

CARTE DES BOISSONS

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 €

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 € - Muffin : 3 €

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 €
- 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 33 cl

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

NOS SPÉCIALITÉS

Gourmandise • Lait fraise chantilly 4 €

Thés glacés

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

BIÈRES ARTISANALES ET 100% BIO

Bières artisanales (Brasserie des Garrigues, Sommières)

Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
• La Belle en goguette (blonde)	3,80 €	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 €

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 (épicée)
- La Frappadingue (double IPA)
- La Degré Z (sans alcool)



COCKTAILS ET APÉRITIFS

Cocktails (servis uniquement avec le repas) : 9 €

- **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
- **Caipirinha** : cachaça, sucre de canne, citrons verts
- **Blue Brésil** : gin, coco, curaçao, ananas
- **Spritz Saint-Germain** : prosecco, liqueur St-Germain, perrier, zeste de citron - 10 €

Apéritifs

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

Cocktails

- **Bisou** : sirop de gingembre maison, jus de raisin, Prosecco 7 €
- **Prosejito** : prosecco, Perrier, menthe, citrons verts 7 €
- **Royal Martini** : Martini blanc, Prosecco, Perrier 7 €
- **Petit Russe** : Baileys, lait 7 €
- **Spritz** : Apérol, Prosecco, Perrier 8 €

Mocktails : 6,50 €

- **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**

Alcools (servis uniquement avec le repas)

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

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 €

LE GAZETTE CAFÉ

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



N°26

MENU

CARTE DES BOISSONS



LE COCKTAIL DU MOMENT

Paloma : 9 €

Tequila, pamplemousse, tonic, citron vert, sel



À DÉCOUVRIR

4 nouveaux Mocktails



À DÉGUSTER

Salade végan à l'indienne !



Tout l'agenda sur
www.gazettecafe.fr

@cafegazette | | et newsletter



MENU

ENTRÉES

- Velouté de patates douces**, citronnelle et gingembre : 8 €
- Œuf poché**, crème de maïs et girolles, jambon croustillant : 9 €
- Tarte fine** aux légumes de saison et chèvre frais : 10,50 €

PLATS

- Plat du jour** (uniquement le midi) : 11,90 €
- Soupe-repas** : bol détoxifiant du moment : 16,50 €
- Plat végétan à l'indienne** : salade au tofu fumé, légumes panés, haricots mungo, pois chiche marinés, avocat, tomates cerises : 18,50 €
- Burger végétarien** : steak de pois chiches, aubergine, confit d'oignons au thym, tomate, cheddar végétal, aioli léger, bun artisanal aux céréales, accompagné de frites de patate douce et sauce mayo massala : 18,50 €
- Burger lozérien** : viande hachée de race Aubrac, oignons caramélisés au vin rouge, tomme de brebis, pickles, sauce barbecue au piment d'Espelette, bun brioché, accompagné de frites de patate douce et sauce mayo massala : 19,50 €
- Pilons de poulet marinés frits**, sauce cajun, frites et salade : 22 €
- Filet de lieu jaune poêlé**, risotto crémeux au fenouil et citron confit, huile de persil : 23,50 €
- Magret de canard rôti**, figues rôties au miel, poêlée de girolles et pleurotes : 26 €

DESSERTS

- Salade de fruits** : 7,50 € • **Café gourmand** : 9 €
- Banoffee pie** : crumble spéculoos, bananes, caramel beurre salé, mascarpone : 8 €
- Tarte fine aux poires Williams** : crème d'amande au miel de garrigue, glace artisanale aux marrons : 8,50 €
- Glaces artisanales** : 1 boule 3,80 € - 2 boules 7 € - 3 boules 9,50 €
(parfums : vanille, chocolat, passion, pistache, yaourt, café, pêche de vigne, marrons & brisures)

MENU ENFANT

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

FORMULES MIDI

- Entrée + plat* ou plat* + dessert : 24 € // Entrée + plat* + dessert : 30 €
- Plat du jour + salade de fruits frais ou coupe de glaces artisanales + café : 17 €
supplément thé 3€

*Supplément filet de lieu jaune poêlé et magret de canard rôti : + 7 €

TAPAS

- Le soir uniquement à partir de 18h30**
- Frites de patate douce**, sauce curry mayo massala : 6 €
- Falafels aux herbes fraîches**, sauce crémeuse tahini-citron : 6,50 €
- Trio à tartiner** : tapenade d'olives noires, houmous de pois chiches, caviar d'aubergine : 7 €
- Gyozas** aux petits légumes : 7 €
- Filets de poulet frits**, sauce crémeuse cajun : 7,50 €
- Mini chorizos** flambés au Muscat de Frontignan : 8 €
- Burratina crémeuse**, pesto de pistache, focaccia toastée : 8 €
- Assiette de charcuterie** : 8,50 € • **Assiette de fromages** : 8,50 €
- Camembert rôti** du chef : 8,50 €

FORMULE 5 TAPAS AU CHOIX
35 €

Formule buffet salé et sucré 26 €/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 € - 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 - 2024 <i>Un vin frais, fruité et rond</i>	5 €	22 €
• Cuvée "Mondière" - AOC Corbières - Domaine Py 2022 <i>Un bouquet de fruits rouges</i>	6 €	30 €
• Cuvée "Little Parcel" - AOP Faugères - Domaine Bassac 2019 <i>Robe sombre presque noire, jolie densité, fruits noirs</i>	6 €	30 €
• Cuvée "Bonne Pioche" - AOP Pic Saint Loup - Domaine Clavel 2022 <i>Arômes intenses de la garrigue aux fins tanins</i>	7 €	35 €
• Cuvée "Le Mas" - AOP Terrasses du Larzac - Mas du Pountil 2021 <i>Fruité et gourmand avec une douce fraîcheur</i>	7 €	36 €

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 <i>Un blanc vif, rafraîchissant, sur les agrumes</i>	4,50 €	24 €
• Cuvée "Cochon volant" - Viognier - IGP Pays du Languedoc - Château de Caraguilhes 2023 <i>Vin aux arômes fruités floraux avec une belle légèreté</i>	5 €	24 €
• 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 €	25 €
• Cuvée "L'inédit" - IGP Pays d'Oc - Mas Neuf 2023 <i>Moelleux aux arômes tropicaux et notes florales</i>	5,20 €	26 €

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 2023 <i>Vin frais et festif</i>	5 €	23,50 €
• Cuvée "Mescladis" - AOP Pic Saint Loup - Domaine Clavel <i>Des notes de pêches et d'abricots pour un rosé gourmand</i>	5,50 €	25 €

VINS PÉTILLANTS

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

