAMPAGNE GRAND CRU • Champagne Vignier "ORA ALBA"	-	85€
NM • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Jacquesson "745"	-	105€
NM • CHAMPAGNE • Bollinger "Spécial Cuvée"	-	125€
2014 • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Ulysse Collin "Les Maillons"	-	135€
2019 • CHAMPAGNE BRUT NATURE • Clandestin Les Semblables "Boréal"	-	115€

## LA RÉSERVE DE LA TABLE DU 2

### BLANC

2020 • VIN DE PAYS DU GARD • Roc d'Anglade	-	89€
2019 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Domaine Grange des Pères	-	279€

### ROUGE

2012 • VIN DE FRANCE • Peyre Rose "Belle Léone"	-	169€
2013 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	89€
2019 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboutou"	-	62€
NM • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade "Reserva Especial n°8"	-	159€
2019 • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Domaine Grange des Pères	-	279€

## LES BLANCS

2021 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon	4€	21€
2021 • I.G.P. DU GARD • Clos des Boutes "Pluriel"	-	24€
2020 • I.G.P. PAYS D'OC • Domaine A.Chabanon "Le Petit Trelans"	9€	45€
2021 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan	6€	28€
2021 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON • La Preceptorie "Coume Marie"	-	34€
2019 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier "Les Vignes du Puits"	10€	52€
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille"	-	64€
2021 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Dorés"	5€	26€
2021 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes"	-	31€
2020 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Éolienne"	-	39€

## LES ROSÉS

2021 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache	4€	21€
2021 • I.G.P. CÉVENNES • Mas d'Espagnet "Freesia"	5€	24€
2021 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade	-	45€
2021 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rosés"	5€	26€
2021 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Parenthèse"	6€	27€

## LES ROUGES

2020 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Syrah	4€	21€
2021 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Calcinaires"	-	47€
2020 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade	-	95€
2020 • VIN DE FRANCE • Domaine Eriane "Le Coup des C"	-	25€
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€
2021 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON • Clos des fées "Les sorcières"	-	39€
2019 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Terre d'Argence"	-	35€
2018 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine de la Garance "Les Armeries"	10€	56€
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence"	-	28€
2020 • A.O.C. PIC ST LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	12€	68€
2021 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Pluriel"	5€	25€
2021 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Éolienne"	8€	39€

## LES DOUCEURS

2021 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Tendre Viognier	5€	25€
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€

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