

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, mûre, cassis, citron, orgeat, violette

Limonade pression, Diabolo 25cl 2€20

Thé Glacé thé vert menthe-citron ou thé noir pêche 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 3€

poire, raisin, pomme-piment, p-betterave, p-bergamote, p-curcuma, p-kiwi, tomate 25cl 4€

Breizh Cola 33cl Ginger beer (Maison Meneau) 20cl 3€

Sodas Schweppes 25cl, Coca Cola 33cl, Coca zéro 33cl, 3€50

Orangina 25cl, Perrier 33cl, Vittel 25cl

Badoit 1L 8€

GOÛTER

toute la journée, selon disponibilité !

Goûter du jour 4€

Glaces artisanales de La Glace Albigeoise

vanille, fraise, abricot, pistache, mûre, pêche-citron vert

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 01/01/25

Café
PLUM

BIÈRES

Bières pression

Fada blonde 5,5° / panaché ou sirop

Karland ambrée 5° 

Bières du moment description au bar

Picon bière

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

Bières bouteilles artisanales 33cl

Brasserie La Louve, Lautrec (81) 

Blanche au citron et gingembre - 5°

IPA - 6°

Brasserie Tanis, Garrigues (81), Paysans brasseurs 

Cascade - Blonde - 5,5°

Pépité - IPA - 6,5°

Grésigne - Blanche aux graine de coriandre - 3,5°

Surette - Blanche à la fleur de sureau - 3,5°

Brasserie Auros, Cordes s/ciel (81)

Benesta - Pale Ale - 5°

Sira - Blanche au thé vert pêche - 4,5°

Tif Taf - IPA - 6,5°

Brasserie de Bretagne 

ArMen - ambrée sans gluten - 5°



Bière sans alcool 33cl

4€

Brasserie de la Seillone, Toulouse


Sobre-hero - blonde



1664 0.0

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

Verre 12cl / Bouteille 75cl

BABA Domaine de Brousse VSIG (81)  28€

Insolence Domaine de Cantalauze VSIG (81)   24€

Libre Expression Domaine de Cantalauze VSIG (81)   20€

Blancs

Blanc naturel Mas Brunet VSIG (81)  3€ / 16€



Colline blanche Domaine de Brousse AOP Gaillac (81) 3€50 / 19€

La Vigne Galante - doux Dom. d'Escausses IGP Côtes du Tarn 3€50 / 19€

Méthode Ancestrale - pétillant Vignes des Garbasses IGP Côtes du Tarn

5€ / 20€

Rosés

Etincelle nomade Mas Seren IGP Cévennes   4€ / 20€

OSé Vignes des Garbasses IGP Côtes du Tarn 19€

Vin du moment

3€50 / 22€

Vins naturels au verre sélectionnés suivant les dernières dégustations

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

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 !

