

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 : **6 €**
- 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 €**

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 €**

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)



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 €**

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



MENU

CARTE DES BOISSONS



LE COCKTAIL DU MOMENT

Espresso Martini : 10 €

vodka, espresso, liqueur de café et sirop de sucre



À DÉCOUVRIR

Ube Latte : 5 €



À DÉGUSTER

Plat végétal à l'indienne !



Tout l'agenda sur
www.gazettecafe.fr

@cafegazette | f | et newsletter



MENU

ENTRÉES

- Velouté de potimarron et éclats de châtaignes : 8,50 €
- Six huîtres de Bouzigues, vinaigre à l'échalote et beurre : 10 €
- Escalope de foie gras et son chutney de mangue : 12 €

PLATS

- Plat du jour (uniquement le midi) : 11,90 €
- Burger végétarien : galette de soja, morbier, sauce Gazette, râpée de pomme de terre, salade, frites de patates douces et sauce curry coco massala : 18,50 €
- Plat végétan à l'indienne : légumes aux épices, noix de coco rôtie, beignets de légumes et naan : 19 €
- Burger Aubrac : viande hachée d'Aubrac, fromage Brezain, lard tranché, sauce Gazette, oignons confits, salade, frites de patate douce et sauce curry coco massala : 19,80 €
- Gnocchis et champignons à la crème de truffe : 22 €
- Blancs de poulet marinés, ail, gingembre, cumin, paprika, masala, noix de cajou, galette de légumes et riz parfumé : 22,50 €
- Médailon de lotte, légumes rôtis, velouté d'herbes et citron vert : 26,50 €
- Filet de bœuf façon Rossini, sauce porto : 32 €

DESSERTS

- Salade de fruits : 7,50 € • Café gourmand : 9 €
- Banoffee pie : crumble spéculoos, bananes, caramel beurre salé, mascarpone : 8 €
- Galet au chocolat noir et amandes : 9 €
- Glaces artisanales : 1 boule 3,80 € - 2 boules 7 € - 3 boules 9,50 €
(parfums : vanille, chocolat, passion, pistache, yaourt, café, pêche de vigne, marron & brisures)

MENU ENFANT

Steack 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 : 18 €
supplément thé 3€

*Supplément médaillon de lotte : + 7 € Supplément filet de bœuf : + 10 €

TAPAS

- Le soir uniquement à partir de 18h30
- Frites de patate douce, sauce curry mayo massala : 6 €
- Gyozas aux petits légumes : 7 €
- Trio à tartiner : tzatziki, tapenade noire, guacamole : 7 €
- Filets de poulet frits, sauce crémeuse cajun : 7,50 €
- Rillettes aux deux saumons : 7,50 €
- Chorizos grillés au Muscat de Frontignan : 8 €
- Samoussa d'agneau : 8 €
- Camembert rôti du chef : 8,50 €
- Assiette de charcuterie : 8,50 € • Assiette de fromages : 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 2023 <i>Un bouquet de fruits rouges</i>	6 €	30 €
• Cuvée "Little Parcel" - AOP Faugères - Domaine Bassac 2022 <i>Robe sombre presque noire, jolie densité, fruits noirs</i>	6 €	30 €
• 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 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 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 €	24 €
• Cuvée "Manpôt blanc" Chardonnay - IGP Côtes de Thongues - Domaine Bassac 2024 <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 2024 <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 2024 <i>Vin frais et festif</i>	5 €	23,50 €
• Cuvée "Mescladis" - AOP Pic Saint Loup - Domaine Clavel 2024 <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 €

