

CASSETTE



73, rue de Rennes
75006 Paris

01 45 48 53 78



www.cafecassette.com

@cafecassette


*Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel".*




ENTRÉES - STARTERS

	SAUMON FUMÉ ET TOASTS , crème citronnée <i>Smoked salmon, lemon cream and toasts</i>	20€
	SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE , gratinée au fromage <i>Traditional onion soup gratinated with cheese</i>	14€
	FOIE GRAS MI-CUIT «MAISON» , chutney de saison <i>Homemade semi-cooked foie gras with seasonal chutney</i>	19€
	CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE <i>Frogs legs in parsley sauce</i>	15€
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6 / X12 <i>Burgundy snails</i>	15€ / 25€
	BURRATA CRÉMEUSE , tomates cerises confites, huile d'olive et basilic <i>Creamy burrata, candied cherry tomatoes, olive oil and basil</i>	15€
	CEUFS MAYO TRADITION , mayonnaise maison <i>Traditional egg mayo, homemade mayonnaise</i>	9€

SALADES - SALADS

	POKE BOWL Riz sushi, thon mariné, mangue, carottes, concombre, avocat, wakamé <i>Sushi rice, marinated tuna, mango, carrots, cucumber, avocado, wakame</i>	21€
	CAESAR PALACE Salade romaine, poulet pané, œuf dur bio  , tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar <i>Romaine salad, breaded chicken, organic hard-boiled egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan shavings, Caesar sauce</i>	20€
	BUDDHA BOWL Salade mêlée, taboulé de quinoa, tomates cerises, edamame, pickles, champignons, épis de maïs, graines de courge, vinaigrette sésame & soja <i>Mixed salad, quinoa tabouleh, cherry tomatoes, edamame, pickles, mushrooms, baby corn, pumpkin seeds, sesame & soya dressing</i>	20€
	FLORIDA Salade romaine, gambas, agrumes, avocat, tomates cerises, maïs <i>Romaine salad, king prawns, citrus, avocado, cherry tomatoes, corn</i>	21€
	CASSETTE LOVER Salade mêlée, tomates cerises confites, burrata, jambon de pays, parmesan, légumes grillés <i>Mixed salad, candied cherry tomatoes, burrata, country ham, parmesan, grilled vegetables</i>	21€

PÂTES - PASTAS

	LINGUINE AUX GAMBAS <i>Linguine with king prawns</i>	23€
	RISOTTO DE COQUILLETES Parfumé à l'huile de truffe blanche, jambon blanc truffé, roquette et copeaux de parmesan <i>White truffle oil-flavoured shell pasta risotto, truffled ham, arugula and parmesan shavings</i>	23€
	RIGATONI AU PESTO , basilic et parmesan <i>Rigatoni with pesto, basil, and parmesan</i>	22€

VIANDES - MEETS

FOIE DE VEAU , vinaigre de framboise, purée de pommes de terre maison <i>Veal liver, raspberry vinegar, homemade mashed potatoes</i>	23€
CARPACCIO DE BŒUF ET PARMESAN , roquette, frites maison <i>Beef carpaccio and parmesan, arugula, homemade french fries</i>	21€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TRADITION 180 G , frites maison <i>Traditional Charolais beef tartar 180 g, homemade french fries</i>	22€
BELLE ESCALOPE MILANAISE ET SES LINGUINE , sauce tomate, parmesan <i>Beautiful Milanese cutlet and its linguine, tomato sauce, parmesan</i>	23€
TATAKI DE BŒUF , légèrement épicé, frites maison <i>Slightly spicy beef tataki, homemade french fries</i>	24€
POULET FERMIER DU DIMANCHE (l'aile ou la cuisse), purée de pommes de terre maison <i>Sunday farmhouse chicken, homemade mashed potatoes</i>	20€
VÉRITABLE ENTRECÔTE EXTRA 350 G , sauce au choix, frites maison <i>Genuine extra rib steak 350 g, sauce of your choice, homemade french fries</i>	32€
CASSETTE BURGER , simple ou double (deux steaks) <i>Bun, steak de bœuf 140 g, tomates, cheddar fondu, sauce barbecue, oignons, frites maison</i>	23€ / 30€
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU ROMARIN , jus corsé, légumes sautés <i>Grilled lamb chops with rosemary, rich juice, sautéed vegetables</i>	25€

POISSONS - FISHES

TARTARE DE THON , mangue et avocat, salade de quinoa <i>Tuna tartar, mango and avocado, quinoa salad</i>	22€
POULPE À LA PLANCHA , sauce pesto, courgettes grillées <i>Grilled octopus plancha-style, pesto sauce, grilled zucchini</i>	24€
FILET DE BAR SNACKÉ , sauce vierge, tombée d'épinards <i>Seared sea bass fillet, virgin sauce, spinach</i>	25€

LES GARNITURES DU CASSETTE - SIDE DISHES

6 €

Frites maison, épinards, linguine, légumes sautés, purée de pommes de terre, quinoa
Homemade french fries, spinach, linguine, sautéed vegetables, mashed potatoes, quinoa

LES SAUCES

Sauces : Béarnaise, poivre, cheddar, pesto, vierge, jus corsé
Sauces: Béarnaise, peppercorn, cheddar, pesto, virgin, rich juice

MENU ENFANT - KIDS MENU

14 €

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES OU COQUILLETTES JAMBON BLANC

Minced beef steak, french fries or shell pasta and ham

+ GRENADINE OU COCA-COLA + GLACE VANILLE OU CHOCOLAT OU FRAISE, OU CRÊPE AU SUCRE

Grenadine syrup and water or Coca-Cola + vanilla or chocolate or strawberry ice cream, or crepe with sugar


SUR LE POUCE - FINGER FOOD

Suppl. frites +3 € - extra french fries +3 €

CLUB DU CASSETTE, 21€
Poulet, bacon, tomate, œuf, mayonnaise, frites maison
Cassette Club sandwich: Chicken, bacon, tomato, egg, mayonnaise, homemade french fries

AVOCADO TOAST 22€
Avocat, saumon fumé, roquette, tomates cerises, œuf poché bio , grenade
Avocado, smoked salmon, arugula, cherry tomatoes, organic poached egg, pomegranate

AVOCADO BENEDICT 21€
Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, bacon, roquette, sauce hollandaise
Organic poached egg on a muffin, avocado, bacon, arugula, hollandaise sauce



NORWEGIAN BENEDICT 21€
Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette, sauce hollandaise
Organic poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula, hollandaise sauce

CROQUE-MONSIEUR CLASSIQUE ou avec un œuf bio , c'est tellement meilleur +2€ 15€
Classical Croque-Monsieur toasted sandwich - Or with an organic egg, it's so much better +2 €

CROQUE TRUFFE, 22€
Jambon blanc truffé, emmental, crème de tartufata
Croque toasted sandwich with truffle: truffled ham, Emmenthal cheese, tartufata cream

À PARTAGER - TO SHARE

Suppl. frites +3 € - extra french fries +3 €

 STICKS DE MOZZARELLA , servis par 6 12€ Mozzarella sticks	NEMS DE GAMBAS MAISON , servis par 4 14€ Menthe fraîche Homemade fried king prawns spring rolls, fresh mint, served by 4
CROQUE-APÉRO 14€ Little Croque-Monsieur toasted sandwiches	NACHOS AU CHEDDAR FONDU  10€ Nachos with melted cheddar
MANCHONS DE POULET À LA MEXICAINE 12€ Mexican-style chicken wings	GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES 14€ servis par 6 Chicken and vegetable gyozas, served by 6

PLANCHES À PARTAGER - BOARDS TO SHARE

Seul ou à partager - Alone or to share
Suppl. frites +3 € - extra french fries +3 €


 **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS AOP** 26€
Ste-Maure-de-Touraine AOP, Tomme du Berry à la truffe, Camembert AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Saint-Nectaire Fermier AOP
Board of matured AOP cheeses : Ste-Maure-de-Touraine PDO, Tomme du Berry with truffles, Camembert PDO, Cantal Entre-Deux PDO, Saint-Nectaire Fermier PDO

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN » 25€
Jambon de truie Matanza affiné 30 mois, jambon blanc aux truffes, rillettes d'oie Goronnaises, saucisson de canard du Béarn, chorizo Bellota
Board of cold cuts from « Maison Seguin Gourmet » : 30 months matured Matanza sow ham, ham with truffles, Goronnaises goose rillettes, duck dry sausage from Béarn, Bellota chorizo spicy sausage

PLANCHE MIXTE, fromages et charcuterie 26€
Mixed board: cheeses and cold cuts

PLANCHE DE TAPAS 26€
Nems de gambas, mini-croques, nachos au cheddar, sticks mozzarella
Tapas board: fried king prawns spring rolls, mini-croques, cheddar nachos, mozzarella sticks

PLANCHE CASSETTE 26€
Gyozas de poulet et légumes, nems de gambas, manchons de poulet à la mexicaine
Cassette board : Chicken and vegetable gyozas, fried king prawns spring rolls, mexican-style chicken wings

DESSERTS*

ASSIETTE DU FROMAGER Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Brie AOP <i>The cheesemonger's plate: Saint-Nectaire PDO, Cantal Entre-Deux PDO, Brie PDO</i>	14€
LA PART DE FROMAGE <i>The cheese slice</i>	8€
NAGE DE FRUITS FRAIS , glace citron <i>Fresh fruit nage, lemon ice cream</i>	12€
TIRAMISU FRAMBOISE <i>Raspberry tiramisu</i>	11€
FONDANT AU CHOCOLAT , crème anglaise <i>Chocolate lava cake, custard</i>	12€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE <i>Vanilla crème brûlée</i>	11€
TARTE FINE AUX POMMES , glace vanille <i>Thin apple tart with vanilla ice cream</i>	12€
FROMAGE BLANC , au miel ou au coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese with honey or red berry coulis</i>	9€
PROFITEROLES MAISON , sauce chocolat, glace vanille <i>Homemade profiterole puff pastry with chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	12€
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND DU CASSETTE <i>Cassette's Gourmet coffee or tea</i>	12€
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Gourmet Champagne</i>	20€
Demandez les Pâtisseries de la Maison Mandard <i>Ask for the "Maison Mandard" pastries</i>	14€

CRÊPES & PANCAKES*

BEURRE Butter	6€	NUTELLA Nutella spread	8€	CONFITURE Jam	7€
SUCRE Sugar	6€	CHOCOLAT Chocolate	8€		
FLAMBÉES AU GRAND MARNIER <i>Flambéed with Grand Marnier</i>					9€
PANCAKES , sirop d'érable <i>Pancakes, maple syrup</i>					12€

COUPES DE GLACE - ICE CREAM BOWLS*

par Enzo & Lily - Glaciers créateurs

COLONEL , sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	12€
1 BOULE - 2 BOULES - 3 BOULES Glace ou sorbet : café, vanille, cacao, fraise, crème de citron, mangue, noix de coco, rhum-raisin, arlequin <i>1 or 2 or 3 scoops of ice cream or sorbet: coffee, vanilla, cocoa, strawberry, lemon cream, mango, coconut, rum-raisins, arlequin</i>	4€/8€/11€
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules chocolat ou café, sauce chocolat ou café, crème fouettée, amandes effilées <i>3 chocolate or coffee scoops, chocolate or coffee sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	12€
DAME BLANCHE , 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>3 vanilla scoops, chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>	12€
PÊCHE OU FRAISE MELBA 2 boules vanille, fraises ou pêches en fruit, coulis de fruits, crème fouettée, amandes effilées <i>Peach or strawberry Melba, 2 scoops of vanilla ice cream, strawberries or peaches fruits, fruits coulis, whipped cream, slivered almonds</i>	12€

*Suppl. glace +2 € - Extra ice cream +2 € / Suppl. crème fouettée +1,5 € - Extra whipped cream +1,5 €

LE BAR DU CASSETTE

18 € - 15 cl à 40 cl

MOSCOW MULE

Vodka Tito's, Ginger Beer, citron vert, sirop de sucre

TATA SUZANNE

Gin Normindia infusé à la framboise, liqueur de camomille, poivre, jus de citron, sirop de sucre maison, blanc d'œuf

LE L.I.F.T

Tequila, gin, vodka, rhum infusé au thé noir, jus de citron, triple sec, sucre de canne, jus de cranberry et bitter pêche

THE GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier Cuvée du Centenaire, jus de citron, sucre de canne

«À LA FRAÎCHE»

Gin français (Citadelle), liqueur de fleur de sureau sauvage, concombre pressé bio, menthe fraîche, citron jaune bio pressé, Cordial maison

CASSETTE NEGRONI

Mezcal infusé à la framboise et à la fleur de sureau, vermouth rouge artisanal Mulassano, Campari

LE PALOMA

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

RENNES DU CASSETTE - Cocktail Signature

Vodka Skyy, Cointreau, jus de citron, sucre de canne, jus d'ananas, liqueur de grenade et Schweppes hibiscus

LE BAR À CHAMPAGNE

18 € - 15 cl à 40 cl

MIMOSA ROYAL

Orange pressée, liqueur de kumquat, Champagne

PORNSTAR MARTINI

Vodka Tito's, liqueur de passion, jus de pomme, purée de passion, sirop de vanille, Champagne

CASSETTE 73

Gin Bulldog infusé à la framboise et au basilic, sirop de fleur de sureau, Champagne

LE BAR À SPRITZ

17 € - 15 cl à 40 cl

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur de sureau Fiorente, citron vert, prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

BAR ÉNERGISANT

RED BULL, RED BULL SUGAR FREE, RED BULL PASTÈQUE 25 cl

6,5€

ORGANICS MATÉ 25 cl

6,5€

VODKA RED BULL 29 cl

12€

LE R.B.W 35 cl

15€

Tito's vodka, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne et Red Bull pastèque

LE BAR À GIN'TO

18 € - 15 cl à 40 cl

GIN MONKEY 47 - Accord conseillé : Schweppes Pomelo
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleurs de sureau

GIN NORMINDIA MADE IN FRANCE Accord conseillé : Schweppes Tonic Pink Pepper
Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN MADE IN FRANCE Accord conseillé : Schweppes Tonic Touch of Lime
Aromatisé à l'eau-de-vie de cidre, moelleux

RÉTHA OCEANIC GIN MADE IN FRANCE Accord conseillé : Schweppes Tonic Touch of Lime
Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

GIN HENDRICK'S - Accord conseillé : Schweppes Tonic Touch of Lime
Infusé aux essences de rose et de concombre



BEACH HOUSE - Accord conseillé : Schweppes Tonic Hibiscus
Rhum de l'île Maurice distillé tel un gin

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

15€

BIÈRES & CIDRES

Bouteilles

LA PARISIENNE  33 cl, LA PARISIENNE BRUNE 33 cl	10€
LE TITI PARISIEN IPA BIO  33 cl	10€
1664 0 % 33 cl	8€
DESPERADOS 33 cl, CORONA EXTRA 33 cl	10€
CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl	8€

Pression

	25 cl	50 cl
1664	5€	10€
1664 BLANCHE	6€	12€
GRIMBERGEN	6€	12€
BROOKLYN DEFENDER IPA	6€	12€

APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 14 cl	7€
KIR AU VIN BLANC 28 cl	12€
KIR ROYAL 12 cl	15€
SUZE, SALERS 5 cl	7€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane	6€
PASTIS 51, RICARD, PASTIS PROVENÇAL 2 cl	7€
CARPANO CLASSICO, CARPANO BIANCO 5 cl	7€
AMERICANO 8 cl	11€
CAMPARI 5 cl	7€
CAMPARI-SODA 15 cl	8€
PORTO GRAHAM'S ROUGE OU BLANC 5 cl	8€
PROSECCO 12 cl / btle 75 cl	9€ / 48€
RHUM ARRANGÉ le verre	9€

COCKTAILS SANS RISQUE

12 € - 5 cl à 40 cl

VIRGIN SPRITZ

Fleur d'oranger, Perrier, apéritif italien sans alcool Crodino

COOL KISS

Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

VIR-GIN'TO

Spiritueux sans alcool JNPR, sirop de fleur de sureau, Schweppes Tonic Touch of Lime

NOS BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

30 cl - Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) Orange, pamplemousse, citron, pomme	9€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	12€
THÉ GLACÉ MAISON CASSETTE	12€
THE KING MIX Citronnade et thé glacé	12€
LE DÉTOX Concombre, pomme, citron - Détox	12€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - Énergisant	12€
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - Booste l'immunité	12€

EAUX

VITTEL 25 cl, ABATILLES 33 cl	6€
PERRIER 33 cl	6,5€
VITTEL, ABATILLES PLATE 1 Litre - uniquement restauration	9€
SAN PELLEGRINO, ABATILLES PÉTILLANTE 1 Litre - uniquement restauration	9€
1/2 SAN PELLEGRINO / 1/2 VITTEL 50 cl - uniquement restauration	7,5€

BOISSONS FRAÎCHES

20 cl à 33 cl

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	6,7€
ORANGINA 25 cl, SPRITE 25 cl, FANTA 25 cl	6,7€
FUZE TEA 25 cl, TROPICO 25 cl, OASIS TROPICAL 25 cl	6,7€
SCHWEPPES TONIC, SCHWEPPES AGRUMES 25 cl	6,7€
SCHWEPPES 20 cl	6,5€
Pink Pepper, Touch of Lime, Hibiscus, Ginger Beer Chili, Pomelo, Ginger Ale	
LIMONADE ARTISANALE 33 cl «La Mortuacienne»	6,7€
LAIT FROID 25 cl	5€
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl Perle Noire 100 % arabica de la Maison Richard	7€
FRAPPUCCINO VIENNOIS 33 cl	9€
MILKSHAKE 33 cl - demandez nos parfums	12€
JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS - MAISON BISSARDON 25 cl	8€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	

SPIRITUEUX

4 cl

Supplément soda +3 €

Whiskies

CLAN CAMPBELL, JAMESON
Whisky écossais, whiskey irlandais.

NAKED MALT
Blended Malt vieilli en fûts de sherry oloroso pendant 6 mois.

ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL
Single malt vieilli en fûts de cognac et bourbon.

BUSHMILLS
Whiskey irlandais Blend & Single Malt.

CHIVAS 12 ANS
Un écossais doux et généreux blended avec des notes délicates de miel, de vanille et de pomme mûre.

COPPER DOG
Assemblage de malts provenant de 8 distilleries du Speyside. Copper Dog n'est pas un Blended Malt comme les autres.

NIKKA FROM THE BARREL
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique.

EVAN WILLIAMS
Bourbon aux notes de caramel et vanille.

LAGAVULIN 16 ANS
Vieilli 16 ans en fûts de chêne. Intense et légèrement iodé.

THE GLEN GRANT - SINGLE MALT
Single Malt écossais. Notes de pommes vertes, de poires et de vanille avec une petite touche de miel.

HIGHLAND PARK
Single Malt écossais. Notes de xérès, d'orge grillé et légèrement fumé.

ALFRED GIRAUD HÉRITAGE
Assemblage de trois distillats de malt français non tourbé.

Tequilas

ESPOLON SILVER

CORRALEJO BLANCO

CORRALEJO AÑEJO

Rhums

14€ **LA FAVORITE CŒUR DE CANNE BLANC** 16€
Onctueux subtil aux notes de fleur blanche. 

15€ **LA FAVORITE CŒUR DE CANNE VIEUX 4 ANS** 17€
Rhum vieux - VSOP Vieilli 4 ans en fûts de chêne. 

17€ **ZACAPA 23 ANS** 17€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé.

16€ **PHRAYA GOLD** 18€
Assemblage de rhums vieillis de plus de 7 ans aux accents doux et fruités tout droit venu de Thaïlande.

15€ **BUMBU** 18€
Elaboré à partir de canne à sucre en provenance de 8 pays des Antilles.
18€ Riche et complexe.

DIPLOMATICO 16€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.

18€ **DON PAPA** 15€
Vieilli dans des fûts de bourbon.
Gourmand. Incontournable.

15€ **TROIS RIVIÈRES** 15€

Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, de fruits exotiques et de fleurs blanches.

16€ **TROIS RIVIÈRES AMBRÉ** 16€

Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé.

Vodkas

19€ **VODKA TITO'S** 17€
31€ Vodka à base de maïs distillée 6 fois en alambics charentais.

GUILLOTINE 17€

Vodka champenoise, claire, légère et onctueuse.

GUILLOTINE HÉRITAGE 19€

Vieillie en fûts de chêne, boisée et épicée.

15€ **GUILLOTINE CAVIAR** 40€

15€ Réalisée en partenariat avec la maison Petrossian. Un nez délicat, et en bouche, des notes iodées, presque fumées.

V.I.P

Gins

15€ **GIN MONKEY 47** 15€
15€ Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleurs de sureau.

GIN NORMINDIA 15€

15€ Gin normand aux notes d'agrumes et de fleurs.

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN 15€

15€ Aromatisé à l'eau-de-vie de cidre, moelleux.

RÉTHA OCEANIC GIN 15€

15€ Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré.

GIN HENDRICK'S 15€
15€ Infusé aux essences de rose et de concombre.

BEACH HOUSE 15€
15€ Rhum de l'île Maurice distillé tel un gin.

CÔTÉ CAVE

<i>Champagnes</i>			
	12 cl	28 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	14€	24€	90€
MOËT & CHANDON Brut	16€	25€	100€
RUINART	18€	28€	130€
RUINART Blanc de Blancs	-	-	160€

	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl	
<i>Rouges</i> BOURGOGNE PINOT NOIR Millebuis	8€	15€	29€	37€	
CÔTES-DU-RHÔNE AOC Les Grès de Gayanne	7€	13€	26€	35€	
SAINT-AMOUR Domaine des Pierres	8€	15€	29€	37€	
LANGUEDOC PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	13€	26€	35€	
SAINT-JOSEPH AOP Cuvée Côte Diane	9€	17€	34€	47€	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC 2015 Tournelle du pin Figeac	12€	23€	44€	55€	
PESSAC-LÉOGNAN AOC 2018 Château Tour Léognan	14€	28€	54€	75€	
<i>Blancs</i> POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	9€	17€	34€	46€	
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC Ecoterra 	8€	16€	34€	40€	
CHABLIS AOC Domaine Gueguen	10,5€	19€	37€	49€	
MONBAZILLAC AOC Château Beautrand	8€	16€	34€	47€	
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	12€	23€	44€	55€	
<i>Rosés</i> MINUTY PRESTIGE AOC Provence	12€	23€	44€	55€	Magnum 100€
IGP MÉDITERRANÉE La Demoiselle sans Gêne	7€	13€	26€	35€	

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

BOISSONS CHAUDES

7 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café Perle Noire 100 % arabica de la Maison Richard

EXPRESSO	3,5€	LAIT VANILLE	6€
CAFÉ ALLONGÉ	3,6€	POT DE LAIT	0,5€
DOUBLE EXPRESSO	6,8€	SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	1,5€
NOISETTE	3,6€	GROG AU RHUM / COGNAC	8€
CAFÉ CRÈME	7€	IRISH COFFEE	12€
CAPPUCCINO	8€	FRENCH ou ITALIAN COFFEE	12€
CAPPUCCINO DOUBLE SHOT	9€	PAIN AU CHOCOLAT	2,5€
CAFÉ VIENNOIS	8€	CROISSANT	2€
CHOCOLAT VIENNOIS	8€	TARTINE	1,7€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	6,5€	CONFITURE	1€
40 % Cacao			
LAIT CHAUD	6€		
LAIT VÉGÉTAL	7€		

BOISSONS CHAUDES DÉTOX

Pour rester en forme

SPICE LATTE	12€
Gingembre, cannelle, café, lait, crème fouettée	
BOBO	12€
Jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, clous de girofle	

THÉS

Maison Richard

7,5€

Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges,
Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha,
Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices

INFUSIONS



Maison Richard

7,5€

Verveine, Verveine-Menthe,
Menthe poivrée, Camomille,
Tilleul, Tilleul-Menthe

DIGESTIFS & LIQUEURS

4 cl

CALVADOS	14€	GRAND MARNIER CORDON ROUGE	12€
Coquerel 4 ans finition bourbon		GRAND MARNIER CENTENAIRE	22€
BAS-ARMAGNAC	14€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	13€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	17€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	12€
COGNAC MARTELL VSOP	20€	Poire, mirabelle, framboise	
COGNAC H BY HINE	13€	CHARTREUSE VERTE	12€
COGNAC HENNESSY XO	36€	AMARETTO DISARONNO	12€
GET 27, GET 31	12€	AMARETTO DISARONNO VELVET	12€
BAILEY'S, COINTREAU	12€		

CASSETTE



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à nous livrer des produits de qualité

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BOUCHERIE MARGUERITE
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
ENZO & LILY
FRESCA
KALIOS
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
TAFANEL

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.