

PICOTI-PICOTA : à partager à l'apéro

▲ PLANCHE... charcuterie de taureau, beurre d'algues	20€
● CROQUE... haricot blanc, mozzarella, truffe du moment, roquette	22€
● TRIO... de houmous, pois chiche, betterave, olive kalamata, pain pita	16€

POUR DÉBUTER

● ŒUF – AU PLAT... poireaux, gravlax de truite, pain au sarrasin, curry	13€
● SOUPE - BUTTERNUT... magret séché, marron, crème fouetté	13€
TERRINE - TÊTE DE VEAU... croustillante, gribiche, sucrose snackée	14€

LES INCONTOURNABLES

● PAPPARDELLE... crème aux cèpes, potimarron, noisette	24€
BRANDADE REVISITÉE... parmentière, patate douce, émulsion à l'ail noir, aioli	25€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS... sucrose, frite fraîche	26€
LANGUE DE BŒUF... façon tajine, petit épeautre	27€

DANS L'EAU

DE MER – LIEU NOIR... panais, pousse d'épinard, beurre blanc soja	29€
DE RIVIÈRE – OMBLE CHEVALIER... raviole champignon ricotta, sauce a l'oseille	32€
COQUILLAGE & CRUSTACÉ... risotto, langoustine, coquillage, topinambour, livèche	34€

SUR TERRE

▲ VOLAILLE – PINTADE... suprême, potimarron, champignon, jus vanille	29€
COCHON - LA CÔTE... de la Crau, céleri rave, granny, choux, sauce au cidre	28€
BŒUF – FILET... Angus de camargue, purée de pdt, châtaigne, jus épine vinette	38€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES	6€
----------------------------------	----

LES FROMAGES

Sélection de fromages de Vincent Vergne MOF 2019	14€
--	-----

POUR FINIR

CHOCOLAT – MI CUIT... Valrhona 62%, gianduja blanc, glace noisette	13€
TARTE – CITRON... crémeux citron, syphon chocolat blanc kaffir	13€
FRUIT - PAVLOVA... Mi Figue, Mi Raisin, Rhum, Chantilly	14€
GOURMAND... Thé ou café, mignardise	12€

À PARTAGER POUR 2 À 4 PERSONNES

CHOU... façon tatin, pomme, chantilly, caramel calvados	26€
CRÈME BRÛLÉE... au pain torréfié	19€

LES EAUX

Vittel (50cl / 1l)	4€ / 6€
San Pellegrino (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€
Blonde pression (25cl/50cl)	4€/7,50€
Heineken sans alcool bouteille	4,00€
Bière Artisanale locale Globulles (Blanche ou Cuivrée) (33cl)	6,00€

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc (12cl)	5,50€
Kir royal (12cl)	13€
Muscat (10cl)	6€
Banyuls (9cl)	9€
Ricard, Pastis 51 (2cl)	4€
Martini bianco, rosso, Suze (4cl)	5€
Americano maison (7cl)	10€
Coupe de Prosecco (12cl)	8€

LES SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Liqueurs artisanales (Menteuse, Croqueuse, Pulpeuse) (4cl)	7€
Vodka, Gin, Rhum, Whisky, Bourbon (4cl)	8€
Gin Malfy (4cl)	12€
Gin Monkey 47 (4cl)	14€
Rhum Diplomatico, Don papa (4cl)	12€
Rhum Vieux Clement (4cl)	14€
Whisky Aberlour 10 ans (4cl)	12€
Whisky Chivas Regal 12 ans (4cl)	12€
Whisky Aberlour 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	13€

LA TABLE DU

BRASSERIE

by Franck Putelat

Les Signatures

À la carte ou en menu à 90€

▲ DEMI HOMARD...cru-cuit, gastrique de carotte, huile de verveine, jus de tête	32€
🍷 2025 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Mûriers"	11€

TAUREAU DE CAMARGUE... Le Filet, trévisse en imprégnation de vinaigre, laitue, champignon, anchois	42€
🍷 2021 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulou"	14€

PIM'S... orange, chocolat guarana, grand marnier	21€
🍷 2016 • A.O.P. BANYULS GRAND CRU • Terramar Les Vignerons de Banyuls	9€

Les menus

MENU AU FIL DU TEMPS : 24,5€

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

MENU AU FIL DE L'AUTOMNE : 39,50€

- ŒUF – AU PLAT... poireaux, gravlax de truite, pain au sarrasin, curry Ou
- SOUPE - BUTTERNUT... magret séché, marron, crème fouetté

DE MER – LIEU NOIR... panais, pousse d'épinard, beurre blanc soja Ou
VOLAILLE – PINTADE... suprême, potimarron, champignon, jus vanille

CHOCOLAT – MI CUIT... Valrhona 62%, gianduja blanc, glace noisette Ou
TARTE – CITRON... crémeux citron, syphon chocolat blanc kaffir

MENU ENFANT : 13 € (jusqu'à 12 ans)

Poisson ou viande / Accompagnement / Glace / Sirop au choix

LES BULLES BOUTEILLE

NM • CHAMPAGNE • Magélie Brut (blanc ou rosé)	13€	62€
NM • CHAMPAGNE GRAND CRU • Champagne Vignier "ORA ALBA"	-	85€
NM • CHAMPAGNE GRAND CRU • Taittinger "Prélude"	-	135€
NM • CHAMPAGNE EXTRA BRUT • Jacquesson "746"	-	120€

LA RÉSERVE DE LA TABLE DU 2

BLANC

NM • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Domaine Grange des Pères (Plusieurs millésimes disponibles tarif sur demande)
NM • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade (Plusieurs millésimes disponibles tarif sur demande)

ROUGE

2020 • A.O.P. PIC SAINT LOUP • Mas Bruguière "La Grenadière"	-	85€
2014 • VIN DE FRANCE • Peyre Rose "Belle Léone"	-	198€
2016 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Les Vieilles Vignes"	-	125€
NM • I.G.P. DE L'HÉRAULT • Domaine Grange des Pères (Plusieurs millésimes disponibles tarif sur demande)		
NM • I.G.P. DU GARD • Roc d'Anglade (Plusieurs millésimes disponibles tarif sur demande)		
NM • Mas Jullien (Plusieurs millésimes et appellations disponibles tarif sur demande)		

LES BLANCS

2024 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Sauvignon	5€	22€
2024 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Clos des Fées "Vieilles Vignes"	-	69€
2025 • A.O.P. PICPOUL DE PINET • Domaine Félines Jourdan	7€	29€
2025 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Bruguière "Les Mûriers"	11€	52€
2024 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas d'Espanet "Éolienne"	9€	42€
2024 • A.O.P. LANGUEDOC • Héritage du Pic Saint Loup "Sainte Agnès"	-	45€
2024 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Granier "Les Marnes"	-	32€
2025 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château l'Ermite d'Auzan "Sainte Cécile"	-	31€
2025 • A.O.P. LANGUEDOC • Château Mourgues du Grès "Les Galets Dorés"	7€	28€

LES ROSÉS

NM • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Gris de Grenache	5€	22€
2025 • A.O.C. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rosés"	7€	28€
2025 • A.O.C. PIC SAINT LOUP • Héritage du Pic Saint Loup rosé	8€	33€

LES ROUGES

2025 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Syrah	5€	22€
2023 • I.G.P. CÔTES CATALANES • Domaine Gauby "Calcinaires"	-	54€
2024 • I.G.P. COTE AUX DU PONT DU GARD • Domaine Kreydenweiss "NEMA"	9€	41€
2023 • A.O.P. CÔTES DU RHÔNE • Domaine Pélaquié "Galie"	-	25€
2023 • A.O.P. TERRASSES DU LARZAC • Domaine des Grecaux "Terra Solis"	-	38€
2025 • A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON • Clos des fées "Les sorcières"	-	39€
2021 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Clos des Boutes "Chamboulou"	14€	72€
2023 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château l'Ermite d'Auzan "Sainte Cécile" ..	7€	32€
2024 • A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES • Château Mourgues du Grès "Les Galets Rouges"	7€	28€
2019 • A.O.P. LANGUEDOC • Domaine de la Garance "Les Armieres"	11€	59€
2024 • A.O.P. LANGUEDOC • Mas Granier "Clémence"	-	29€
2024 • A.O.P. PIC ST LOUP • Mas Bruguière "L'Arbouse"	10€	47€

LES DOUCEURS

2024 • I.G.P. CÉVENNES • Domaine Gournier "Demain !" Tendre Viognier	5€	25€
2016 • A.O.C. BANYULS GRAND CRU • Terramar Les Vignerons de Banyuls	9€	55€
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