

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

▲ TARTINE... Boudin noir, pomme crue-cuite	13€
HUÎTRE... Spéciale Saint Martin N°2.....	6 pièces 19€ / 12 pièces 32€
▲ PALETA IBERIQUE BELLOTA... Pan con tomate.....	20€
ESCARGOT... Escargots de la Vaunage, persil, ail, croûton	19€

POUR DÉBUTER

▲ ŒUF - POCHÉ... Coquillettes, lard fumé, oignon.....	12€
SALADE - MACÉDOINE... Saumon Gravlax, mayonnaise.....	13€
● SOUPE - POTIMARRON... Châtaigne, noisette.....	11€
TERRINE - AILE DE RAIE... Gribiche à l'huître, poireau vinaigrette, mesclun.....	14€

LES INCONTOURNABLES

BOUCHÉE À LA REINE... Ris de veau, quenelle, champignon, Vin Jaune	35€
BRANDADE REVISITÉE... Cromesquis, butternut, cervelle de canut	24€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS... Frite fraîche, sucrine	25€
● TAGLIATELLE FRAÎCHE... Crème truffée, vieux parmesan	26€

DANS L'EAU

DE MER - CABILLAUD... Haricot blanc, sciure de saumon fumé, coquillage	26€
DE RIVIÈRE - TRUITE... Meunière, amande, citron, écrasée de pomme de terre	24€
▲ COQUILLAGE - SAINT JACQUES... Chou farci, lard de colonata, beurre marin.....	30€
MOLLUSQUE - ENCORNET ... Farcis, légume racine, jus vin rouge	23€

SUR TERRE

BŒUF - FILET... Macaronade, légume du moment, jus court	35€
VOLAILLE - LAPIN... Fricassée, saupiquet, riz pilaf	23€
▲ COCHON - CÔTE... Épice Thaï, betterave, pomme.....	27€
ABAT - ANDOUILLETTE 5 A ... Moutarde, frite, pousse croquante	25€

LES FROMAGES

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

POUR FINIR

CHOCOLAT - IRISH COFFEE... Siphonné, crumble chocolat, crème glacée whisky.....	13€
FRUIT - POIRE... Pochée, sangria, biscuit, glace cannelle	12€
TARTE - NOIX... Pâte sablée, miel, Skyr	12€
KFÉ OU T... Mignardises de la Table du 2.....	11€

À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES

MOUSSE AU CHOCOLAT... comme ma mère, Guanaja, copeaux de chocolat.....	17€
MES CRÊPES SUZETTE... Crème Fouettée à l'orange (à commander en début de repas)	24€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES... Frites ou légumes.....	5€
------------------------------------------------------	----

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 (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).....	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

Les Signatures

À la carte ou en menu à 75€

TARTARE - HUÎTRE...Bœuf coupé au couteau, huître spéciale de Gruissan, crème d'échalote, pomme croustillante	28€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

2019 • A.O.P. COSTIERES DE NIMES • Clos des Boutes "Chamboutou"	12€
-----------------------------------------------------------------------	-----

LANGOUSTINE... Rôtie au butternut, vinaigrette curry, huile aux herbes, copeaux de foie gras et vin jaune	38€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier "Les Vignes du Puits"	10€
----------------------------------------------------------------------	-----

PAIN PERDU... Du bout des doigts, agrumes, caviar jasmin.....	23€
---------------------------------------------------------------	-----

1976 • A.O.C. RIVESALTES AMBRÉ • Les Vins Parcé frères "Soierie de Rivesaltes"	16€
--------------------------------------------------------------------------------------	-----

Les menus

MENU AU FIL DU TEMPS : 21€

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

MENU AU FIL DE L'HIVER : 34€

- SOUPE - POTIMARRON... Châtaigne, noisette
Ou
SALADE - MACÉDOINE... Saumon Gravlax, mayonnaise

DE MER - CABILLAUD... Haricot blanc, coquillage, sciure de saumon
Ou

- ▲ COCHON - CÔTE... Épice Thaï, Betterave, pomme

FRUIT - POIRE... Pochée, sangria, biscuit, glace cannelle
Ou

TARTE - NOIX... Pâte sablée, miel, Skyr

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€
2019 • CHAMPAGNE BRUT NATURE • Clandestin Les Semblables "Boréal"	-	115€

LA RÉSERVE DE LA TABLE DU 2

BLANC

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. COSTIERES DE NIMES • Clos des Boutes "Chamboutou"	12€	62€
NM • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade "Reserva Especial n°8"	-	159€
NM • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Domaine Grange des Pères (Plusieurs millésimes disponibles tarif sur demande)		

LES BLANCS

2021 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon	4€	21€
2021 • I.G.P. DU GARD • Clos des Boutes "Pluriel"	-	24€
2021 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan.....	6€	28€
2021 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON • La Preceptorie "Coume Marie"	-	34€
2018 • A.O.P. FAUGERES • Bardi d'Alquier "Les Vignes du Puits"	10€	52€
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Camille"	-	64€
2020 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espagnet "Éolienne"	8€	40€
2021 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes"	-	31€
2021 • A.O.P. LANGUEDOC • Ermitage du Pic Saint Loup "Sainte Agnès"	-	45€
2021 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Dorés"	5€	26€

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

2021 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Syrah	4€	21€
2020 • 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€
2020 • 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 "Eolienne"	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