

CAFÉ
RAISIN

GRUISSAN PLAGE
CHALET 2-115

que passa cet été?

POUR TOUTES L'ACTU
SUIVEZ NOUS SUR NOTRE
INSTAGRAM @CAFERAISSIN



SUN DAY

BRUNCH, VOYAGE & MUSIQUE



DIMANCHE 16 JUILLET

BRUNCH CALIFORNIEN, DJ RIM LAURENS

AÇAI BOWL, CHOWDER, PANCAKES & SPIKED SMOOTHIES

DIMANCHE 30 JUILLET

BRUNCH ITALIEN, DJ RIM LAURENS

FOCCACIA, MOZZARELLA & SPRITZ

DIMANCHE 13 AOUT

BRUNCH ARGENTIN

BBQ ASADO, EMPANADAS & VINO

DIMANCHE 27 AOUT

BRUNCH LIBANAIS, DJ RIM LAURENS

SHAKSHOUKA, PITA, HOUMOUS & BABKA

JAJA JAZZ

DU BON JAJA NATUREL ET DU JAZZ !

Samedi 22 Juillet. & Samedi 19 Aout

-

we love coffee



Un café de spécialité, c'est un café source de terroir qui comme pour le vin, répond à des exigences en terme de production, de traitement, de torrefaction, de conservation et de préparation.

"FAISONS DE VOUS UN AS DU CAFE..."



ESPRESSO
SE DIT : ESPREEESSSSOOO



MACHIATTO
SE DIT : MACHIAAATOOO



DOUBLE ESPRESSO



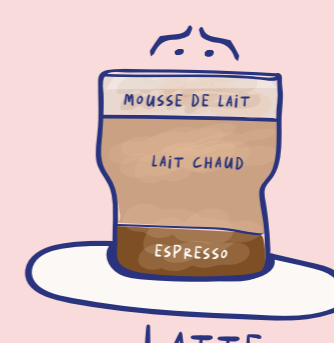
LUNGO



FLAT WHITE



LATTE



LATTE MACHIATTO



MOCHA
SE DIT "MOKA"



CAPPUCCINO



DOUBLE SHOT FLAT WHITE



CHOCOLAT CHAUD

MAKE IT COLD!

Iced Latte | 5€
Iced Mocha | 5€
Iced chocolate | 5€

Espresso | 2,20€
Lungo | 2,20€
Machiato | 3,20€
Double espresso | 3€
Flat white | 3,5€
Flat white dble shot | 4€
Latte | 4,50€
Latte machiatto | 4€
Mocha | 4,5€
Cappucino | 4€
Chocolat chaud | 4€
Supp. lait végétal | 0,5€

bar à citronnade

Citronnade classique | 4€

Citronnade fraise garrigue | 5€

Citronnade gingembre | 5€

Citronnade hibiscus | 5€

Citronnade framboise | 5€

Citronnade menthe fraîche | 5€

Citronnade grenade de LaRouge d'Oc | 5€



boissons maisons, jus locaux et sodas

Jus d'orange pressée | 4,5€

Jus de pomme du sommail | 3,5€

Jus d'abricot du sommail | 3,5€

Jus de poire du sommail | 3,5€

Jus de tomate du sommail | 3,5€

Thé glacé | 4€

Smoothie du jour | 5€

Karma Cola | 4€

Lemony Lemonade | 4€

Orangeade Summer | 4€

Gingerella | 4€

Fever tree tonic water | 5€

Perrier 33cl. | 4,5€

Badoit 1 litre. | 7€

Sirop bio grenadine, menthe, citron, pêche, fraise | 2,5€

les thés de la maison vrac

| 5€

Infusion Sadbdarifa. Infusion Garrigua.
Thé vert oriental, earl grey, super chai.
Geaicha. Thé blanc aux agrumes...etc.

apéro, cocktails & vins naturels

Spritz | 10€

Gin & Tonic | 10€

Bal Pages | 10€

Bière pression «brooklyn lager» | 3,6€ | Pinte 7€

Bière artisanale locale «La mer à boire» | Blanche ou Blonde | 6€

-

Verre de blanc, rouge ou rosé «Poivre d'Âne | 3,5€

Verre de vin naturel du moment | Nous demander

Bouteilles de vin :

Nous sommes caviste et appliquons un droit de bouchon de 10€ pour une consommation sur place. N'hésitez pas à jeter un coup d'oeil à notre sélection, à l'intérieur du café, sur les étagères.

CAFE RAISIN

COFFEE SHOP, BAR A VIN, BBQ & TAPAS / GRUISSAN PLAGE

9H00 > 11H00

breakfast, petit déjeuner

Oeuf à la coque | 6€ (x2 unité)

mouillette de pain beurré,
fleur de sel de Gruissan

Bacon Roll | 7€

bun feuilleté, ketchup maison, pickles,
omelette, salade, bacon

Salmon Roll | 9€

bun feuilleté, cream cheese, épinard frais,
pomme granny, saumon

Granola Bowl | mini / grand : 4€ / 9€

granola maison, fruits frais, yaourt, miel

Retrouvez également nos pâtisseries du jour en vitrine!

LA CARTE PEUT EVOLUER AU FIL DE LA SAISON, CERTAINS ELEMENTS PEUVENT MANQUER, MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

11H00 > 14H30

lunch, déjeuner

Tapas du jour | 8€

hummus, babaganoush... nous demander !

Pulled Pork Burger | 18€ OU BURGER DU JOUR !

bun, effiloché de cochon fermier, fromage,
confit d'oignons, mayo épicée,
salade, pickles, servi avec des pommes de terre grenailles.

Eggs Benedict | 15€

AUX CHOIX : COCHON, SAUMON (+2€) OU EPINARD !

pain grillé, sauce hollandaise, deux oeufs mollets, salade

Pastilla de thon | 17€

Abricot sec, pistache, thon rouge de méditerranée,
servi avec une jolie salade

Salade du jour | 16€

Focaccia du jour | 16€

Brunch du Dimanche

11H00 > 15H00
28€/PERS.

Citronnade ou Orangeade maison



Espresso ou Lungo (thé ou boisson lacté en supp.)



Smoothie du jour ou mini granola



Œuf à la coque & mouillette au beurre



Brioche feuilletée garnie au choix :

EGGS & BACON

Bun brioché feuilleté, bacon fermier croustillant, œufs brouillés, pickles, salade.

SALMON ROLL (+2€)

Bun brioché feuilleté, saumon fumé, épinards frais, pomme granny, avocat & cream cheese au zeste de citron & ciboulette

SUMMER ROLL

Bun brioché feuilleté, mozzarella di bufalla, « steak » de tomate, tomates confites, pesto maison & roquette



Pâtisserie du jour au choix

19H00 > 21H30 tapas

Petites assiettes à partager, qui arrivent au fur et à mesure sur votre table ! Les vendredis et samedis soir, nous allumons le bbq et proposons pièces de viandes de producteurs et poissons d'ici à griller aux sarments de vigne. La carte change régulièrement, voici un exemple de ce que nous proposons :

Foccacia maison | 4€

Fleur de sel de Gruissan & huile d'olive pour tremper

Padron, crème de maïs, framboise | 10€

Gaspacho de tomates | 8€

Croûtons de Foccacia & chips serrano

Oignons rôtis au bbq, houmous, sofrito & sumac | 8€

Escalivada de légumes d'été au bbq & caviar de légumes | 15€

Mozzarella di Buffala | 15€

pesto maison, tomates confites, pignons

Bœuf d'Aubrac mi-cuit | 15€

Sauce chimichurri à l'ail des ours

Côte de boeuf d'Aubrac au bbq (prix au kg.)

Loup, dorade selon arrivage **au bbq** (prix au kg.)

Grenailles façon patatas bravas | 8€

Pastilla de thon rouge de méditerranée | 16€

aux fruits sec & tapenade & tomates confite

Cabécou & figue | 6€

TOUS LES ITEMS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES, EN CAS D'ALLERGIE.

MERCI DE LE SIGNALER LORS DE VOTRE COMMANDE. ORIGINE VIANDE :FR

GRUISSAN PLAGÉ

COFFEE SHOP - BRUNCH

BAR À VIN - CAVISTE

CAFÉ RAISIN



CHALET 2-115