

LA GAZETTE *TOUS NOS PLATS SONT CONCUS ET ELABORES PAR NOS SOINS A BASE DE PRODUITS BRUTS*

Quelques Plats

Cabillaud rôti à l'olive noire, tagliatelles de légumes froids, huile d'olive citronnée **15,50 €**

Filet de bar snacké, légumes vapeurs, Salsa Romesco **15,00 €**

Thon mi-cuit, nouilles de blé dur, légumes sautés **15,50 €**

Seiches à la plancha, wok de légumes sautés & nouilles de blé dur **15,50 €**

Manhattan bacon burger *, sauce cheddar, frites "maison" **14,50 €**

Big Blue Cheese Burger *, sauce au bleu, frites "maison" **14,50 €**

Fish burger, lieu noir pané, sauce tartare "maison", oignon rouge, betterave, tomate & frites "maison" **14,50 €**

Pavé de bœuf *(180-200g), sauce poivre de Sarawak ou Bleu, frites "maison" ou légumes vapeur **14,50 €**

Tartare de bœuf* cru ou poêlé aller/retour, préparé ou non préparé, frites maison **14,00 €**

Fingers de poulet, guacamole & sauce aigre douce, frites maison **13,00 €**

Entrecôte de bœuf « race à viande », sel de Guérande, Béarnaise et frites maison **22.00€**

Les Salades

Bo bun d'été, crevettes, nems de poulet, vermicelles de riz, coriandre, menthe, concombre, oignon frit, carotte, cacahuète **13,50 €**

Chèvre fermier de région roti & frais, salade, betterave rouge, fruits frais et secs **13,00 €**

Grecque Salad, concombre, oignon rouge, olives, poivron, tomate, origan, féta **12,00 €**

Tuna Poke Bowl, thon mariné sauce soja, avocat, concombre, artichaut, riz à sushi et wakamé **14,00€**

Les Veggies

Végétarian Burger, betterave rouge et aubergine snackées, guacamole, œuf au plat, oignon rouge, frites, cheddar **14,00€**

Penne Al pesto, pignons grillés, Parmesan et roquette **13,50€**

Penne Al Pomodoro, tomates, basilic, olives noires, Parmesan **13,00€**

Lasagnes de légumes, chèvre, ricotta, ratatouille maison **13.00€**

Douceurs & Gourmandises

Belle part de Tiramisu **7,00€**

Crème brûlée à la vanille Bourbon **7,00€**

Tarte au citron meringuée **7,00€**

Mi-cuit chocolat et crème anglaise **7,00€**

Fromage blanc, fruits frais et secs, miel **5.50€**

Café gourmand, assiette de 6 petits assortiments, café ou thé **8.00€**

MILKSHAKE (45CL) **6,10€**

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel

LES COUPES GLACEES AVEC ALCOOL (3 boules et 2 cl d'alcool) **6,00€**

Colonel (citron vert, vodka), **Iceberg** (menthe chocolat, Get 27),

Martiniquaise (rhum-raisin, rhum brun)

Les glaces & sorbets (1 boule 2,50€, 2 boules 4,00€, 3 boules 5,00€)

Vanille, chocolat, cassis, café expresso, cerise, citron vert, fraise, framboises, lait de coco, pamplemousse, rhum-raisin, mangue, melon, peches des vignes, violette, yaourt bulgare, menthe-choco, pistache

BRUNCHS LA GAZETTE 20€

UNIQUEMENT WEEK END ET JOURS FERIÉS

BRUNCH FRAÎCHEUR

BRUNCH BÛCHERON

Café, Thé ou Chocolat

Verre de Vin (blanc ou rouge ou rosé) ou Jus de fruits

Saumon fumé,
Verrine Baltique

Saucisse et Lard grillé,
Rôti de Bœuf

Pomme de terre au four et Crème ciboulette

Cake à la Féta et courgette

Salade coleslaw

Omelette au Fromage

5 Fruits de saison

Brioche façon pain perdu et caramel maison & Riz au
lait

COCKTAILS ALCOOLISES

AMÉRICANO (Martini rouge, Campari, Perrier) 10cl	7,00€
MOJITO (Havana Club 3 ans 4cl, menthe fraîche, citron vert) 20cl	7,00€
CAÍPIRINHA (Cachaça 4cl, citron vert, sucre) 20cl	7,00€
SPRITZ (Apéritif 4cl, Prosecco 6cl, Perrier 6cl)	7,00€
TI PUNCH (Rhum 3 rivières 4cl, citron vert, sucre) 4cl	7,00€
ZOMBIE (Rhum, Ambré, 2cl, Rhum blanc, 2cl, Liqueur Abricot, Jus de Citron vert, Jus d'ananas, Sirop de Grenadine et Sucre de Canne) 25cl	7,00€
CUBA LIBRE (Rhum Bacardi, citron vert, coca cola) 25cl	7,00€
BLOODY MARY (Vodka 4cl, jus de tomate, jus de citron) 25cl	7,00€
BLUE HAWAIIAN (Rhum Blanc 4cl, Curaçao bleu, Jus de Coco et ananas) 25cl	7,00€
MARGARITA (Tequila 4cl, cassis, citron vert, triple sec) 20cl	7,00€
PIÑA COLADA (Rhum blanc 4cl, lait de coco, Jus d'ananas, sucre) 25cl	7,00€
IRISH COFFEE (Café chaud, Paddy 4cl, crème chantilly) 20cl	7,00€
TEQUILA SUNRISE (Tequila 4cl, jus d'orange, grenadine) 25cl	7,00€
GIN FIZZ (Gin 4cl, Perrier ou Schweppes, triple sec, citron vert) 25cl	7,00€
GIN TONIC (Gin 4cl, Schweppes, Citron jaune) 20cl	7,00€
MEXICAN COFFEE (Liqueur de café, tequila 4cl, café chaud, chantilly) 20cl	7,00€
COCKTAILS en promotion (voir Ardoise)	6,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

LA GAZETTE (Cocktail de jus de fruits) 30cl	6,00€
VIRGIN MOJITO (Carnie un noyau sans Rhum) 30cl	6,00€
BORA BORA (Jus de Passion, Grenadine, Jus d'Ananas et Citron) 30cl	6,00€

GLACES & SORBETS

Glaces (vanille, chocolat, café expresso, caramel salé, fraise, citron vert, framboise, violette, lait de coco, mandarine, pistache, yaourt bulgare...)	2,50€
Supplément chantilly	4,00€
	5,00€
	0,70€

MILK SHAKE

(45cl) Parfum au choix (fraise, pistache, vanille, chocolat, banane, lait de coco, café expresso, caramel salé)	6,10€
---	-------

SMOOTHIES (33cl)

ANANAS (Merveilles ananas, jus ananas)	6,10€
FRUIT ROUGE (Cocktail fruits rouges, jus de fraise)	



L'équipe de la Gazette vous souhaite la bienvenue.

OUVERT TOUTS LES JOURS

RESTAURATION MIDI ET SOIR

De 12H à 14H30 et de 19H à 22H30

BRUNCH LE WEEK-END et jours fériés

de 11H30 à 15H00

Nous demandons à notre sympathique clientèle d'éviter les nuisances sonores à partir de 22h pour respecter le repos de notre voisinage.

Nous nous réservons le droit d'utiliser les tables lors de la Brasserie pour les clients désireux de se restaurer!

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets, service compris / Mars 2019



la gazette
bar brunch brasserie

cafés, thés & chocolats
rafraîchissements
bières, alcools, cocktails

www.lagazettepoitiers.com

BOISSONS CHAUDES

Café noir	1,50€	Citron pressé chaud	4,50€
Double café	2,90€	Cappuccino mousse de lait	3,60€
<i>Il est à la hauteur!</i>	1,80€	Cappuccino Chantilly	3,60€
Grand café crème	3,30€	Chocolat viennois	3,60€
Petit café crème	2,30€	Tartine beurrée	2,60€
Petit décaféiné crème	2,40€	Croissant	1,50€
Café crème au Caramel	3,40€	Petit déjeuner complet	
Café bonbon <i>avec lait condensé</i>	2,30€	(2 tartines beurre, 1 Croissant beurre,	
Affogato <i>(avec une boule de glace)</i>	3,30€	confiture, double café/chocolat/thé)	6,00€
Chocolat chaud	2,90€	+ 1 jus de fruit au choix	7,00€
Lait chaud nature	2,40€	Grog au rhum	6,00€
Lait aromatisé <i>(pain d'épices, miel)</i>	2,80€	<i>(Rhum brun, citron, sucre de canne)</i>	
<i>Vanille, Caramel, Noisette, Châtaignes</i>		Vin chaud	3,80€
		<i>(Cannelle, orange, clou de girofle)</i>	

Le Parti du Thé

Grand Earl Grey Imperial Pointes Blanches	
<i>The noir cueillette impériale - Bergamote de Sicile - Bourgoin de thé blanc</i>	
Le Secret Tibétain	3,30€
<i>The noir - Thé vert - Vanille - Japon - Bergamote - Lavande - 12 épices douces</i>	
Le Parfum - Thé vert - Cerase - Rhubarbe - Fraise - Figue - Fleurs	
The Vanille Bourbon - Thé noir	
Kenilworth - Thé noir Ceylan	
Amanogawa - Thé rouge sans théine	
The Vert de Chine Chunmee - bio	
The vert à la menthe fraîche	
Infusion bio verveine, tilleul, fruits rouges	3,30€

RAFRAICHISSEMENTS

Jus de fruits 20cl	3,20€
<i>(AGE, abricot, framboise, pêche, pommes pressées, cocktail tropical, fraise, mangue, tomate, orange, banane, ananas, goyave)</i>	
Fruits pressés «Minute»	4,50€
<i>(orange, citron, framboise)</i>	
Thé glacé 25cl	3,30€
Caocolac 20cl	3,10€
Limonaade 25cl	2,10€
Diabolo 25cl	2,20€
Sirup à l'eau simple 25cl	2,00€
MAGNERS CIDERS 33cl	3,80€
<i>(orange, citron, framboise, banane, vanille, sauge, menthe, citron jaune, fraise, pêche, goyave, menthe, citron jaune, fraise, pêche, pomme, cerise, framboise, caramel, anis, gingembre, cassis, kiwi, citron, châtaigne, banane, vanille, jus de soja, violettes, noisette)</i>	

BIERES PRESSION

Heineken	25cl	33cl	50cl
Affligem <i>(bière d'abbaye)</i>	3,30€	4,40€	6,00€
Blanche <i>(Murt Subite Witte)</i>	3,90€	5,20€	7,50€
Cerveoise <i>(bière, vin blanc, citron)</i>	3,90€	5,20€	7,50€
Monaco	3,30€	4,40€	6,00€
Panaché	3,30€	4,40€	6,00€
Bière Pression du moment	4,50€	6,00	8,00€

BIERES BOUTEILLES

Desperados 5° 33cl	5,50€	Lindemans Framboise 2° 5 25cl	4,50€
Karmeliet Tripel 8° 4 33cl	5,50€	Lindemans Pêche 2° 5 25cl	4,50€
Lagunitas IPA 6° 2 33cl	5,50€	Mélausine Bière artisanale 6° 5 33cl	5,50€
Cherry Chouffe 8° 33cl	5,50€	Blanche de l'Est Bière artisanale 6° 9 33cl	5,50€
Duvel 8° 9 33cl	5,50€	Loire à l'Orléans Bière artisanale 4° 2 33cl	5,50€
Heineken sans alcool 33cl	5,00€		
Supplément Sirup	+(0,25€)	Supplément Picon	+(0,70€)
Bière Bouteille du moment 4,50€			

APERITIFS

Kir champagne 10cl	8,00€	Pineau <i>(rouge et blanc)</i> 5cl	3,90€
Kir pétillant 10cl	4,00€	Suze, Campari, 5cl	
Kir vin blanc, Cardinal 14cl	3,50€	Pommeau, Guignolet 5cl	3,90€
<i>(Cassis, framboise, mûre, pêche, violettes, cerise)</i>		Anis 2cl	2,60€
Porto, Martini, Lillet, 5cl	3,90€	<i>(Ricard, Pastis, Casanis, Berger)</i>	

A GRIGNOTER AVEC L'APERO A partir de 18H

Petite Planche de Pata Negra	11,00€
Grande Planche de Pata Negra	17,50€
Planche Apéro	17,50€

ALCOOLS

WHISKIES

FROGGY Blended Scotch Whisky	2cl	4cl
WHITE BRESSE Single Malt Scotch Whisky ISLAND	3,50€	6,80€
CHAROLAI'S SPEYSIDE Pure Malt Scotch Whisky 12ans	4,50€	8,50€
BLACK MALDEN Single Malt Scotch Whisky ISLAND	4,70€	8,90€
MORVAN'S TROUT Single Malt Scotch Whisky SPEYSIDE 13ans	5,00€	9,00€
	7,00€	13,50€

LES RHUMS

JAMAICAN DARK Jamaïque	3,50€	6,50€
RESERVA 1863 5ans Barbade	4,00€	7,50€
SOLERA 18ans République Dominicaine	4,50€	8,50€
HAVANA 3ans, BACARDI, 3 RIVIERES, CACHACA, SAINT-JAMES	3,00€	6,00€

DIGESTIFS

COGNAC BLACK « DEAU » XO	6,60€	13,00€
COGNAC « DEAU » NAPOLEON	4,50€	8,40€
ARMAGNAC « JOY » Bas-Armagnac XO	4,20€	7,90€
CALVADOS Château Du BREUIL 15ans	4,20€	7,90€

ALCOOLS DE POIRE WILLIAM, MIRABELLE, FRAMBOISE, BAILEY'S, COINTREAU, GRAND MARNIER, MALIBU, GET 27, GET 31 VODKA, GIN, TEQUILA

CHAMPAGNE DE NOTRE SÉLECTION

bdlic (75cl)	60,00€	Coupe (10cl)	8,00€
--------------	--------	--------------	-------

VIN EFFERVESCENT

Comte d'Ormont	bdlic (75cl)	25,00€	Coupe (10cl)	3,90€
<i>(Blanc de blanc)</i>				

Verre de vin 14cl [Voir carte](#)