

# BOISSONS CHAUDES

Café Sélection - Couleur Café (81) Artisan torréfacteur  
 Origine : Brésil et Ethiopie



Espresso, allongé, ristretto	1€50	au choix : lait de vache ou lait d'avoine supplément sirop : orgeat ou noisette
Double espresso	2€80	
Noisette	1€60	
Cappuccino	2€50	
Grand Crème	3€50	
Chocolat chaud	2€50	

## Les Thés - Les Infu'thés

thé vert menthe  
 thé vert citron  
 thé blanc grenade  
 thé noir réglisse  
 earl grey



2€50

## Les Infusions - Les Infu'thés

rooibos orange cannelle  
 tisane vaillante : verveine menthe,  
 tisane mielleuse : camomille,  
 tisane paresseuse : anis vert

2€50



Citron-miel-gingembre chaud

3€

# BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop artisanal (Maison Meneau / Rième) 25cl 1€  
 menthe, grenadine, pêche, fraise, cerise, groseille, myrtille, cassis, citron,  
 orgeat, violette, hibiscus, orange  
 Limonade pression, Diabolo 25cl 2€20

Thé Glacé maison 25cl 3€  
 Café Frappé supplément sirop noisette ou orgeat 20cl 3€  
 Citronnade maison au gingembre 25cl 3€

Jus de fruits (Maison Meneau / La Bonne Energie) 20cl 3€  
 orange, pamplemousse, pomme, pomme-gingembre 20cl 4€  
 poire, raisin, tomate, pomme-piment, p-bergamote, p-kiwi 25cl

Breizh Cola 33cl 3€  
 Ginger beer (Maison Meneau) 20cl 4€  
 Fizz pomme-lavande, cerise-menthe - basilic (Maison Meneau) 33cl 3€50  
 Sodas Schweppes 25cl, Coca Cola 33cl, Coca zéro 33cl, Orangina 25cl, 3€50  
 Perrier 33cl 8€  
 San Pellegrino 1L

## GOÛTER

toute la journée, selon disponibilité !

Goûter du jour 4€  
 Glaces artisanales de La Glace Albigeoise  
 vanille, fraise, pêche-citron vert, mûre sauvage, caramel beurre salé, pistache  
 1 boule 2€50 - 2 boules 4€50 - 3 boules 7€



Bières  
 Vins  
 Apéritifs  
 Digestifs  
 Boissons  
 chaudes &  
 sans alcool

Petite restauration  
 Goûter

ILLUSTRATION: ALCA @ALCA\_ILLU

Nos produits et fournisseur-euses  
 sont choisi-es avec soin en favorisant  
 l'artisanal, le local, les circuits-courts et  
 l'agriculture biologique.  
 Tarifs au 01/07/25

# Café PLUM

## Bières pression

Fada blonde 5,5° / panaché ou sirop

Karland ambrée 5° 

Bières du moment description au bar

Picon bière

# BIÈRES

12,5cl	25cl	50cl
1€50	2€80	5€50
1€80	3€50	6€30
2€	4€	7€80
	3€	6€

## Bières artisanales

### Blanches

**Grésigne** (infusée aux graines de coriandre) - 3,5% Brasserie Tanis

**Sira** (notes de thé vert pêche) - 4,8% Brasserie Aurös

### Blondes

**Cascade** (Pale ale aux notes d'agrumes légèrement amer) - 5,5% Brasserie Tanis

**Benesta** (Pale Ale houblonnée et fruitée) - 5% Brasserie Aurös

### IPA

**Ghetto Blastha** (Session NEIPA fraîche et houblonnée) - 3,6% Sabotage Craftbeer

**Tif Taf** (fruitée et houblonnée avec une amerture franche) - 6,5% Brasserie Aurös

**Pépité** (notes d'agrumes et de pins) - 6,5% Brasserie Tanis

### Ambrées

**Armen** (sans gluten au blé noir) - 5,4% Brasserie de Bretagne

### Brunes

**Pic de Nore** (arômes torréfiés au café

et au chocolat) - 5% Brasserie Tanis 33cl 5€

### Sour

**Pavlova Escobar** (Pastry Sour passion

fruits rouge) - 7,2% Sabotage Craftbeer 50cl 8€

### Bière sans alcool

**Sobre-hero** (blonde) - 0,4%

Brasserie de la Seillone

33cl 5€

33cl 5€

33cl 5€

33cl 5€

50cl 8€

33cl 5€

33cl 5€

33cl 5€


33cl 4€

# VINS

## Cubis


12cl - 2€50 1/4L - 4€50 1/2L - 9€ 1L - 18€


Domaine René Rieux, rouge, blanc ou rosé IGP Côtes du Tarn 

Domaine Nouveau Monde, rouge IGP pays d'Hérault 

## Rouges

Baba Domaine de Brousse VSIG (81) 

Libre Expression Domaine de Cantalauze VSIG (81) 

Insolence Domaine de Cantalauze VSIG (81) 


Verre 12cl / Bouteille 75cl

20€

24€

28€

## Blancs

Blanc naturel Mas Brunet VSIG (81) 

Colline blanche Domaine de Brousse AOP Gaillac (81) 

Saint Aimé - doux Vignes des Garbasses IGP Côtes du Tarn

3€ / 16€

3€50 / 20€

3€50 / 20€

Méthode Ancestrale - pétillant Vignes des Garbasses IGP Côtes du Tarn

5€ / 25€

## Rosés

Evanescence Domaine de Cantalauze VSIG (81) 

3€50 / 22€

## Vin du moment

Vins naturels au verre sélectionnés suivant les dernières dégustations

3€50 / 22€

# APÉRITIFS

## & DIGESTIFS



Ricard, Pastis Bonal 2cl

2€20 Bas-armagnac 4cl 6€

Suze, Salers 5cl

2€50 Eau-de-vie de poire 4cl 6€

Get 27, Porto 5cl

3€50 Vieille prune 4cl 6€

Martini blanc ou rouge 5cl

3€50 Liqueur caramel- 6€

Ratafia, Chouchen 5cl

3€50 beurre salé 4cl 6€

Cidre Brut artisanal 25cl - 4,5°

4€ Shooter 2cl 2€50

Muscat de Rivesaltes 10cl

3€50 5 shooters 10€

Vilanova berbie, Lagavulin 4cl

8€

3 Rivières, Havana 7 ans 4cl

5€

Diplomatico 4cl

7€

Baileys 4cl

3€50



# PETITE RESTAURATION

Hors service du midi et du soir, selon disponibilité

Planche Charcuterie et Fromage 12€

Pâté de campagne 7€50

Tartinables de légumes 6€50

Le Chaudron 

le tout servi avec du pain tranché !

