

DROGUERIE DES MARCHANDS

Laissac

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / 1,80€

ALLONGÉ / 2,00€

DÉCAFEINÉ / 2,10€

NOISETTE / 2,20€

DOUBLE EXPRESSO / 3,50€

CAPPUCCINO / 3,70€

CAFÉ VIENNOIS / 4,50€

CHOCOLAT CHAUD / 3,70€

CHOCOLAT VIENNOIS / 4,50€

CAFÉ LATTE / 5,00€

> Une dose de café + lait

CHAI LATTE / 5,00€

> Sirop épices et thé maison, lait

GOLDEN LATTE / 5,00€

> Curcuma, gingembre, sirop d'agave, lait

MATCHA LATTE / 5,00€

> Matcha cérémonie Anatea, lait

THÉ PALAIS DES THÉS 3,60€

> Vert de chine, Jasmin
Breakfast, Fruits rouges, Menthe,
Camomille, Verveine

Suppléments : Lait d'avoine +0,50€ / 1 shot d'expresso +1,00€ /
Petit gâteau maison +1,00€ / Sirop + 0,20 (vanille, noisette...)

EAUX

EAU MICRO-FILTRÉE

1L

50CL

> Plate ou gazeuse

4,00€

3,50€

SIROP / 2,30€ - DIABOLO / 4,00€

> Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Orgeat, Cassis



N°8 Place
Alexandre Laissac
34000 Montpellier

SOFTS & SODAS / 4,00€

SCHWEPPE 25CL

> Tonic ou agrumes

GINGER BEER 25CL

LIMONADE 25CL

PEPSI 33CL

PEPSI ZERO 33CL

ORANGINA 25CL

ICE TEA 25CL

RED BULL / +1,00€

JUS

PRESSOIRS DE PROVENCE 25CL / 5,50€

> Pomme trouble, Orange, Tomate, ACE, Abricot, Poire

MOCKTAILS / 7,00€

VIRGIN MOJITO

> Citron vert, sirop de sucre de canne, menthe, eau gazeuse, jus de pomme

VIRGIN MULE

> Citron vert, sirop de sucre de canne, ginger beer

RED MARCHAND

> Jus de pomme, purée de fruits rouges, jus de citron vert, sirop de vanille

SUMMER

> Concombre, limonade, menthe, sirop de pêche

SUPLÉMENTS / +1€

> Purée de fruits rouges ou exotiques



N°8 Place
Alexandre Laissac
34000 Montpellier

COCKTAILS / 9,00€

Classiques

AMERICANO

> Martini rouge, Campari, eau gazeuse

NEGRONI

> Gin, Campari, Martini rouge

MOJITO

> Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre

EXPRESSO MARTINI

> Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, expresso

TI-PUNCH

> Rhum agricole, sucre, citron vert

CAÏPIRINHA

> Cachaça, citron vert, sirop de sucre

MARGARITA

> Tequila, Cointreau, jus de citron vert

SUPPLÉMENTS / +1€

> Purée de fruits rouges ou exotiques

SPRITZ & MULES / 9,00€

APÉROL SPRITZ

> Apérol, Prosecco, trait d'eau pétillante

SPRITZ FRANÇAIS

> Liqueur St-Germain, Prosecco, trait d'eau pétillante

LILLET SPRITZ

> Lillet blanc, Tonic

MOSCOW MULE

> Vodka, citron vert, ginger beer, une tranche de concombre

JAMAICAN MULE

> Rhum, citron vert, ginger beer, gingembre

LONDON MULE

> Gin, citron vert, gingembre

TENESSEE MULE

> Whisky, citron vert, gingembre



N°8 Place
Alexandre Laissac
34000 Montpellier

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS	25CL	50CL
> Blanche Gallia	4,50€	7,50€
> Blonde Phocéenne	3,50€	6,00€
> IPA	4,50€	8,00€
> Monaco	4,00€	7,50€

BIÈRE DES MARCHANDS - 33CL BRASSERIE DU LEZ ARTISANALES / 6,00€	BOUTEILLES 33CL / 6,00€
> BLANCHE	> DESPERADOS
> BLONDE	> DESPERADOS 0°
> IPA	

SUPLÉMENTS
Picon +1,00€ / sirop +0,20€

APÉRITIFS 4CL / 4,50€

MARTINI BLANC / 4,50€
MARTINI ROUGE / 4,50€
LILLET BLANC / 4,50€
LILLET ROUGE / 4,50€

CAMPARI 4CL / 4,50€
SUZE / 4,50€
PORTO / 4,50€

RICARD / PASTIS / CRISTAL / 3CL / 3,00€

KIR 12CL / 5,50€
> Cassis ou pêche

KIR ROYAL 12CL / 10,00€
COUPE DE PROSECCO 10CL / 8,00€
COUPE DE CHAMPAGNE 10CL / 11,00€

VINS & CHAMPAGNES

BLANCS

	12,5cl	75cl
CRI, DOMAINE SAINT MARTIN DES CHAMPS, IGP PAYS D'OC Ugni blanc, Grenache blanc, Roussanne	4,00€	22,00€
> Un moelleux étonnamment frais, entre agrumes confits et douceur fruitée, parfait en apéro ou sur un dessert.		
TERRE DE CAUX, DOMAINE DE DAURION, IGP PAYS D'OC Viognier, Colombage	4,00€	22,00€
> Un blanc vif et fruité, entre agrumes et fruits exotiques, à la finale citronnée qui réveille les papilles.		
GALETS ROULÉS, DOMAINE DÉCALAGE, AOP LANGUEDOC Rolle, Grenache blanc, Roussanne		23,00€
> Belle robe limpide et brillante aux nuances or clair. En apéritif mais aussi sur un poisson grillé, des crustacés, fromage à pâte dure ou chèvre frais.		
ESPRIT, DOMAINE DE CASSAGNOLE, IGP ARDECHE Viognier	6,00€	31,00€
> Un blanc expressif aux arômes de fruits mûrs et à la tension minérale tranchante. Il claque en bouche et s'invite à table comme à la fête		
CLOS DE MIDI, DOMAINE ARNAUD LAMBERT, SAUMUR Chenin		40,00€
> Un 100 % Chenin tout en élégance, parfait pour une cuisine iodée ou végétale.		
SUR UN FIL, MAISON JB FAU, AOC LIMOUX Chardonnay		43,00€
> Un Chardonnay frais et aromatique aux notes de coing, d'agrumes et de fleurs blanches, aussi élégant que désaltérant.		
VIGNES OUBLIÉES BLANC, VIGNES OUBLIÉES, LANGUEDOC Clairette, Roussane, Grenache Blanc	8,00€	50,00€
> Fraîcheur et équilibre dans un blanc bio aux notes de fruits blancs et d'agrumes grillés.		

VINS & CHAMPAGNES

BLANCS

12,5cl

75cl

LA FALAISE, CHÂTEAU LA NEGLY, LA CLAPE

Chardonnay, Grenache gris, Sauvignon gris, Petit manseng

53,00€

> Un blanc expressif aux arômes exotiques et une belle minéralité, idéal pour surprendre les amateurs de finesse.

CHABLIS ,DOMAINE GÉRARD DUPLESSIS, CHABLIS

Chardonnay

60,00€

> Un chablis droit et floral, compagnon idéal des poissons crus et fromages frais.

DAUMAS GASSAC BLANC, MAS DAUMAS GASSAC, IGP ST GUILHEM-LE-DESERT

Viognier, Petit manseng, Chardonnay, Chenin

100,00€

> Un grand blanc languedocien, vif et gourmand, aux accents de fruits mûrs et d'amande.

ROSÉS

12,5cl

75cl

LOUISE, CHÂTEAU DE LA CLOTTE FONTANE, IGP PAYS D'OC

Grenache, Syrah

4,00€

21,00€

> Rosé très pâle mariant l'onctuosité du grenache et l'éclat de la syrah.

NUITS BLEUES, DOMAINE TERRES DE SABLE, IGP SABLE DE CAMARGUE

Grenache gris et Soir

5,00€

24,00€

> Nez et bouche : notes d'agrumes et d'acacia, une bouche ample vive et gourmande qui se teinte de fruits blancs, prolongée par un trait de citron en finale. Grenache gris et noir.

ROSÉ, DOMAINE BARRAVEOU, BANDOL

Mourvedre, Grenache, Cinsault

60,00€

> Un Bandol racé et élégant, à la fraîcheur remarquable et aux arômes raffinés de fruits rouges et d'agrumes.

VINS & CHAMPAGNES

ROUGES

	12,5cl	75cl
LA POMPADOUR, DOMAINE CASTELMAURE, AOC CORBIÈRE Carignan, Syrah, Crenache > Un Corbières rond et charmeur, qui mêle fruits rouges, garrigue et épices, avec une belle longueur en bouche.	4,00€	25,00€
LES TERRASSES DU LARZAC, DOMAINE COSTON, AOC TERRASSE DU LARZAC Grenache, Syrah, Carignan > Un rouge du Sud plein de caractère, aux arômes balsamiques et mentholés, parfait pour accompagner une belle viande ou un plat mijoté.	5,00€	27,00€
MARIE, DOMAINE CAMMAOUS, AOP PIC ST LOUP Syrah, Grenache > Un Pic Saint-Loup élégant et épicé, aux tanins poudrés et au bel équilibre entre fraîcheur et générosité.	6,00€	28,00€
LES PRUNIER, DOMAINE DE TAUMASSOU, CÔTES-DU-RHÔNES Grenache, Cinsault, Carignan > Souple et fruité, ce rouge convivial régale par sa fraîcheur et sa simplicité.	6,00€	28,00€
DAUMAS GASSAC ROUGE, DOMAINE DES CREISSES, IGP VIN DE PAYS D'HERAULT Cabernet, Sauvignon, Syrah, Grenache, Carigan, Mourvedre > Un vin riche et gourmand aux notes de réglisse et d'épices douces, parfait pour les viandes grillées.		49,00€
BOURGOGNE, DOMAINE DE MONTILLE, BOURGOGNE ROUGE Pinot noir > Un pinot noir soyeux aux notes de cerise et de fleurs, typique du style bourguignon.		75,00€
SIMON, CLOS MARIE, PIC-SAINT-LOUP Grenache noir, Syrah, Mourvèdre > Puissant et méditerranéen, il séduit par sa profondeur et sa fraîcheur florale.		77,00€

VINS & CHAMPAGNES

ROUGES

12,5cl

75cl

L'ESPRIT DE FONT CAUDE, DOMAINE ALAIN CHABANON, LANGUEDOC
MONTPEYROUX

80,00€

Mourvèdre, Syrah, Grenache

> Un rouge biodynamique puissant et élégant, avec des arômes de fruits noirs et d'épices.

DAUMAS GASSAC ROUGE, MAS DAUMAS GASSAC, IGP ST GUILHEM-
LE-DESERT

100,00€

Cabernet sauvignon, Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre

> Un vin iconique du Languedoc, ample et structuré, à la finale longue et épicée.

CHAMPAGNE

12,5cl

75cl

CUVÉE PREMIERE BRUT, CHASSENAY D'ARCE, CHAMPAGNE

11,00€

72,00€

Pinot noir, Chardonnay, Pinot blanc

>De fines bulles apportent élégance et fraîcheur pour une impression de longueur et de tension. Remarquable par sa générosité et finesse

BRUT MAJEUR, AYALA, CHAMPAGNE

90,00€

Pinot noir, Chardonnay

>Un champagne fin et délicat, aux notes de poire et fleurs blanches, parfait pour ouvrir les festivités avec fraîcheur.

DIGESTIFS 4CL

POIRE / 7,50€

BAILEYS / 6,50€

GÉNÉPI / 7,50€

CHARTREUSE / 5,00€

COGNAC / 8,00€

COINTREAU / 6,00€

LIMONCELLO / 7,50€

BUMBU CRÈME / 12,00€