

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 €

N°24

LE 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

Gazette
CAFÉ



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 € | 30,00 € |
| • 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 € | 24,00 € |
| • 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 € | 25,00 € |
| • Cuvée "L'inédit" - IGP Pays d'Oc - Mas Neuf 2023 <i>Moelleux aux arômes tropicaux et notes florales</i> | 5,20 € | 26,00 € |
| • 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 € | 30,00 € |
| • Cuvée "Gris" - IGP Sable de Camargue - Domaine le Pive 2023 <i>Vin frais et festif</i> | 5,00 € | 23,50 € |

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

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

