

4,00€

THÉS MARIAGE FRERES

Bourbon

Thé rouge vanillé sans théine

Bolero

Thé noir aux arômes de fruits de la méditerranée et fleurs de bleuet

Earl Grey French Blue

Velours de bergamote & bleuet royal

English Breakfast

Thé noir corsé

Lapsang Souchong Impérial

Grand thé noir de Chine, fumé pour la journée

Eros

Mélange parfumé & fleuri

Pleine Lune

Thé fruité, épices douces & amandes

Oriental

Thé noir tendre à la rose, jasmin & mandarine

Wedding Impérial

Mariage de thés noirs, goût chocolaté & caramélisé

Esprit de Noël

Mélange festif de thés aux épices douces

Darjeeling Princeton

Thé noir, frais & fleuri

Marco Polo

Thé noir moelleux & fruité

Marco Polo Vert

Thé vert moelleux fruité & fleuri

Thé des Impressionistes

Thé vert fleuri aux épices douces & fleurs blanches

Thé vert Du Tibet

Thé parfumé soyeux au goût fleuri

Jasmin Mandarin

Thé vert & tendres fleurs de jasmin

Casablanca

Thés vert & noir, menthe marocaine & bergamote de Chine

Thé sur le Nil

Thé vert fruité, agrumes, citronnelle & épices douces

Yuzu Temple

Thé vert éclatant au Yuzu du Japon

Thé à l'Opéra

Thé vert vanillé aux fruits rouges

Montagne de Jade

Thé vert suave parfumé fruité & fleuri

Tropical

thé noir parfumé aux fruits tropicaux & pétales de rose

4,00€

THÉS KUSMI TEA

Les mélanges exclusifs

Prince Wladimir, Anastasia, Saint Petersburg

Les thés bien-être

Detox, Sweet Love, Be cool, BB Detox

Ma
Première
Cantine

Centre Ville

4 place Jean Jaurès 34000 Montpellier

Tél. 04 67 60 24 35

tous les jours de 8h30 à minuit

Centre Cial. Odysseum

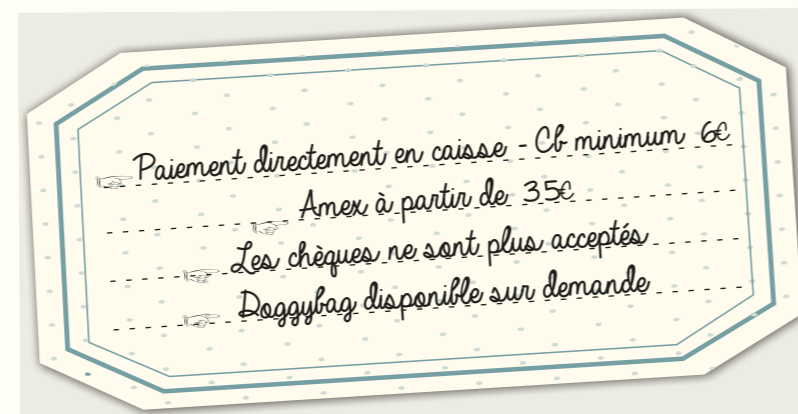
2 place de Lisbonne 34000 Montpellier

Tél. 04 67 83 32 26

du lundi au samedi de 8h30 à 20h



DESIGN BY KISS FOCUS MAGAZINE : 06 80 75 78 60



Paiement directement en caisse - Cb minimum 6€

Amex à partir de 35€

Les chèques ne sont plus acceptés

Doggybag disponible sur demande

WWW.MAPREMIERECANTINE.FR



La carte

petit déjeuner - déjeuner - goûter - dîner
brunch - épicerie fine - traiteur

VINS

	Bt. 75cl	Pichet 50cl	Verre 19cl
Cidre bio doux ou brut	14,00€	8,00€	3,50€
Moulin de Gassac Vin de l'Hérault rosé, rouge, blanc	16,00€		
Domaine les Mazes rosé, rouge, blanc		8,00€	3,50€
St Chinian Les Cerises aoc rouge	20,00€		4,00€
Domaine des Conquêtes "Les Guillaumettes" Vdp Herault rouge	23,00€		4,50€
Château La Liquière AOC bio Faugères rosé, rouge	23,00€		4,50€
Bergerie de l'Hortus Pic st Loup rouge, blanc	29,00€		5,50€
Picpoul Aoc blanc	18,00€	10,00€	4,00€
Grange Philippe Chardonnay blanc	20,00€		4,00€
Tariquet « Premières grives » blanc	25,00€		5,00€
Domaine Royal de Jarras Pink Flamingo gris	20,00€		4,00€

Nous vous proposons aussi une sélection sur ardoise

CHAMPAGNE :

Vranken « Les Demoiselles »

Bout 20cl. 16,00€

Bout 75cl. 55,00€

DIGESTIFS (4 cl)

6,00€

Supplément Jus ou Soft

1,00€

APERITIFS

Ricard (2 cl)	3,00€
Kir Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche (12 cl)	3,50€
Martini blanc, rosé, rouge (4 cl)	3,50€
Muscat (12 cl)	4,00€

BIERES

Pression blonde Saaz (25 cl)	3,00€
Panaché/ Monaco	3,50€
Hoegaarden bière blanche (33 cl)	4,00€
Pint (50 cl)	5,50€
Despérados (33 cl)	4,50€
Spécial Duvel (33 cl)	4,50€
Altiplano (33 cl) Bière bio & sans gluten, certifié commerce équitable	4,50€
Brooklyn Lager (35,5cl) Bière artisanale from NYC	5,50€

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES :	
Perrier (33 cl)	3,00€
Coca Cola, Coca Zéro (33 cl)	3,00€
Orangina (25 cl)	3,00€
Schweppes Agrumes (25 cl)	3,00€
Thé glacé maison (25 cl), Limonade (25 cl)	3,00€
Diabolo	3,50€
Diabolo sirop bio	4,00€
Jus de fruits BIO (20 cl) :	
Orange, Pommes, Pommes-poirs, Pommes-myrtilles	3,20€
Pommes-pêches, Pommes-framboises	
Citronnade ou Orangeade BIO " Bella Lula"	3,50€
Jus de fruits Alain MILLIAT (33 cl) : (voir notre carte de saison)	5,00€
SIROPS BIO :	3,00€
Framboise, Passion, Cola, Violette, Lavande, Ananas, Fruits du verger	
SIROPS :	2,50€
Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, PAC citron, Orgeat, Citron, Pêche	

EAUX MINÉRALES :

Evian	(50cl) 3,00€	(1L) 5,00€
Badoit	(50cl) 3,00€	(1L) 5,00€

BOISSONS CHAUDES :

Café espresso bio	1,90€
Décaféiné	1,90€
Café noisette bio	2,00€
Double espresso bio	3,40€
Lait Russe bio	3,00€
Cappuccino, café crème bio	3,50€
Café frappé bio	3,50€
Chocolat chaud traditionnel	3,50€
Chocolat ou café Viennois	4,00€
Chocolats chauds parfumés	4,00€
voir carte annexe	

ENTRÉES

8,50€

Foie gras de canard entier, pain d'épices, confiture de figues (sup. 3€)

Antipasti :

Aubergine farcie, courgette grillée marinée, coeur d'artichauts, tomates confites, mozzarella di Bufala, aubergine grillée marinée, copeaux de parmesan

Bruschetta :

pain grillé, tomates fraîches, pesto, jambon serrano & mozzarella

Assiette de saumon fumé artisanal & ses blinis.

Carpaccio de boeuf mariné à l'huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan

Soupe du jour ou Gaspacho maison (selon saison)

Soupe de poissons et ses croûtons à la rouille et rapé

Ma Petite Cévenole : (sup. 1,50€)

Salade, toasts de Cabécou, miel & herbes de Provence, tomates confites, raisins secs & noix

PLATS ET SPÉCIALITÉS

14,00€

Tartare de boeuf Rossini. (sup. 4€)

Tartare de boeuf nature ou gratiné au brie. (sup. 2,50€)

Tartine chaude Poulet :

Poulet émincé mariné dans une sauce crème moutarde & estragon & gouda fondu

Tartine chaude savoyarde :

crème fraîche & ciboulette, pomme de terre, jambon serrano, fromage raclette

Tartine chaude saumon fumé artisanal :

fromage ail & fines herbes & gouda fondu

Souris d'agneau rôtie et sa sauce au jus de thym

Pavé de Saumon sauce au pesto

Tartiflette Savoyarde & salade (selon saison)

Ravioles aux 5 fromages

Aligot saucisses & salade

Lasagnes au bœuf de l'Aubrac gratinées & salade

Camembert rôti accompagné de charcuterie (sup. 2,00€).

Brochettes de boeuf mariné

Salade Festive :

Salade, foie gras de canard entier, magret de canard fumé, jambon serrano, pain d'épices, noix & tomates fraîches

Salade Fermière :

Salade, magret de canard fumé, miel, Cabécou rôti & Gorgonzola, endives & croûtons

Salade Cévenole :

Salade, toasts de Cabécou, miel & herbes de Provence, jambon serrano, tomates confites, raisins secs & noix

Salade Grimaud :

Salade, crevettes marinées, saumon fumé artisanal, mozzarella di bufala, blinis, citron, tomates fraîches

Nos plats sont accompagnés au choix de pomme de terre en robe des champs, tagliatelles fraîches au pesto, Aligot de l'Aubrac «Maitre Artisan», timbale de riz camarguais ou salade verte (hors salade repas & pâtes).

LES PLANCHES

Nos Planches sont accompagnées d'un panier de pain, beurre & salade, d'une pomme de terre en robe des champs, pot de crème fraîche & ciboulette ou d'un aligot de l'Aubrac "Maitre artisan"

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE : 14,00€
Assortiment de légumes crus & marinés accompagnés de fromage ail & fines herbes, guacamole

LA PLANCHE DU CHARCUTIER : 18,00€
Assortiment de charcuterie : jambon serrano, pavé au poivre, chorizo, jambon blanc, rillettes de porc, pâté de campagne

LA PLANCHE DU POISSONNIER : 18,00€
Saumon fumé artisanal, rillettes de thon & de merlu maison, blinis, crevettes marinées au citron & ciboulette

LA PLANCHE DU FROMAGER : 18,00€
Assortiment de fromages: Cabécou, Morbier, Brie, Saint Nectaire, Tomme, Gorgonzola & confiture de figues

LA PLANCHE MIXTE : 22,00€
Assortiment de charcuterie : jambon serrano, chorizo, pâté de campagne & jambon blanc & assortiment de fromages : Cabécou, Morbier, Brie, Gorgonzola

LA PLANCHE TOSCANE : 18,00€
Assortiment de fruits de saison, crème d'artichaut, tomates confites, chèvre frais, jambon serrano, mozzarella di bufala & olives noires

LA PLANCHE BARBECUE : 22,00€
Pilons poulet tex mex, saucisses de Morteau & Montbéliarde, brochette d'agneau, sauce barbecue

LA PLANCHE DU TERROIR : 23,00€
foie gras de canard entier, magret de canard fumé, saucisse de Morteau, pavé au poivre, jambon speck, confiture de figues & pain d'épices

DESSERTS

6,50€

Assiette de fromages

Assortiment macarons et/ou canelés bio

Cheese cake au spéculoos

Brownie & sa confiture de lait

Duo chocolat, coeur caramel, fleur de sel

Wow banoffee

Palet au caramel & beurre salé

Tartelette citron meringuée

Moelleux à la châtaigne

Tarte aux pommes & pain d'épices

Mi-cuit au chocolat (sans gluten)

Tartelette sablée aux figues rôties

Crumble aux fruits

Café gourmand

FORMULES DU SOIR (HORS PLANCHES)

PLAT + DESSERT	18,00€
ENTRÉE + PLAT	20,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	23,00€

FORMULE ENFANT

8,50€

Pâtes & lamelles de jambon ou Poulet
+ Brownie ou fromage blanc Bio
+ un sirop au choix (hors sirop bio)