

# CARTE DES BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES BIO

### Cafés

- Espresso, déca, café allongé : 1,80 €
- Café noisette : 2,40 €
- Café crème : 3,00 € - Cappuccino : 3,50 €
- Café viennois : 3,80 €
- Café latte caramel, vanille, orgeat ou noisette : 4,00 €
- Flat white : 4,30 €

### Chocolats

- Chocolat chaud : 3,80 €
- Chocolat viennois : 4,50 €
- Moka (café, chocolat, lait) : 4,50 €
- Chocolat chaud au lait d'amande et sirop vanille : 4,50 €
- Supplément lait d'avoine ou amande : 0,50 €

### Thés et infusions (voir carte au bar) : 4,00 €

- Maharadjah Latte : 5,00 €

## FORMULES P'TIT DÉJ

- P'tits déj : 2 mini viennoiseries + jus de fruit bio + boisson chaude bio : 5,50 €
- Café crème + 1 mini viennoiserie : 3,40 €
- Café + 1 mini viennoiserie : 2,20 €
- Mini viennoiserie : 0,60 € - Cookie : 2,00 € - Muffin : 3,00 €

## BOISSONS FRAÎCHES

- Citronnade maison : 4,00 €
- Kombucha hibiscus : 4,50 €
- Boisson énergisante (thym, citron, menthe poivrée) : 4,50 €
- Boisson détoxifiante (sauge, sureau, pomme) : 4,50 €

### Eaux plates, gazeuses

- Perrier 33 cl : 3,80 €
- Evian 50 cl, San Pellegrino 50 cl : 3,80 €
- Evian 100 cl, San Pellegrino 100 cl : 6,00 €

### Sodas 33 cl

- Coca cola - Coca zéro - Schweppes tonic ou agrumes - 3,80 €
- Ginger Beer 4,00 €

### Jus de fruit bio 25 cl

- ACE, ananas, carotte, raisin, tomate, orange, abricot, cocktail de fruits, pamplemousse, pomme 3,80 €

### Sirops bio 33 cl

- Fraise, cerise, citron, menthe, grenadine, framboise, pamplemousse, violette, orgeat, fruits des bois, cassis ou pêche 2,50 €
- Diabolos 3,00 €

## BIÈRES ARTISANALES ET 100% BIO

Bières artisanales (Brasserie des Garrigues, Sommières)

Pression	25 cl	33 cl	50 cl
• La Belle en goguette (blonde)	3,80 €	4,80 €	7,00 €
• La Ribouldingue (blanche)	4,00 €	5,00 €	7,40 €
• La Saison des amours (ambrée)	4,50 €	5,50 €	7,50 €
• La Belle américaine (IPA)	4,80 €	6,00 €	8,00 €

Supplément Picon : 0,50 € / Supplément sirop : 0,30 €

### Cidre bio 33 cl : 5,00 €

### Bouteilles 33 cl : 6,00 €

- La Nuit en goguette (brune)
- La Triple hot (épice)
- La Frappadingue (double IPA)
- La Degré Z (sans alcool)



## COCKTAILS ET APÉRITIFS

### Cocktails (servis uniquement avec le repas) : 8,00 €

- Pina Colada (Rhum, crème de coco, jus d'ananas)
- Gazette On The Beach (Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry et crème de pêche)
- Caipiroska (Vodka, citrons verts, sucre de canne)
- Gin Fizz (Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier)
- Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic)
- Mojito (Rhum, menthe, citrons verts, sucre de canne, Perrier)
- Ti punch (Rhum, sucre de canne, citron vert)
- Moscow Mule (Vodka, ginger beer, jus de citron vert)
- Caïpirinha (Cachaça, sucre de canne, citrons verts)
- Blue Brésil (Gin, coco, curaçao, ananas)

### Apéritifs

- Kir (mûre, pêche ou cassis) : 5,50 €
- Coupe de Prosecco, Limoncello, Martini, Porto, Suze : 5,00 €
- Kir royal : 7,50 € - Bailey's : 8,00 €

### Cocktails

- Bisou (sirop de gingembre maison, jus de raisin, Prosecco) 7,00 €
- Prosejito (Prosecco, Perrier, menthe, citrons verts) 7,00 €
- Royal Martini (Martini blanc, Prosecco, Perrier) 7,00 €
- Petit Russe (Baileys, lait) 7,00 €
- Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier) 8,00 €
- Spritz Saint-Germain (Prosecco, liqueur St-Germain, perrier, zeste de citron) 10,00 €

### Cocktails sans alcool : 6,50 €

- Virgin Mojito, Virgin Gazette on the beach, Virgin Pina Colada

### Alcools (servis uniquement avec le repas)

- Shooters, Pastis : 3,00 €
- Poire Williams, Calva, Get 27 : 7,00 €
- Rhum Diplomatico, Rhum Don Papa, Armagnac Jeannau, Cognac Baron Otard, Whisky Glenmorangie, Bourbon Four Roses : 8,00 €

### Les frappés

- Cafés frappés (sirop vanille, noisette, caramel, orgeat) 4,00 €
- Chocolat frappé (sirop et lait au choix) 4,50 €
- Matcha latté ou frappé 5,00 €

Supplément lait d'avoine ou amande : 0,50 €

## NOS SPÉCIALITÉS

Gourmandise • Lait fraise chantilly 4,00 €

### Thés glacés

- Menthe, pêche, litchi, fraise/rhubarbe 4,50 €
- Maté glacé 4,50 €

# LE GAZETTE CAFÉ

Gazette  
CAFÉ



www.gazettecafe.fr WIFI GRATUIT

6 rue Levat (près de la gare SNCF) - Montpellier - 04 67 59 07 59  
OUVERTURE DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 1H - RESTAURANT MIDI & SOIR

## MENU

# CARTE DES BOISSONS



## LE COCKTAIL DU MOIS

**Spritz Saint-Germain : 10 €**

Prosecco, liqueur Saint-Germain, perrier, zeste de citron



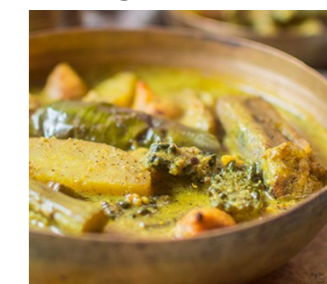
## À DÉCOUVRIR

Nouveaux vins bio de la région



## À DÉGUSTER

Plat végétal à l'indienne !



L'agenda de nos concerts, spectacles et conférences

est disponible sur notre site internet, facebook, instagram et par newsletter.





# MENU

## ENTRÉES

**Velouté de topinambours et noisettes**, crème fouettée au parmesan et noisettes grillées : **8,50€**

**Rouleau de printemps revisité au poulet**, sauce méditerranéenne au yaourt : **10,00€**

**Tartare** de truite et agrumes : **10,50€**

## PLATS

**Plat du jour** (uniquement le midi) : **11,90 €**

**Salade du moment** : **18,50 €**

**Plat végétan à l'indienne** : mélange de légumes au curry, riz au curcuma et naan : **18,50€**

**Burger végétarien** : galette de légumes aux épices, sauce tahini (sésame), yaourt grec, avocat, tomate, oignons frits, salade et frites de patates douces, sauce curry coco massala : **17,50 €**

**Burger Aubrac** : viande hachée d'Aubrac, pain brioché, sauce gazette, brie de Meaux, lard, oignons rouges confits et frites de patates douces, sauce curry coco massala : **19,00 €**

**Suprême de volaille** et ananas rôti accompagné de riz basmati : **21,00€**

**Dos de cabillaud** au beurre blanc safrané et légumes racines glacés : **23,50 €**

**Pavé d'agneau**, jus de viande au thym et romarin, écrasé de pommes de terre, carottes fanes glacées : **25,50 €**

## DESSERTS

**Salade de fruits** : **7,50€**

**Banoffee pie** : crumble spéculos, bananes, caramel beurre salé, mascarpone : **8,00 €**

**Brownie au chocolat**, coulis exotique et sorbet Yuzu : **9,00 €**

**Tarte aux poires** : **8,00€**

**Café gourmand** : **9,00€**

**Coupes de glaces artisanales française et chantilly** : 1 boule **3,80 €** - 2 boules **7,00 €** - 3 boules **9,50 €**  
(parfums : vanille, chocolat, passion, pistache, yaourt, café, framboise)

## MENU ENFANT

Steack haché/frites  
ou poisson/frites  
+ glace artisanale  
+ un sirop bio :  
**14,50 €**

## FORMULES MIDI

Entrée + plat\* ou plat\* + dessert : **22,50 €** // Entrée + plat\* + dessert : **28,50 €**

Plat du jour + salade de fruits frais ou coupe de glaces artisanales + café : **16,00 €**  
supplément thé 3€

\*Supplément dos de cabillaud et pavé d'agneau : **+ 7,00 €**

## TAPAS

**Le soir uniquement à partir de 18h30**

Frites de patates douces sauce curry coco massala : **6,00 €** - Patatas bravas et sa sauce aioli : **6,00 €**

Trio à tartiner : tapenade d'olives noires, houmous, caviar d'aubergine : **7,00 €**

Beignets de fleurs de courgettes : **7,50 €** - Gambas grillées, marinées à l'ail et au citron : **8,50 €**

Chorizos grillés : **7,50 €** - Fromage fondu du moment à partager : **8,50 €**

Assiette de fromages : **8,50 €** - Assiette de charcuteries : **8,50 €**

**Formule 5 tapas au choix** : **35,00 €**

**Formule buffet salé et sucré 26,00 €/personne (minimum de 20 convives, commande quatre jours à l'avance)**

# CARTE DES VINS



TOUS NOS VINS SONT BIO ET DE LA RÉGION

**Pichet (rouge/ blanc/ rosé) : 25 cl : 6,00 € - 50 cl : 12,00 €**

## VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
• Cuvée "Marion Pla" - AOC Languedoc - Saint-Chinian <i>Facile à déguster</i>	4,50 €	30,00 €
• Cuvée "Mondière" - AOC Corbières - Domaine Py 2022 <i>Un bouquet de fruits rouges</i>	6,00 €	30,00 €
• Cuvée "Little Parcel" - AOP Faugères - Domaine Bassac 2019 <i>Robe sombre presque noire, jolie densité, fruits noirs</i>	6,00 €	30,00 €
• Cuvée "Bonne Pioche" - AOP Pic Saint Loup - Domaine Clavel 2022 <i>Arômes intenses de la garrigue aux fins tanins</i>	7,00 €	35,00 €
• Cuvée "Le Mas" - AOP Terrasses du Larzac - Mas du Pountil 2021 <i>Fruité et gourmand avec une douce fraîcheur</i>	7,00 €	36,00 €

## VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
• Cuvée "Marion Pla" - AOC Languedoc - Saint-Chinian <i>Facile à déguster</i>	4,50 €	24,00 €
• Cuvée "Le perdreau de l'année" - Vin de France - Mas des Quernes 2023 <i>Un blanc vif, rafraîchissant, sur les agrumes</i>	4,50 €	24,00 €
• Cuvée "Cochon volant" - Viognier - IGP Pays du Languedoc - Château de Caraguilhes 2023 <i>Vin aux arômes fruités floraux avec une belle légèreté</i>	5,00 €	25,00 €
• Cuvée "Manpôt blanc" Chardonnay - IGP Côtes de Thongues - Domaine Bassac 2023 <i>Robe boisée et dorée, nez élégant sur la brioche et la poire</i>	5,00 €	26,00 €
• Cuvée "L'inédit" - IGP Pays d'Oc - Mas Neuf 2023 <i>Moelleux aux arômes tropicaux et notes florales</i>	5,20 €	36,00 €
• Cuvée "Château de la Liquière" - AOP Faugères - Famille Vidal Dumoulin 2021 <i>Soyeux, finement boisé, avec une belle longueur en bouche</i>		36,00 €

## VINS ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
• Cuvée "Marion Pla" - AOC Languedoc - Saint-Chinian <i>Facile à déguster</i>	4,50 €	23,50 €
• Cuvée "Gris" - IGP Sable de Camargue - Domaine le Pive 2023 <i>Vin frais et festif</i>	5,00 €	

Champagne Paul Romain Brut - 75 cl : **40,00 €**

Prosecco - 75 cl - 11,5% : **28,00 €**

