

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES BIO

Cafés

- Espresso : **1,20 €** - Café allongé : **1,50 €** - Déca : **1,60 €**
- Café noisette : **1,80 €** - Double espresso : **2,40 €**
- Café crème : **2,50 €** - Cappuccino : **3 €**
- Café viennois : **3,80 €** - Café latte : **4,00 €**

Chocolats

- Chocolat chaud : **3,50 €**
- Chocolat viennois : **4,00 €**
- Moka (café, chocolat, lait) : **4,00 €**
- Chocolat chaud au lait d'amande et sirop vanille : **4,00 €**
- Supplément lait soja ou amande : **0,50 €**

Thés et infusions (voir carte au bar) : **3,50 €**

- Maharadjah Latte : **4,00 €**

FORMULES P'TIT DÉJ

- **P'tits déj** : 2 mini viennoiseries + jus de fruit bio + boisson chaude bio : **5,50 €**
- Café au lait + 1 mini viennoiserie : **3,00 €**
- Espresso + 1 mini viennoiserie : **1,70 €**
- Mini viennoiserie : **0,60 €** - Cookie : **2,00 €** - Muffin : **3,00 €**

BOISSONS FRAÎCHES

- Citronnade maison : **3,70 €**

Eaux plates, gazeuses

- Perrier 33 cl : **3,30 €**
- Evian 50 cl, San Pellegrino 50 cl : **3,50 €**
- Evian 100 cl, San Pellegrino 100 cl : **5,50 €**

Sodas 33 cl

- Cola bio - Limonade artisanale bio - Pomme gingembre bio - Schweppes tonic ou agrumes - Ice Tea pétillant bio : **3,50 €**
- Ginger Beer : **4,00 €**

Jus de fruit bio 25 cl

- ACE, ananas, carotte, raisin, tomate, orange, abricot, cocktail de fruits, pamplemousse, pomme : **3,70 €**

Jus de Baobab Matahi bio 33 cl

- Guarana, Guarana gingembre : **3,90 €**

Sirops bio 33 cl

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

Gourmandise

- Lait fraise chantilly : **3,70 €**

Thés glacés

- Menthe, pêche, litchi, fraise/rhubarbe et mojito : **4,00 €**

Les frappés

- Cafés frappés (sirop vanille, noisette, caramel, orgeat) : **4,00 €**
- Chocolat frappé au lait d'amande et sirop de vanille : **4,50 €**
- Supplément lait soja ou amande : **0,50 €**

BIÈRES ARTISANALES ET 100% BIO

Bières artisanales (Brasserie des Garrigues, Sommières)

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

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

Cidre : **4,00 €**

Bouteilles 33 cl : **5,00 €**

- La Nuit en goguette (brune)
- La Triple hot (épicée)
- La Frappadingue (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 roux)
- Gin Fizz (Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier)
- Mojito (Rhum, menthe, citrons verts, sucre de canne, Perrier)
- Ti punch (Rhum, sucre de canne, citron vert)
- Moscow Mule (Vodka, bière de gingembre, jus de citron vert)
- Caipirinha (Cachaça, sucre de canne, citrons verts)
- Blue Brésil (Gin, curaçao, ananas)

Apéritifs

- Kir (mûre, pêche ou cassis) : **4,50 €**
- 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) : **6,00 €**
- Prosejito (Prosecco, Perrier, menthe, citrons verts) : **7,00 €**
- Royal Martini (Martini blanc, Prosecco, Perrier) : **7,00 €**
- Petit Russe (Bailey's, lait) : **7,00 €**
- Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier) : **8,00 €**

Cocktails sans alcool : **5,50 €**

- 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 €**

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 10 H À 1 H - RESTAURANT MIDI & SOIR

Gazette
CAFÉ



MENU

CARTE DES BOISSONS



LE COCKTAIL DU MOIS

La Madeleine

Amaretto, Cointreau, Bailey's, ananas : **9,00 €**



À DÉCOUVRIR

Chocolat frappé à la vanille

À DÉGUSTER

Gratin de ravioles aux champignons



Concerts
tous les soirs
à partir de 20h



ENTRÉES

Gratin de ravioles aux champignons : **7,50 €** (format plat : **15,00 €**)

Gratin de butternut à la fourme d'Ambert et noix : **8,00 €**

Salade du Sud-Ouest : mesclun de salade, magret de canard fumé, pommes de terre, oignons : **9,00 €**

Six huîtres de Bouzigues, vinaigre d'échalote et beurre : **10,00 €**

PLATS

Plat du jour (uniquement le midi) : **10,50 €**

Burger végétarien : galette végétarienne, "Tartu" fromage à la truffe, sauce Gazette, oignons confits, salade et frites de patates douces et sauce curry coco massala : **16,00 €**

Plat végan : gâteau de riz et ragoût de légumes à l'indienne (carottes, haricots verts, lait de coco, petits pois, champignons, épices) : **16,50 €**

Burger lozérien : viande hachée d'Aubrac, raclette, copa, sauce Gazette, cornichons, salade et frites de patates douces sauce curry coco massala : **17,50 €**

Gambas à la mangue et curry accompagné de son riz : **22 €**

Pavé de cerf sauce grand veneur et ses pommes de terre grenailles au four : **23,50 €**

DESSERTS

Salade de fruits de saison et boule de glace au choix : **7,00 €**

Banoffee Pie : **8,00 €**

Panna Cotta au thé vert, fruits de saison et sa glace coco : **9,00 €**

Café gourmand : **9,00 €**

Coupe de glaces artisanales françaises, chantilly : 1 boule : **3,50 €**, 2 boules : **7,00 €**, 3 boules : **9,50 €**
(Coco, yaourt bulgare, vanille, chocolat, passion, rhum raisin)

MENU ENFANT

Steack haché/frites ou poisson/frites + glace artisanale + un sirop bio : **12,50 €**

FORMULES MIDI

Plat du jour + salade de fruits frais ou coupe de glaces artisanales + café : **15,00 €**

Entrée + plat* ou plat* + dessert : **21,00 €** Entrée + plat* + dessert : **26,00 €**

*Supplément pour les gambas et le pavé de cerf : **5,00 €**

TAPAS

Le soir uniquement à partir de 18h30

Frites de patates douces, sauce mayo massala coco : **5,50 €** - Patatas bravas et son aioli **5,50 €**

Trio à tartiner (tapenade d'olives noires, houmous au cumin, Tzatziki) : **6,00 €**

Chorizos marinés au vin blanc : **6,50 €** - Fondue de fromage : **6,50 €**

Assiette de charcuteries : **7,00 €** - Assiette de fromages : **7,00 €** - Beignets de fleurs de courgettes : **7,00 €**

Crevettes panées : **7,50 €**

Formule 6 tapas au choix : 32,00 €

Buffet salé et sucré 23,00 € (minimum de 20 personnes, commande quatre jours à l'avance)

Assortiments de fromages et charcuteries, trilogie de tapenades houmous et tzatziki, légumes frais croquants et gressins, deux verrines du moment, mini burger Charolais et frites de patates douces, verrines de poisson du jour, verrines végétariennes ou végan du moment, banoffee spéculoos, gâteaux et déclinaison de macarons.

CARTE DES VINS

TOUS NOS VINS SONT BIO ET DE LA RÉGION



Pichet (rouge/ blanc/ rosé) : 25 cl : 5,00 € - 50 cl : 10,00 €

VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
Cuvée "Clos d'Elle" - Vin de France - Famille Bousquet	4,00 €	
Cuvée "Caractère" - AOP Costières de Nîmes - Domaine Cabanis 2020	4,70 €	23,00 €
Cuvée "Bonne pioche" - AOP Pic Saint-Loup - Domaine Clavel 2020	6,50 €	31,50 €
Cuvée "Le Blaireau" - IGP Pays de l'Hérault - Mas des Quernes 2020	6,00 €	30,00 €
Cuvée "Jardin secret" - AOP Costières de Nîmes - Domaine Cabanis 2016/2017	5,50 €	28,00 €
Cuvée "L'émotion" - AOP Terrasses du Larzac - Mas de l'écriture 2019	7,00 €	35,00 €
Cuvée "Pinot Noir" - IGP Pays des Cévennes - Mas Bres 2020	4,70 €	24,00 €

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
Cuvée "Le Clos d'Elle" - Vin de France - Famille Bousquet	4,00 €	
Cuvée "Le perdreau de l'année" - Vin de France - Mas des Quernes 2021	4,50 €	22,00 €
Cuvée "Viognier" - IGP Pays de l'Hérault - Domaine de Petit Roubié 2020	4,90 €	24,50 €
Cuvée "Chardonnay" - Vin de France - Domaine Gens et Pierres 2019/2020	5,00 €	25,00 €
Cuvée "Muscat Moelleux" - IGP Pays de l'Hérault - Mas de Jacquet 2019	5,20 €	26,00 €
Cuvée "La Font Blanche" - AOP Corbières - Château de Caraguilhes 2021	6,00 €	31,00 €

VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
Cuvée "Clos d'Elle" - Vin de France - Famille Bousquet	3,50 €	
Cuvée "Le Pive Gris" - IGP Sable de Camargue - Vignobles Jeanjean	4,50 €	23,50 €

Champagne Paul Romain Brut - 75 cl : **47,00 €**

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

