

## Les Entrées

Assiette Dégustation Foie Gras Maison	10.50
Saumon Fumé de Norvège, sa crème ciboulette et ses Toasts	14,30
Ravioles de Royan Gratinées au Comté***	6,80
Salade Frisée aux Lardons et Son Œuf Poché***	6,90
Soupe Gratinée à l'Oignon	7.20
Filets de Harengs marinés, Charlottes tièdes en vinaigrette	6,90
Foie Gras « maison »	16,70
Velouté de Légumes	6.70
*** Version plat	11.20

## Les Plats

Hachis Parmentier Jus aux Cèpes	15.20
Noix de Saint-Jacques Poêlées en Persillade	20.50
Cabillaud Rôti, Tapenade et Riz Basmati	15,60
Pavé de Saumon « Label rouge » à la Plancha, Gratin de Légumes au curry	16,70
Andouillette A.A.A.A. Rôtie, Sauce Moutarde de Meaux	16.20
Entrecôte Grillée (320g) à la Fleur de Sel (viande irlandaise)	21.40
Tartare Cru ou à peine Poêlé, Frites et Salade (viande française)	14,90
Blanquette de Veau Parfumée aux Cèpes ,Riz Pilaf	16,90
Pavé de Rumsteck Poêlé (200g), sauce Roquefort (viande irlandaise)	16.20

Prix en euros Service compris 15% sur le H.T

## Le Chef Vous Propose

### L'ENTRÉE DU JOUR

Œufs Cocotte au Saumon et à l' Aneth	6.80
--------------------------------------	------

### LES PLATS DU JOUR

Rôti de Veau aux Champignons	16.80
Pommes Purée	
Choucroute de Poissons, Beurre Blanc	15.90

-----

Ossau Iraty et sa Confiture de Cerises Noires	6.50
---	------

### LE DESSERT DU JOUR

Biscuit Joconde, Mousse Chocolat et Glace Touron	6.90
--	------

## Les Vins du Moment

A.O.C. Côte du Rhône « Domaine de la Bastide »			
Le Verre 15 cl	4.50	Le Pichet 50 cl	11.60
Le Pichet 25 cl	5.90	La Bouteille 75 cl	17.40
A.O.C Vin D'Alsace « Materne Haegelin » Blanc 2007			
Le Verre 15 cl	5.40	Le Pichet 50 cl	14.80
Le Pichet 25 cl	7.80	La Bouteille 75 cl	

Convivialité autour de l'Happy Hours du Café Cassette :	
Les « crudettes » accompagnées de deux verres de vin	14.00

Prix en euros Service compris 15% sur le H.T

## *Les Fromages*

<b>L'Assortiment de Fromages</b>	<b>8,50</b>
Faisselle de Fromage Blanc	4,20
Camembert au Lait Cru	5,50
Saint Nectaire Fermier	5,50
Roquefort	5,50
<b>Ossau Iraty et sa Confiture de Cerises Noires</b>	<b>6.50</b>

## *Les Desserts*

Gratin de Fruits d'hiver à la Mandarine Impériale	7,50
Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise	7,00
Crème Brûlée à la Cassonade	6,80
Tarte au Citron Meringuée	6,50
Profiterole maison au chocolat chaud et glace vanille	7,50
Baba au Rhum bouchon, Crème Fouettée	7,50
Tarte Tatin, glace Vanille à la gousse ou à la crème	7,50

**Café Gourmand 7,50**

## *Les Assiettes Gourmandes*

<b>Gascogne</b>	<b>16.40</b>
Boudin grillé, fondue d'oignons, Sauté de Veau aux Champignons, Crumble d'aubergines au Jambon de Parme, Baguette toastée, Foie gras cru mariné au Porto, Parmentier de Canard au romarin, Pressé de lentilles au Foie gras, Mesclun	
<b>Entre Terre et Mer</b>	<b>13.20</b>
Penne, Saumon Fumé, Courgettes, Poivrons Marinés, Champignons, Moutarde de Meaux, Aneth et Chèvre Frais	
<b>Impériale</b>	<b>13,20</b>
Mélange du Potager, Blanc de Poulet sauté à la sauce Soja, Pousses de Soja Poêlées et Vinaigrette à l'huile de Sésame	
<b>Végétarienne</b>	<b>9,80</b>
Haricots Verts, Fond d'Artichaut, Maïs, Salade, Tomates, Brochette de Légumes et Tofu, Crème ciboulette, Endives	
<b>Océanique</b>	<b>14,60</b>
Carpaccio de Lotte, Avocats, Crevettes Cocktail, Sucrine, Rougets en Escabèche, Légumes Grillés, Fondue de Tomates au chèvre, Gambas laquées, Tomates cerise, Mâche, Radis, Soja	
<b>Saint Germain</b>	<b>17,20</b>
Serrano, Saucisse Sèche, Rillettes, Terrine, Jambon d'Auvergne, Pommes Grenailles, St Nectaire, Camembert, Chèvre	

## *Les Croustillants*

<b>Bruschetta à la Parmesane</b>	<b>10,90</b>
Pain Poilâne Aillé, Tomates au Basilic, Rôti de Boeuf, Copeaux de Parmesan, Salade	
<b>Croque Chabichou</b>	<b>10,80</b>
Jambon de Poulet, Chèvre, Tomate, Salade	
<b>Club Sandwich</b>	<b>12,50</b>
Pain de Mie Toasté, Blanc de Poulet, Bacon Grillé, Tomate, Oeuf, Salade, Mayonnaise, Frites et Salade en accompagnement	

## Les Plats Diététiques et Nutritionnels

### Assiette de Légumes Vapeur 11,30

Ce plat est riche en fibres, aucune adjonction de matières grasses, la portion contient environ 350 calories. Facilite la digestion.

### Penne au Jambon de Parme et Crème au Parmesan 15,10

### Effeillée de Cabillaud aux Tomates Séchées et Romarin

Entrée ou Plat  
6.90 / 11.20

## La Formule Spéciale

(uniquement à Midi & en Semaine)

13,80

Entrée du Jour et Dessert du Jour

\*

un Quart d'eau minérale

\*

un Café Expresso

## La Formule Junior

9,50

Steak Haché Frites ou Cordon Bleu ou Jambon Frites

Crêpes au sucre ou Boule de Glace

Jus de Fruit ou Soda

Prix en euros Service compris 15% sur le H.T

## Les Vins

### Les Rouges

	Verre 15cl	Pichet 1/4L	Pichet 1/2L	Btl 75cl
<b>Haut Médoc A.O.C.</b> Cru Bourgeois Château Le Bourdieu-Vertheuil 2002	7,00	8,60	17,30	25,90
<b>Bordeaux Supérieur A.O.C.</b> L'Enclos de Moncabon 2007	5,80	7,40	14,70	22,00
<b>Saint Estèphe A.O.C.</b> Château Beau Site Haut Vignoble 2005				37,00
<b>Saint Julien A.O.C.</b> Clos du Marquis 2005, sd vin du château Léo ville Las Cases				67,00
<b>Sancerre A.O.C.</b> Domaine Christian Salmon Fût de chêne Cuvée 2007	8,50	11,35	22,70	34,00
<b>Côte de Beaune-Village A.O.C.</b> Roux Père et Fils 2006	7,40	9,70	19,30	29,00
<b>Brouilly A.O.C.</b> Château des Tours 2007 <i>demi-bouteille 13,50</i>	6,90	8,35	16,00	25,60
<b>Côtes de Provence A.O.C.</b> Domaine de L'Île de Porquerolles 2003	8,30	11,00	22,00	33,00
<b>Saumur-Champigny A.O.C.</b> Paul Filliatreau 2006	5,80	7,30	14,70	22,00
<b>Chinon A.O.C.</b> Couly-Dutheuil Les Chatelières 2007	5,20	6,70	13,30	20,00
<b>Côtes du Rhône Villages A.O.C.</b> Valréas Dne de la Baralière 2006	5,60	7,00	14,00	21,00
<b>Jacob's Creek A.O.C.</b> Shiraz-Cabernet Australie 2005	6,60	8,00	16,00	24,00

### Les Blancs

<b>Bourgogne A.O.C.</b> Chardonnay Domaine Heimbourger 2007	5,80	7,30	14,70	22,00
<b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie A.O.C.</b> Château de l'Aulnaye 2007	4,00	5,20	10,40	15,60
<b>Chablis A.O.C.</b> Laroche, 2007	7,70	10,00	20,00	30,00
<b>Chevigny A.O.C.</b> Les Borderies 2006	4,40	5,80	11,50	17,30
<b>Picpoul de Pinet A.O.C.</b> Mas de la Garenne 2007	5,00	6,85	13,20	19,50
<b>Saint-Joseph A.O.C.</b> Cuvée Amandine 2006	7,10	9,30	18,70	28,00
<b>Pessac Léognan A.O.C.</b> Château Tour Léognan 2006	8,50	11,35	22,70	34,00

### Les Rosés

<b>Côtes du Lubéron A.O.C.</b> Les Oliviers	4,00	5,20	10,40	15,60
<b>Côtes de Provence A.O.C.</b> Domaine de L'Île de Porquerolles 2007	7,10	9,30	18,70	28,00

### Les Champagnes

<b>DUVAL-LEROY</b> Rosé de Saignée 75 cl	72,50
<b>DOM RUINART</b> 1998 75 cl	148,00
<b>DUVAL-LEROY</b> 75 cl	58,50
Fleur de Champagne Premier Cru	

### Les Eaux

Evian, Badoit, Ferrarelle	1/2 bouteille	4,00
Evian Ferrarelle	Bouteille	6,00

Prix en euros Service compris 15% sur le H.T

## *Les Aperitifs*

Les Maritini Rouge, Rosé, Extra Dry et Bianco 5cl	4,00
Porto 5cl	4,50
Pineau des Charentes 5cl	4,00
Lillet 5cl	4,50
Les Anis 2cl	4,30

## *Les Champagnes 10cl*

Champagne Duval-Leroy Fleur de Champagne Rosé de Saignée	11,20
Champagne Duval-Leroy Fleur de Champagne Premier Cru	9,00

## *Les Whiskies 4cl*

Oban	8,90
Mac Na Mara Gaelic Scotch	6,10
Woodford Bourbon	8,90

## *Les Digestifs 4cl*

Williamine Morand 4cl	11,20
Cognac HINE Antique XO 4cl	13,20
Irish Coffee au Tyrconnel	8,50
Bas Armagnac Castelségur 10 ans 4cl	9,40

Le Café Casette est pour moi la synthèse du café restaurant de mes rêves.  
Au sein d'un décor actuel, dans l'ambiance cosy et confortable d'un restaurant, nous vous proposons une carte de brasserie parisienne, ponctuée de produits et de recettes de tradition.  
Je vous souhaite d'y passer un très agréable moment...

PP

Prix Service compris 15% sur le H.T



Le Café Casette vous accueille  
7 jours sur 7 de 7 h 00 à 1 h 00  
Service continu de 11 h 45 à 0 h 00  
Tél. : 01.45.48.53.78 site : [www.cafecasette.com](http://www.cafecasette.com)