



# 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 : **4,00 €**

### 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 : **4,00 €**

## 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 : **3,30 €**
- Evian 50 cl, San Pellegrino 50 cl : **3,50 €**
- Evian 100 cl, San Pellegrino 100 cl : **6,00 €**

### 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 **3,80 €**

### Sirops bio 33 cl

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

### 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 d'avoine 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)	<b>3,80 €</b>	<b>4,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
• La Ribouldingue (blanche)	<b>4,00 €</b>	<b>5,00 €</b>	<b>7,40 €</b>
• La Saison des amours (ambrée)	<b>4,50 €</b>	<b>5,50 €</b>	<b>7,50 €</b>

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

### Cidre bio 33 cl : 5,00 €

### 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)
- 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, bière de gingembre, jus de citron vert)
- Caïpirinha (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**



LE COCKTAIL DU MOIS  
**Amaretto Espresso Martini 10,00 €**



À DÉCOUVRIR  
**Notre citronnade maison 4,00 €**



À DÉGUSTER  
**Notre Banoffee 8,00 €**



**Concerts**  
tous les soirs  
à partir de 20h



# MENU

## ENTRÉES

- Crèmeux de cèpes et chanterelles : 8,50 €  
 Gratin de saumon & Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinard : 10,00 €  
 Escalope de foie gras et son chutney de mangue : 11,00 €

## PLATS

- Plat du jour (uniquement le midi) : 11,90 €  
**Burger végétarien** : galette d'emmental, épinards, poêlée de champignons et persil, sauce Gazette, salade, oignons frits, frites de patates douce sauce curry coco massala : 17,00 €  
**Plat végétarien à l'indienne (Thali)** : pickles de légumes, riz basmati, pommes de terre aux herbes, betteraves, légumes sauce coco, tofu : 18,00 €  
**Burger Lozérien** : viande hachée d'Aubrac, morbier, confit d'oignons, salade, sauce Gazette, frites de patates douce, sauce curry coco massala : 18,50 €  
 Poulet façon grand-mère et risotto d'épeautre : 20,50 €  
 Filet de Saint-pierre rôti aux thym, nage de légumes croquants et fumé de poisson : 23,00 €  
 Filet de bœuf Rossini, pomme paillason sauce porto : 26,00 €

## DESSERTS

- Salade de fruits frais : 7,00 €  
 Banoffee Pie : 8,00 €  
 Crème brûlée aux fèves de tonka : 8,00 €  
 Café gourmand : 9,00 €  
 Coupes de glaces artisanales françaises et chantilly : 1 boule : 3,50 €, 2 boules : 7,00 €, 3 boules : 9,50 €  
 (parfums : vanille, chocolat, yaourt, framboises, ananas & citron)

## MENU ENFANT

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

## FORMULES MIDI

Entrée + plat\* ou plat\* + dessert : 21,00 €    Entrée + plat\* + dessert : 26,00 €  
 Plat du jour + salade de fruits frais ou coupe de glaces artisanales + café : 16,00 €  
 \*Supplément pour le filet de Saint-Pierre + 5,00 € et le filet de bœuf + 8,00 €

## TAPAS

- Le soir uniquement à partir de 18h30  
 Frites de patates douce sauce curry coco massala : 5,50 € - Camembert rôti au miel : 6,00 €  
 Patatas bravas et sa sauce aioli : 6,00 € - Beignets de fleurs de courgettes : 7,00 € - Chorizo grillé : 7,00 €  
 Trio à tartiner : crème à l'artichaut et graines de tournesol, olives vertes / ricotta / basilic  
 et crème de poivrons et féta : 7,00 € - Assiette de fromages : 7,50 € - Assiette de charcuteries : 7,50 €  
 Rillettes aux deux saumons : 8,00 € - Wings de poulet mariné : 8,00 €  
**Formule 6 tapas au choix : 33,00 €**  
**Buffet salé et sucré 24,00 € (minimum de 20 personnes, commande quatre jours à l'avance)**  
 Assortiment de fromages et charcuteries - Trio à tartiner : crème à l'artichaut et graines de tournesol, olives vertes / ricotta / basilic et crème de poivrons et féta - 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 vegan du moment - 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 > Facile à déguster	4,00 €	
Cuvée "French Bouledogue" - IGP Hérault - W&B 2021 > 100% Syrah, festif aux arômes intenses	5,00 €	24,00 €
Cuvée "Madame M" - IGP Pays d'Oc - Domaine de Sauzet 2022 > Belle légèreté avec des notes prononcées de violette"	5,00 €	26,00 €
Cuvée "Jardin secret" - AOP Costières de Nîmes - Domaine Cabanis 2017 > Puissant et délicat avec de doux tanins	6,00 €	30,00 €
Cuvée Optimiste - AOP Pic Saint Loup - Domaine Le chemin des rêves 2021 > Doux tanins équilibrés, longue finale sur le laurier frais	6,50 €	32,00 €
Cuvée "L'amourier" - AOP Minervois - Domaine Luc Lapeyre 2021 > Joli boisé, sur des arômes de réglisses et de fruits des bois	6,50 €	32,00 €
Cuvée "Crépuscule" - AOP Terrasses du Larzac - Domaine Nova Solis 2021 > Fruité et gourmand avec une douce fraîcheur	7,00 €	35,00 €

### VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
Cuvée "Clos d'Elle" - Vin de France - Famille Bousquet > Facile à déguster	4,00 €	
Cuvée "Le perdreau de l'année" - Vin de France - Mas des Quernes 2021 > Un blanc vif, rafraîchissant, sur les agrumes	4,50 €	22,00 €
Cuvée "Savignus Viognier" - IGP Hérault - Domaine Castan 2022 > Vin aux arômes fruités, floraux, avec une belle rondeur	4,50 €	22,00 €
Cuvée "Chardonnay" - Vin de France - Gens et Pierres 2021 > Puissant et harmonieux, sur les fruits jaunes	5,00 €	25,00 €
Cuvée "L'inédit" - IGP Pays d'Oc - Mas Neuf 2021 > Moelleux aux arômes tropicaux et notes florales	5,20 €	26,00 €
Cuvée "Le clos des Clapisses" - IGP Coteaux du Salagou - Mas du Salagou > 100% Carignan Blanc, de la fraîcheur et du fruit pour un vin atypique	6,00 €	31,00 €
Cuvée "Château de la Liquière" - AOP Faugères - Famille Vidal Dumoulin 2021 > Soyeux, finement boisé, avec une belle longueur en bouche	7,00 €	36,00 €

### VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
Cuvée "Clos d'Elle" - Vin de France - Famille Bousquet > Facile à déguster	4,00 €	
Cuvée "Gris" - IGP Sable de Camargue - Domaine le Pive 2022 > Vin frais et festif	4,50 €	23,50 €
Cuvée "Le Perdreau de l'année" - Vin de France - Mas des Quernes 2022 > Gourmand et fruité	4,50 €	22,50 €

Champagne Paul Romain Brut - 75 cl : 47,00 €  
 Prosecco Martini - 75 cl - 11,5% : 28,00 €

