



Broc Café

Service continu de 12h à 23h



Steak végétal
disponible avec
tous nos burgers!

ENTRÉES & TAPAS

Ardoise charcuterie fromage	12€
Jambon de Parme 24 mois, saucisson à la truffe, tomme de montagne, pèlardon, terrine maison	
Saumon gravlax	10€
Toasts, crème ciboulette	
Burrata & tomates	9€
Burrata & Jambon de Parme	9€
Camembert rôti	8€
Terrine de campagne maison pickles	6€
Frites maison	4€

SALADES & POKÉS

Poké Saumon avocat	15€
Saumon, sésame, fèves de soja, wakame, chou chinois, sauce yuzu miso, riz vinaigré	
Poké Houmous Grenade	14€
Houmous de betterave, sésame, wakame, grenades, chou chinois, sauce yuzu miso, riz vinaigré	
Caesar	13€
Poulet pané, tomates, oeuf, croûtons, salade verte, chips de lard fumé, sauce caesar	
Burrata figues	13€
Burrata, figues et abricots moelleux, fruits secs, pesto, vinaigre balsamique, salade verte	

BURGERS SAVOUREUX

Burger Stracciatella	14,9€
Steak charolais, stracciatella, bacon, pesto, tomates séchées, roquette, frites maison	
Burger Poulet Bacon	13,9€
Poulet pané, bacon, cheddar, sauce samourai, frites maison	
Burger Raclette	13,9€
Steak charolais, raclette, bacon, tomates, crème, ciboulette, frites maison	
Burger Goat You	12,9€
Steak charolais, chèvre, miel, tomates, oignons, frites maison	
Burger Cheddar	11,9€
Steak charolais, cheddar rouge, tomates, oignons, frites maison	
Burger du moment	Voir l'ardoise

PLATS GÉNÉREUX

Tartare de boeuf	15€
Boeuf charolais, frites maison	
Pièce du boucher	15€
Frites maison, sauce béarnaise	
Fish & Chips	13€
Filet de colin, frites maison, sauce tartare	
Plats du jour à l'ardoise	

DESSERTS & GOÛTER

Coulant au chocolat	5,5€	Café gourmand	6,5€
Banoffee	5,5€	Crumble Pomme Cannelle	5,5€
Tiramisù	5,5€	Glaces italiennes	Meno18 2 boules 4€ 3 boules 6€

VINS

BULLES

Vin de France Ardèche
Ques'aquo?
Domaine Thierry Doulmet
Vin pétillant naturel



12,5cl 75cl
4 22

AOP Prosecco
Deseo

10cl 75cl
3,5 24

AOP Champagne
Cuvée des Jean
Jean Josselin

7 49

BLANC

12,5cl 75cl

IGP Pays d'Oc
Domaine la Combe Saint-Paul
Viognier

3,2 19

IGP Cévennes
Domaine de Trépaloup
Muscat Petit Grain Vermentino

 3,5 21

IGP Côte de Thongue
Domaine de l'Arjolle
Chardonnay

3,5 21

IGP Côtes de Gascogne
L'été Gascon
Domaine de Pellehaut

3,5 21

AOP La Clape
La Brise Marine
Château La Négly

ROUGE

12,5cl 75cl

IGP Cévennes
Domaine de Trépaloup
Grenache

 3,4 20

IGP Pays d'Hérault
Les Galinettes
Domaine Enclos de la Croix

 3,9 23

AOP Languedoc
Les Costes
Domaine de Trépaloup

 4,2 25

AOP Terrasses du Larzac
Saint-Jean
Domaine Le Clos du Serres

 4,5 27

AOP Pic Saint Loup
Cynarah
Château de Cazeneuve

 4,9 29

ROSÉ

12,5cl 75cl

IGP Pays d'Hérault
Cuvée H
Domaine 20 C. Bodin

 3,2 19

IGP Cévennes
La Guinguette
Domaine de Trépaloup

 3,2 19



Vins biologiques



Vins S.A.I.N.S Sans Aucun Intrant Ni Sulfite ajouté

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BIERES ARTISANALES ET LOCALES

PRESSION

	25cl.	50cl.	Happy 50cl.
BRASSERIE ZOOBREW Castelnau-le-lez			
Zoo Broc			
Brassin exclusif pour le Broc Café (California Common, Blonde) 5,5°	4	7	5
King Louie (Double IPA) 7,5°	4	7	5
BRASSERIE ALARYK Béziers 			
Alaryk Blonde 5°	3	5	4
Alaryk Blanche 4,5°	4	7	5
BRASSERIE LE DETOUR Montpellier			
Hopstand IPA 6°	4	7	5
BRASSERIE BREWING BEARS Montpellier			
Grizzly Triple 7,8°	4	7	5
BRASSERIE VENDALE Vendargues			
Le Corum Ambrée 7,5°	4	7	5

CANETTE

BRASSERIE PRIZM VENDALE Vendargues	44cl.
Vendale Ipséité (Gose Myrtille) 6°	7
Prizm Empty Vial (New Zealand IPA) 7,1°	8,5
Prizm Bull's eye (Double IPA, Fruits tropicaux) 7,8°	9
COLLABORATION BREWING BEARS & VENDALE	
Antwan² (Double West Coast IPA) 7,8°	7,5

BOUTEILLE

BRASSERIE ZOOBREW Castelnau le Lez	33cl.
Nautilus Göse (Bière de blé, Blanche) 4°	6,5
Bower Bird (IPA) 5,6°	6,5
King Louie (Double IPA) 7,5°	7
Explorer Stout (Orange cacao, Brune) 5°	6,5
Ibex Milk Stout (Brune) 5°	6,5
BRASSERIE DES GARRIGUES Sommières	
Degré Z IPA (sans alcool) 0,3° 	5,5
Degré Z (sans alcool) 0,3°	5
P'tite frap' 3°	5,5
Ribouldingue (Bière de blé, Blanche) 4,5°	5,5
Belle en Goguette (Pale Ale) 6°	5,5
Saison des Amours (Ambrée) 5,5°	5,5
Frappadingue (Double IPA) 9°	6
BRASSERIE LE DETOUR Montpellier	
Apricot Wit (Blanche aux fruits) 5°	6
Mango Pale Ale (Blonde aux fruits) 5°	6
Rye Smoked Porter 6°	6
BRASSERIE BREWING BEARS Montpellier	
Polar Bear (Blanche) 4°	5
Paddy Bear (Irish Red Ale) 4,5°	5,5

BRASSERIE SACRILEGE Montpellier	
Bivouac 6,9°	6,5
(Assemblage entre une bière de saison et une bière sauvage élevée en barrique)	
BRASSERIE ALARYK Béziers 	
Brune 8°	7

BIERES BELGES

Vedett Extra White (Blanche) 4,8°	5
Duvel Triple Hop 9,5°	7



Bières biologiques

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ALCOOLS

WHISKY

Dalmore 12ans	12
Nikka From the Barrel	12
Cardhu	10
Talisker	10
Bulleit Rye	9
Tullamore Dew Irish Whisky	8
Ballantines	7

GIN

Tanqueray N° TEN	10
Hendrick's	9
Grappe de Montpellier	7

TEQUILA

Olmecca	7
---------	---

VODKA

Wyborowa	7
----------	---

RHUM

Bacardi / Havana Club / St James	7
Bacardi Oro	8
Clement	9
Plantation/Don Papa/Kraken	10
Diplomatico / Dictator	10
Zacapa	13

APERITIFS / DIGESTIFS

Suze	4
Pastis / Ricard	2,6
Figanise	3
Martini / Noilly Prat / Aperol	4
Campari	5
Baileys	7
Cognac / Armagnac / Calvados	7
Eau de vie	7

COCKTAILS

Happy

Daiquiri Fruits Rouges	6,5	9
Rhum, fruits rouges, citron, sucre		
Daiquiri Basilic	6,5	9
Rhum, basilic, citron, sucre, baies roses		
Moscow Mule		9
Vodka, ginger beer, citron vert		
Pennicillin		9
Whisky Scotch, whisky tourbé, miel, citron, gingembre		
Spritz	5,5	8
Aperol ou Campari ou liqueur de pêche et gingembre, prosecco, perrier		
Hugo	5,5	8
Fleur de sureau, prosecco, menthe, perrier		
Caipirinha	5,5	8
Cachaça, citron vert, sucre		

COCKTAILS SANS ALCOOL

Happy

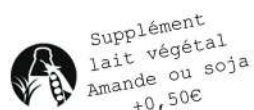
Citronnade	5	6
Jus de citron, menthe, sucre		
Virgin Mojito	5	6
Perrier, citron vert, menthe		
Virgin Grog	5	6
Miel, gingembre, citron		
Smoothie de fruits	5	6
Fruits frais de saison		

PETIT DÉJEUNER

de 9h à 11h30

Tartines pain bio de la boulangerie
Au rythme du Pain beurre & confiture 3

Viennoiserie 1,3



CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

Espresso 100% Arabica 1,8

Café allongé 1,9

Noisette 2

Café au lait / Capuccino (20cl) 3,5

Latte macchiato (30cl) 4

Café Viennois 4

Espresso frappé / Latte frappé 4,5

Thés  PALAIS DES THÉS PARIS 3

Sencha Yama Bio
Thé vert japonais aux notes végétales et iodée

Grand Jasmin Impérial Bio
Thé vert parfumé aux fleurs fraîches de jasmin

Thé vert à la menthe Bio

Earl Grey Queen Blend Bio
Thé noir bergamotte

Golden Darjeeling Bio
Thé noir Himalayen aux notes fruitées

Infusions  PALAIS DES THÉS PARIS 3

Detox Scandinave Bio
Infusion bouleau et baies nordiques

L'Herboriste N°108 Bio
Infusion verveine, orange, menthe

Chocolat chaud Monbana 3

Chocolat Viennois 4

Chaï latte 4

FORMULES PETIT DÉJ

DE 9H À 11H30

VIENNOISERIE

JUS D'ORANGE PRESSÉE

CAFÉ OU THÉ

6,5€

SODA & FRUITS & THES

Schweppes Indian Tonic / Agrumes 3,5

Coca Cola / Zero / Orangina 3,5

Ginger beer 4

Perrier 33cl 3,5

Red Bull 5

Orange pressée 4

Citron pressé 4

Jus de fruits bio et locaux  4
Abricot / Pêche / Pomme / Tomate

Tensaï Matcha  4,5
Thé matcha bio glacé à la menthe poivrée

Tensaï green  4,5
Thé vert bio glacé citron fleur de sureau

Tensaï black  4,5
Thé noir bio glacé infusé au gingembre

Tensaï white  4,5
Thé blanc bio glacé à la myrtille

EAUX

Vittel 25cl / 50cl / 1l 3 / 4 / 5,5

San Pellegrino 50cl / 1l 4 / 5,5