

# Féria de Nîmes

Menu des Vendanges  
du 16 au 18 Septembre 2022



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

CRAB-ROLLS... Mayonnaise, crustacé, légume	18€
ACCRA... Morue, ail noir	16€
▲ PALETA BELLOTA... Pan con tomate	20€

## POUR DÉBUTER

● OMELETTE... Truffe d'été, mesclun, pickles	18€
● TOMATE - MOZZARELLA... Di buffala, pastèque, basilic	14€
● PAIN DE THON... Tomate de pays, ail	16€

## POUR SUIVRE

● BŒUF... Pièce du boucher, frite fraîche, sauce poivre	30€
● THON... Aller - retour, wok de légume, sauce barbecue épicée	28€
● TAGLIATELLE FRAÎCHE... Crème truffée, burrata, pistache	26€
● CÉSAR SALADE... Volaille, parmesan, olive taggiashe, œuf, anchois	24€

## POUR FINIR

FROMAGE... Assiette de fromage de Vincent Vergne MOF 2019	12€
CHOCOLAT - MENTHE... Cookie, guanaja	12€
TARTE - MYRTILLE... Comme ma mère, crème double	12€
KFÉ OU T... Mignardise de la table du 2	9€
BABA AU RHUM À PARTAGER... Fruit du moment, chantilly - 2 à 4 personnes	24€

## 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, Cuvrée 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€

## 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€

## LES BULLES BOUTEILLE

2019 • A.O.C. CRÉMANT DE LIMOUX • Alain Cavailles "Résilience"	7€	-
NM • CHAMPAGNE • Magélie "Brut"	12€	59€
NM • CHAMPAGNE GRAND CRU • Champagne Vignier "ORA ALBA"	-	85€
NM • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Jacquesson "744"	-	105€
2014 • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Ulysse Collin "Les Maillons"	-	135€

## 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

2011 • 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"	-	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"	5€	24€
2020 • I.G.P. PAYS D'OC • Domaine A.Chabanon "Le Petit Trelans"	10€	42€
2021 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan	-	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"	-	52€
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "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'Espanet "Éolienne"	8€	39€

### LES ROSÉS

2021 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache	4€	21€
2021 • I.G.P. CÉVENNES • Mas d'Espanet "Freesia"	5€	24€
2021 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rosés"	5€	26€
2021 • A.O.C. LANGUEDOC • Mas Granier "Parenthèse"	5€	27€
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€	21€
2021 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Calcinaires"	-	47€
2020 • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade	-	89€
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€
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine de la Garance "Les Armoires"	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'Espanet "Éolienne"	7€	36€

### LES DOUCEURS

2021 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Tendre Viognier	4€	21€
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