

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

- Citronnade maison : 4 €
- 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 : 4 €
- Evian 100 cl, San Pellegrino 100 cl : 6 €

Sodas 33 cl

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

Jus de fruit bio 25 cl

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

Sirops bio 50 cl

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

LES GIVRÉES

Gourmandise • Lait fraise chantilly : 4 €

Thés glacés

- Menthe, pêche, litchi, fraise/rhubarbe : 4,50 €

Les frappés

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

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

FORMULES P'TIT DÉJ

- **P'tits déj** : 2 mini viennoiseries + jus de fruit bio + boisson chaude bio : 6 €
- Café crème + 1 mini viennoiserie : 3,40 €
- Café + 1 mini viennoiserie : 2,20 €
- Mini viennoiserie : 0,60 € - Cookie : 2 € - Muffin : 3 €

BOISSONS CHAUDES BIO

Cafés

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

- Maharadjah Latte : 5 €

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 €
• La Ribouldingue (blanche)	4 €	5 €	7,40 €
• La Saison des amours (ambrée)	4,50 €	5,50 €	7,50 €
• La Belle américaine (IPA)	4,80 €	6 €	8 €
• Panaché	4 €	5 €	7,40 €
• Monaco	4,40 €	5,50 €	7,50 €

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

Cidre bio 33 cl : 5,00 €

Bouteilles 33 cl : 6,00 €

- La Triple hot (épicée)
- La Frappadingue (double IPA)
- La Degré Z (sans alcool)
- La Degrés Zinzembre "(sans alcool)



LES MOCKTAILS (sans alcool) 6,50 €

- **Spritz** : gambetta, perrier, jus de citron
- **L'Écusson** : verveine, sirop de pêche, tonic et jus de citron
- **Le Peyrou** : purée de passion, ginger beer et infusion d'hibiscus
- **Le Saint-Roch** : jus de cranberry, thé litchi, sirop de framboise et feuilles de menthe
- **Le Jardin des plantes** : thé menthe, jus de pomme, sirop de concombre et épices secrètes
- **Virgin mojito** • **Virgin Pina Colada** • **Virgin Sex on the beach**

COCKTAILS ET APÉRITIFS

Cocktails -18°

- Kir : crème de pêche/ cassis/ mûre, vin blanc : 6 €
- Kir royal : crème de pêche/ cassis / mûre, prosecco : 7,50 €
- Apérol Spritz : apérol, prosecco, eau gazeuse, orange : 8 €
- Suze Tonic agrume : Suze, Tonic Hysope pamplemousse : 8 €
- Royal Martini : Martini Bianco, Prosecco, eau gazeuse, citron : 8 €
- Bisou : Sirop de gingembre, jus de raisin, Prosecco : 8 €
- Prosejito : Prosecco, Perrier, menthe citron vert : 8 €

Cocktails +18° (servis uniquement avec le repas)

- Hugo Spritz : Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse, citron : 9 €
- Mules Moscow / London / Jamaïcain : Vodka / Gin / Rhum, ginger beer, lime : 9 €
- Blue Bresil : Gin, crème de coco, curaçao, ananas : 9 €
- Le Canard (création Gazette) : Cachaça, jus ananas, passion, lime : 9 €
- Pina Colada : Rhum, crème de coco, ananas : 9 €
- Lynchburg lemonade : Jack Daniel, limonade, jus de citron : 9 €
- Caïpi : vodka / cachaça, citron vert, sucre de canne : 9 €
- Espresso Martini : Vodka, liqueur de café, expresso : 10 €
- Mojito : rhum ambré, menthe, citron vert, sucre de canne : 10 €

Cocktail du mois

- Pink Margarita : Vin rosé, tequila, Cointreau, pamplemousse et citron jaune : 9 €

Apéritifs et digestifs

- Pastis / Ricard : 3,50 €
- Martini Bianco / Rosso - 5 € / • Suze / • Limoncello : 5 €
- Poire Williams / Calva / Get 27 : 7 €
- Rhum Diplomatico, Rhum Don Papa, Armagnac Jeannau, Cognac Maison Gautier, Whisky Jack Daniel's, Bourbon Four Roses : 8 €

AU MENU en cet automne 2026



Gazette CAFÉ



- LA CARTE DES PLATS
- LES TAPAS DU SOIR
- LES FORMULES MIDI
- LES COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOOL

Tous les concerts et
toutes les rencontres sur
www.gazettecafe.fr

@cafegazette

Newsletter

6 rue Levat à Montpellier
(près de la gare SNCF)
04 67 59 07 59

OUVERTURE
DU MARDI AU SAMEDI
DE 10H À 1H

RESTAURANT MIDI & SOIR
DE 12H À 14H ET DE 18H30 À 22H

Sur présentation de la carte étudiante

FORMULE
ÉTUDIANT-E

Burger classic +
frites patates douces +
citronnade maison
ou sirop bio

13,70 €

MENU

ENTRÉES

Œuf poché gourmand: œuf poché, crème de champignons de saison, pleurotes sautées, noisettes torréfiées et huile de persil: **8,90 €**

Burrata crémeuse: burrata, figues ou raisins selon arrivage, noix, miel et roquette: **9,80 €**

Tartare de truite: truite, pomme Granny Smith, citron vert, aneth, pickles d'oignons rouges, baies roses: **11,50 €**

PLATS

Plat du jour (uniquement le midi): **12,90 €**

Salade Repas Auvergnate: salade mesclun, lard, croûtons, bleu d'Auvergne, noix, pomme de terre: **16,90 €**

Plat végétan "Le Jardin d'Automne": houmous maison, potimarron rôti, légumes de saison, quinoa, grenade, herbes fraîches, pita grillée: **16,50 €**

Burger végétarien "Le Forestier ": steak épinards mozzarella, champignons poêlés, oignons confits, roquette, sauce aux herbes: **18,90 €**

Burger Aubrac "Le Cévenol": steak Aubrac 150 g, brie de Meaux, oignons confits, lard tranché fumé, cornichons, sauce maison: **19,80 €**

Dos de cabillaud rôti: purée de panais, poireaux fondants, beurre blanc citronné, huile d'aneth: **25,90 €**

Le magret des garrigues: magret de canard, mousseline de potimarron, croustillant de pomme de terre au fromage frais, poêlée de champignons forestiers, figue rôtie, éclats de noisettes torréfiées et jus corsé au vin rouge & thym: **28,90 €**

DESSERTS

Salade de fruits: fruits frais de saison, sirop vanille, cannelle, citron vert, et menthe: **8 €**

Banoffee pie: banane, spéculoos, caramel au beurre salé et mascarpone: **8,50 €**

Mousse chocolat noir maison: coupe de mousse chocolat noir, pointe de chantilly, copeaux de chocolat: **8,80 €**

Assiette de fromages: **9 €**

Café gourmand: café et mini-desserts: **9 €** (supplément thé 3 €)

COUPES GLACÉES

Coupe Camarguaise: coupe de glaces artisanales, boule de fougasse, pêche blanche et caramel au sel de Camargue, chantilly, caramel beurre salé et amandes torréfiées: **12,50 €**

Glaces artisanales françaises: 1 boule: **3,50 €** / 2 boules: **7 €** / 3 boules: **9,50 €**

Parfums: vanille / chocolat / caramel au sel de Camargue / yaourt / fougasse / pêche blanche / abricot / ananas

FORMULES MIDI

Entrée + plat*/salade repas: **24 €** // plat*/salade repas + dessert: **24 €**
Plat du jour + salade de fruits frais ou coupe de glaces artisanales + café: **17,90 €**
supplément thé 3€

*Supplément Dos de cabillaud et Magret des Garrigues: **+ 6 €**

SANDWICH

sur place
ou à emporter :
6,80 €

TAPAS

Le soir uniquement à partir de 18h30

Frites de patates douces, sauce mayo massala

Filet de poulet frits et sauce cajun

Tapenade d'olives et gressins

Mini chorizo grillé au miel

Patatas bravas, sauce aioli

Mini empanadas au bœuf

Camembert rôti du chef

Assiette de fromages / assiette de charcuterie

Crème de feta citron, pita grillée

Crevettes croustillantes aux épices, sauce aigre douce

FORMULE 2 TAPAS

14,50 €

FORMULE 3 TAPAS

21,50 €

FORMULE 5 TAPAS

35 €

CARTE DES VINS

TOUS NOS VINS SONT BIO ET DE LA RÉGION

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



VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
• Cuvée "Marion Pla" - AOC Languedoc - Saint-Chinian..... <i>Facile à déguster</i>	4,50 €	—
• Cuvée "Sans Chichi" - IGP Pays d'Oc - 2025 <i>Un vin frais, fruité et rond</i>	5 €	22 €
• Cuvée "Oh Mazette" - IGP Pays d'Oc - Domaine de Verchant 2024 <i>Une belle harmonie entre fraîcheur et douceur</i>	5 €	25 €
• Cuvée "Nautil" - IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Domaine Massillan 2022 <i>Vin élégant aux arômes de fruits rouges et noirs, passage en barrique</i>	7 €	35 €
• Cuvée "Bonne Pioche" - AOP Pic Saint Loup - Domaine Clavel 2023..... <i>Arômes intenses de la garrigue aux fins tanins</i>	7 €	35 €
• Cuvée "Le Mas" - AOP Terrasses du Larzac - Mas du Pountil 2022 <i>Fruité et gourmand avec une douce fraîcheur</i>	—	36 €

VIN ORANGE

	VERRE	BOUTEILLE
• Cuvée "Qin Yu" - Vin de France – Château de Caraguilhes..... <i>Vin d'infusion avec une belle fraîcheur, sur l'écorce d'orange et de pamplemousse</i>	7 €	32 €

VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
• Cuvée "Marion Pla" - AOC Languedoc - Saint-Chinian..... <i>Facile à déguster</i>	4,50 €	—
• Cuvée "Decastel'o" - IGP Cévennes - Domaine du Chêne 2024..... <i>Un blanc vif, rafraîchissant, sur les agrumes</i>	4,50 €	24 €
• Cuvée "Cochon volant" - Viognier - IGP Pays du Languedoc - Château de Caraguilhes 2024..... <i>Vin aux arômes fruités floraux avec une belle légèreté</i>	5,50 €	26 €
• Cuvée "Chardonnay" - IGP Pays d'Oc - Domaine Py 2025..... <i>Vin harmonieux, sur la fraîcheur, avec des arômes de fruits à chairs blanches</i>	5,50 €	26 €
• Cuvée "L'inédit" - IGP Pays d'Oc - Mas Neuf 2024..... <i>Moelleux aux arômes tropicaux et notes florales</i>	6 €	27 €
• Cuvée "Quintina" - IGP Pays d'Oc - Domaine de Verchant 2023..... <i>Un beau vin repas, onctueux, gourmand, avec des notes beurrées. Élevage en barrique</i>	—	35 €

VINS ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
• Cuvée "Marion Pla" - AOC Languedoc - Saint-Chinian..... <i>Facile à déguster</i>	4,50 €	—
• Cuvée "Gris" - IGP Sable de Camargue - Domaine le Pive 2025..... <i>Vin frais et festif</i>	5 €	23,50 €
• Cuvée "Mescladis" - AOP Pic Saint Loup - Domaine Clavel 2024/2025..... <i>Des notes de pêche et d'abricot pour un rosé gourmand</i>	—	25 €

VINS PÉTILLANTS

	COUPE	BOUTEILLE
• Champagne Paul Romain Brut - 75 cl	—	40 €
• Prosecco - 11,5%.....	5 €	28 €

FORMULE L'INSTANT À DEUX

**planche
de 5 tapas
+
banoffee
à partager
+
2 cocktails
Bisou**
49 €

Formules cocktails déjeunatoires et dîatoires à partir de 26 € / personne (minimum de 20 convives)