

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

	TARTARE DE SAUMON, GINGEMBRE ET CITRON VERT , huile d'olive, ciboulette Salmon tartar, ginger, lime, olive oil, chives	18€
	CUISSES DE GRENOUILLE , persillade, citron jaune Frog legs with garlic and parsley, lemon	17€
	SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE , gratinée au fromage Traditional onion soup gratinated with cheese	14€
	OEUFS PÔCHÉS SAUCE FORESTIÈRE , légumes d'hiver Poached eggs in red wine sauce with winter vegetables	13€
	ESCARGOTS x6 / x12 Snails	15€ / 25€
	POIREAUX BASSE TEMPÉRATURE FAÇON MIMOSA & SARRASIN Poireaux, oëuf dur, pop corn de sarrasin, huile vierge, citron vert Leeks, hard-boiled egg, buckwheat popcorn, virgin oil, lime	15€
	FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT , chutney de figues Half-cooked duck foie gras, fig chutney	21€

SALADES - SALADS

	SALADE LANDAISE REVISITÉE Salade mesclun, gésiers, magret fumé, oëuf, graines torréfiées Mesclun salad, gizzards, smoked duck breast, egg, roasted seeds	23€
	VEGAN BUDDHA BOWL Quinoa, avocat, carottes, légumes de saisons, concombre, mangue, graines torréfiées, pois chiches Quinoa, avocado, carrots, seasonal vegetables, cucumber, mango, toasted seeds, chickpeas	20€
	AVOCADO TOAST , avocat, saumon fumé, roquette Avocado, smoked salmon, arugula	22€
	CAESAR PALACE Salade romaine, poulet pané, oëuf dur, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar Romaine salad, breaded chicken, organic hard-boiled egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan shavings, Caesar sauce	20€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

VIANDES & POISSONS - MEATS & FISHES

BAVETTE DE BŒUF À L'ÉCHALOTE 21€
Frites maison
Beef flank steak with shallots, homemade fries

RISOTTO DE COQUILLETES 23€
Jambon blanc truffé, roquette, copeaux de parmesan
Truffled white ham, arugula, parmesan shavings

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL 22€
Frites maison
Beef tartare, homemade fries



CURRY DE LÉGUMES DE SAISON, quinoa 23€
Seasonal vegetable curry, quinoa

COCOTTE DE BŒUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL 25€
Pommes grenailles
Traditional beef bourguignon casserole with baby potatoes

SUPRÊME DE VOLAILLE SNACKÉ, jus corsé 21€
Volaille cuite basse température et jus de volaille, pommes grenailles confites aux herbes, ail en chemise
Slow-cooked poultry with jus, herb-roasted baby potatoes, and garlic in its skin

CROQUE TRUFFE 22€
Jambon blanc truffé, emmental, crème de tartufata
Croque truffe with truffled ham, Emmental cheese, cream of tartufata

FILET DE BAR SNACKÉ, huile vierge aux agrumes 23€
Purée de pommes de terre
Seared sea bass fillet with citrus virgin oil, mashed potatoes

SAUMON LAQUÉ SUR PEAU, miel et sésame grillé 25€
Tombée d'épinards
Glazed salmon on the skin with honey and toasted sesame, sautéed spinach

VÉRITABLE ENTRECÔTE EXTRA 350G 35€
Sauce au choix, frites maison
350g genuine extra entrecôte, choice of sauce, homemade fries

TARTARE DE SAUMON, GINGEMBRE ET CITRON VERT 25€
Huile d'olive, ciboulette, frites maison
Salmon tartar, lime, ginger, olive oil, chives, homemade fries

CASSETTE BURGER 23€/ 30€
Simple ou double (deux steaks), bun, steak de bœuf 140g, tomates, cheddar fondu, sauce américaine, oignons, frites maison
Single or double burger, bun, 140g beef steak, tomatoes, melted cheddar, American sauce, onions, homemade french fries

GARNITURES - SIDE DISHES

6€

Frites maison
Épinards
Légumes rôtis
Pommes grenailles
Quinoa
Coquillettes

Homemade fries, spinach, roasted vegetables, baby potatoes, quinoa, and shell pasta.

—

Sauces : Tartare, Béarnaise, Thaï, Poivre, Échalote, Forestière, Hollandaise
Sauces: Tartare, Béarnaise, Thai, Pepper, Shallot, Forest, Hollandaise

MENU ENFANTS - KIDS MENU

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES ou COQUILLETTES JAMBON BLANC

14€

Jus de fruit ou Coca-Cola ou diabolos + crêpe sucrée ou boule de glace
Minced beef steak, chips or white ham with shell pasta + grenadine or Coca-Cola
+ vanilla, chocolate or strawberry ice-cream or sugar crepe

SUR LE POUCE - FINGER FOOD*

CLUB DU CASSETTE

21€

Poulet, bacon, tomate, œuf, mayonnaise, frites maison
Cassette club sandwich, chicken, bacon, tomatoes, egg, mayonnaise, homemade fries

AVOCADO BENEDICT

21€

Œuf poché sur un muffin, avocat, bacon, roquette, sauce hollandaise
Organic poached egg on a muffin, avocado, bacon, arugula, hollandaise sauce

NORWEGIAN BENEDICT

21€

Œuf poché 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, c'est tellement meilleur +2€

15€

Classical Croque-Monsieur toasted sandwich or with an organic egg, it's so much better +2€

À PARTAGER - TO SHARE*



STICKS DE MOZZARELLA

Mozzarella sticks

12€

CROQUE-APÉRO

Little Croque-Monsieur

14€

CROQUETTES DE CECINA & BREBIS

Guacamole

Cecina and sheep's cheese croquettes,
guacamole

12€



GYOZAS DE LÉGUMES

Servis par 6 ou par 12

Vegetable gyozas,
served by 6 or 12

14€/22€

AIGUILLETES DE POULET CRISPY

Guacamole

Crispy chicken strips, guacamole

14€

PLANCHES À PARTAGER - BOARDS TO SHARE*

Seul ou à partager - Alone or to share



PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

Ste-Maure-de-Touraine, Tomme du Berry à la truffe, Camembert, Cantal Entre-Deux,
Saint-Nectaire, Roquefort

Board of matured cheeses: Ste-Maure-de-Touraine, Tomme du Berry with truffles,
Camembert, Cantal Entre-Deux, farmhouse Saint-Nectaire, blue cheese

26€

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN »

Jambon speck extra, saucisson du Béarn artisanal, chorizo Bellota, pastrami de bœuf,
terrinerie au poivre vert artisanale

Board of cold cuts from «Maison Seguin»: Speck ham extra, artisanal Béarn sausage,
Bellota chorizo, beef pastrami, artisanal green pepper terrine

25€

PLANCHE MIXTE, fromages et charcuterie

Mixed board: cheeses and cold cuts

26€

PLANCHE CASSETTE

Gyozas de légumes, aiguillettes de poulet crispy, saumon fumé, finger frites,
croquettes de cecina

Vegetable gyozas, crispy chicken strips, smoked salmon, French fries, cecina croquettes

26€

PLANCHE LOVER

Avocado toast, croquettes de brebis, croquettes de cecina, tartare de saumon, guacamole

Avocado toast, sheep cheese and cecina croquettes, salmon tartare, and guacamole

28€



Végétarien - Vegetarian

*Suppl. frites +3€ - Extra french fries +3€

DESSERTS*

ASSIETTE DU FROMAGER Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Roquefort The cheesemonger's plate: Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Roquefort	14€
LA PART DE FROMAGE The cheese slice	8€
TIRAMISU CARAMEL BEURRE SALÉ & SABLÉS BRETON Salted caramel tiramisu with Breton shortbread cookies	12€
CRUMBLE POIRE & MANGUE Pear & mango crumble	12€
MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN Glace vanille Gluten free chocolate cake and vanilla ice cream	12€
FROMAGE BLANC Au miel ou au coulis de fruits rouges Cottage cheese with honey or red berry coulis	9€
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND DU CASSETTE Cassette's gourmet coffee or tea	12€
CHAMPAGNE GOURMAND Gourmet Champagne	20€

DEMANDEZ LES PÂTISSERIES MAISON RÉALISÉES SELON LES ENVIES DU CHEF ! Ask for the chef's homemade pastries!	12€
--	-----

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

CRÊPES ET PANCAKES*

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

COUPES DE GLACE - ICE CREAM BOWLS*

Par la Maison Pedonne, maître glacier depuis 1959

COLONEL , sorbet citron, vodka Lemon sorbet, vodka	12€
GLACE OU SORBET : 1 BOULE - 2 BOULES - 3 BOULES Café, vanille, cacao, fraise, citron vert, mangue, caramel beurre salé 1 or 2 or 3 scoops of ice cream or sorbet: coffee, vanilla, cocoa, strawberry, lime, mango, salted caramel	4€/8€/11€
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules chocolat ou café, sauce chocolat ou café, crème fouettée, amandes effilées 3 chocolate or coffee scoops, chocolate or coffee sauce, whipped cream, flaked almonds	12€
DAME BLANCHE , 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées 3 vanilla scoops, chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds	12€

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

Nos Créations

18€

TATA SUZANNE 16 cl

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

LADIES IN FLOWERS 28 cl

Gin Mare infusé à la framboise, Grand
Marnier Cuvée du Centenaire, jus d'aloë
vera, jus de citron, paillettes jaunes

HENDRICK'S BERRY 24 cl

Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de
Cranberry, Schweppes Tonic

PLANAS DAÏQUIRI 25 cl

Diplomatico Planas, sirop fleur de sureau,
jus de citron, sucre de canne, jus de
passion

PORNSTAR MARTINI 24 cl

Vodka Żoladkowa infusée à la vanille,
liqueur de passion, sirop de vanille, jus de
passion, shot de champagne

LE PALOMA 25 cl

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

LE GRAND BOULEVARD 25 cl

Bourbon Woodford Reserve, liqueur de
cranberry Chambord, jus de citron, sucre
de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf

SPEAK EASY 28 cl

Rhum ambré Diplomatico Reserva Exclusive,
jus de mangue, sirop de sucre, citron vert,
menthe, ginger beer

SANTIAGO JUNGLE 25 cl

Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de
mangue, sirop banane, citron vert

CANADIAN JERRY'S 24 cl

Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable,
jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

RENNES DU CASSETTE - Cocktail Signature 30 cl

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

THE OLD FASHIONED CASSETTE 28 cl

Bourbon Wild Turkey 81 Proof, Angostura
Bitters, sucre, Perrier

Nos Margaritas 22 cl

18€

THE GRAND MARGARITA RED

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de
citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron,
sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC

Tequila Volcan, triple sec, jus de citron,
sirop de sucre

MILAGRO BANANA

Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron,
sirop de banane

Nos Mules 24 cl

18€

BELVEDERE MULE

Gin Belvédère, citron vert, sirop de sucre,
ginger beer

HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop
de sucre, ginger beer

DON PAPA MULE

Rhum Don Papa Masskara, citron vert,
sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

MONKEY MULE

Whisky Monkey shoulder, citron vert,
sirop de sucre, ginger beer

N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques !
17€

Santiago Jungle, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Skyy Mule, Bourbon Sour Wild Turkey 81 Proof, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Eminente Daiquiri, Cuba Libre

LE BAR À SPRITZ

26 d

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

17€

LIMONCE SPRITZ

Limonce Aperitivo, prosecco, Perrier

17€

SARTI SPRITZ

Liqueur Sarti arôme orange, mangue, fruits de la passion, Prosecco, Perrier

17€

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

17€

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Liqueur Saint-Germain, citron vert, prosecco, Perrier

17€

CHAMBORD SPRITZ

Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, prosecco, Perrier

17€

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, Perrier

17€

LILLET SPRITZ ROSÉ

Lillet rosé, prosecco, Perrier

17€

LE BAR À GIN'TO

24 d

Accompagnement au choix 20 cl : Schweppes, Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

GIN MONKEY 47

Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de sureau

18€

BOMBAY SAPPHIRE

Fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres

18€

GIN NORMINDIA

MADE IN FRANCE

Gin normand aux notes d'agrumes et fleurs

18€

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

MADE IN FRANCE

Aromatisé à l'eau-de-vie de cidre, moelleux

18€

BULLDOG

London Dry gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

18€

GIN MARE

Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

18€

HENDRICK'S GIN OU HENDRICK'S ORBIUM

18€

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

LE BAR À CHAMPAGNE

MIMOSA ROYAL 24 cl 18€
Orange pressée, liqueur de kumquat, champagne

PORN STAR MARTINI 24 cl 18€
Vodka Grey Goose, liqueur de passion, jus de pomme, purée de passion, sirop de vanille, champagne

CASSETTE 75 22 cl 18€
Gin infusé à la framboise, sucre de canne, jus de citron, champagne, paillettes dorées

BIÈRES ET CIDRES

<i>Bouteilles</i>		<i>Pression</i>	25 cl	50 cl
LA PARISIENNE BIO, BRUNE 33 cl 	10€	1664	6€	11€
LE TITI PARISIEN IPA BIO 33 cl 	10€	1664 BLANCHE	7€	12€
1664 0 % 33 cl	8€	GRIMBERGEN	7€	12€
DESPERADOS, CORONA EXTRA 33 cl	10€	BROOKLYN DEFENDER IPA	7€	12€
CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl	8€			

APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 14 cl / 28 cl	7€/12€	CARPANO CLASSICO, BIANCO 5 cl	7€
KIR ROYAL 12 cl	15€	AMERICANO 8 cl	11€
SUZE, SALERS 5 cl	7€	CAMPARI 5 cl	8€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl	7€	CAMPARI-SODA 15 cl	10€
Tonic à la suze sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane		PORTO GRAHAM'S ROUGE, BLANC 5 cl	8€
PASTIS 51, RICARD 2 cl	7€	PROSECCO 12 cl / 20 cl / 75 cl	9€ / 17€ / 48€
		LES ARRANGÉS le verre	9€

COCKTAILS SANS RISQUE

28 cl

VIRGIN SPRITZ

12€

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

COOL KISS

12€

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

VIR-GIN'TO

12€

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

NOS BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

30 cl

Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE)

9€

Orange, pamplemousse, citron, pomme

CITRONNADE MAISON

12€

Citron pressé, limonade, menthe fraîche

THÉ GLACÉ MAISON

12€

THE KING MIX

12€

Citronnade et thé glacé

EVER GREEN

12€

Concombre, pomme, citron

PARIS S'ÉVEILLE

12€

Orange, carotte, citron

LA BIMBO

12€

Pomme, orange, gingembre

SÉLECTION NOCTURNE

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

7€

VODKA RED BULL 29 cl

14€

LE R.B.W 35 cl

15€

Vodka Grey Goose, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, Red Bull pastèque

EAUX

PERRIER 33 cl	6,7€
VITTEL 25 cl / 50 cl* / 1 L*	6,5€/7,5€/9€
SAN PELLEGRINO 50 cl* / 1 L*	7,5€/9€

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	6,9€
ORANGINA, SPRITE, FANTA 25 cl	6,9€
FUZE TEA, OASIS TROPICAL 25 cl	6,9€
MINUTE MAID 25 cl Orange, abricot, ananas, tomate	6,9€
SCHWEPES 25 cl Tonic, Agrumes	6,9€
SCHWEPES 20 cl Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo	6,9€
LIMONADE ARTISANALE 33 cl « La Mortuacienne »	6,9€
LAIT FROID 25 cl	5€
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard	7€
CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	9€
MILKSHAKE 33 cl Demandez nos parfums	12€
NECTARS ET JUS DE FRUITS 25 cl	8€
100 % PUR JUS - MAISON BISSARDON Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	

Whiskies

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON	14€
Whiskies écossais, whisky irlandais.	
WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.	16€
JACK DANIEL'S It's not Bourbon. It's jack.	12€
JACK DANIEL'S BONDED	15€
Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé.	
ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL	17€
Single Malt vieilli en fûts de cognac et bourbon.	
BUSHMILLS Whiskey irlandais blend & Single Malt.	16€
CHIVAS 12 ANS	15€
Un écossais doux et généreux blended avec des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre.	
WILD TURKEY PROOF 81	16€
Avec des notes de vanille, poire et épices douces.	
BUNNAHBHAIN 12 ANS	19€
Whisky tourbé de l'île d'Islay.	
BALLENTINE'S	14€
De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.	
SIR DAVIS	19€
La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.	
COPPER DOG	18€
Assemblage de malts provenant de huit distilleries du Speyside	
NIKKA FROM THE BARREL	18€
Blend puissant et rond. Un classique.	
EVAN WILLIAM'S	15€
Bourbon aux notes de caramel et vanille.	
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT	15€
Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel.	
ALFRED GIRAUD HÉRITAGE MADE IN FRANCE	31€
Whisky français, subtil et très travaillé, avec beaucoup de finesse. Pain brioché grillé, tilleul séché, miel et pointe de vanille soulignée d'épices.	
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS	19€
Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	17€
L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe, doux et fruité, avec de belles notes épicées.	
MONKEY SHOULDER	16€
Elaboré à partir de l'assemblage de trois single malts aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.	

Rhums

RHUM SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	16€
RHUM SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	17€
ZACAPA	17€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé.	
BUMBU Elaboré à partir de canne à sucre en provenance de 8 pays des Antilles. Riche et complexe.	18€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE	16€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.	
DIPLOMATICO PLANAS	16€
Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne.	
DON PAPA Vieilli dans des fûts de bourbon.	15€
DON PAPA MASSKARA	16€
Des notes de vanille douce et le sucre roux	
HAVANA CLUB 3 ANS.	13€
Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.	
TROIS RIVIÈRES MADE IN FRANCE	15€
Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches.	
TROIS RIVIÈRES AMBRÉ MADE IN FRANCE	16€
Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé.	
SAILOR JERRY	13€
Des notes de vanille et d'épices	

Vodkas

WYBOROWA, ERISTOFF, ZOLADKOWA	12€
SKYY VODKA	15€
Vodka haut de gamme ayant un goût délicat rafraîchissant.	
BELVEDERE	17€
Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.	
BELUGA NOBLE	17€
Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce.	
BELUGA GOLD	25€
Vodka à base de malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie, une douceur inimitable.	

Téquilas

ESPOLON SILVER	15€
EL JIMADOR	16€
Production vieillie dans une période de temps ne dépassant pas dix ans.	
ALTOS	19€
Elaborée à 100 % à partir d'agave bleue cultivé au Mexique.	
PATRON SILVER	18€
Fabriquée à 100 % avec les meilleures agaves bleues Weber. Arômes de fruits et agrumes.	
MILAGRO	19€
Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur.	

CÔTÉ CAVE

Champagnes			
	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	13€	21€	80€
ABELÉ 1757 Blanc de blancs			120€
ABELÉ 1757 Sourire de Reims 2013			160€
LALLIER R.021			80€
MOËT & CHANDON Brut	15€	25€	100€
RUINART	17€	28€	120€
RUINART Blanc de Blancs	-	-	160€

		12 cl	20 cl	50 cl	75 cl	
Rouges	IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE Sainte Reine - Merlot	7€	13€	25€	32€	
	CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	8€	15€	29€	37€	
	BOURGOGNE PINOT NOIR Millebuis	8€	15€	29€	37€	
	LANGUEDOC PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	13€	26€	35€	
	SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	9€	17€	33€	46€	
	SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Chateau Bellerose 2023	12€	23€	44€	55€	
	PESSAC-LÉOGNAN AOC 2018 Les Demoiselles Château Larrivet Haut-Brion	15€	29€	55€	70€	
Blancs	CHARDONNAY IGP PAYS D'OC Ecoterra 	7€	13€	25€	32€	
	POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	9€	17€	34€	46€	
	PETIT CHABLIS AOP La Revire	10€	19€	37€	49€	
	IGP-PAYS D'OC SAUVIGNON Saint-Clair	7€	13€	25€	32€	
	MONBAZILLAC AOC Château Beautrand	8€	15€	29€	37€	
	MINUTY PRESTIGE AOC Provence	9€	16€	32€	48€	
Rosés	IGP VAR Saint-Barthélémy	7€	13,5€	25€	33€	Magnum
	MINUTY PRESTIGE AOC Côtes de Provence	9€	16€	32€	48€	70€

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

BOISSONS CHAUDES

7 d à 25 d

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

EXPRESSO	3,7€	LAIT VANILLE	6€
CAFÉ ALLONGÉ	3,8€	POT DE LAIT	0,5€
DOUBLE EXPRESSO	7€	SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	1,5€
NOISETTE	3,8€	GROG AU RHUM / COGNAC	8€
CAFÉ CRÈME	7,2€	GINGER LEMON	10€
CAPPUCCINO	8,5€	Citron chaud, miel, gingembre	
CAPPUCCINO DOUBLE SHOT	9,5€	IRISH ou FRENCH ou ITALIAN COFFEE	12€
CAFÉ VIENNOIS	8,5€	PAIN AU CHOCOLAT	2,5€
CHOCOLAT VIENNOIS	8,5€	CROISSANT	2€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	6,5€	TARTINE	1,7€
40 % Cacao		CONFITURE	1€
LAIT CHAUD	6€		
BOISSON VÉGÉTALE	7€		
Soja, avoine, amande			

ELIXIRS CHAUDS

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

THÉS ET INFUSIONS

Maison Richard

THÉS		7,5€
Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices		

INFUSIONS		7,5€
Verveine, Verveine-Menthe, Menthe poivrée, Camomille, Tilleul, Tilleul-Menthe		

DIGESTIFS & LIQUEURS

4 d

CALVADOS	14€	GRAND MARNIER CORDON ROUGE	12€
Coquerel 4 ans finition bourbon		GRAND MARNIER	22€
BAS-ARMAGNAC	14€	CUVÉE DU CENTENAIRE	
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	17€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	13€
COGNAC MARTELL VSOP	18€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	12€
COGNAC H BY HINE	13€	Poire, mirabelle, framboise	
COGNAC HENNESSY VS	17€	AMARETTO DISARONNO	12€
COGNAC HENNESSY XO	36€	LIMONCELLO	12€
GET 27, GET 31	12€	Limoncè aperitivo	
BAILEY'S, COINTREAU	12€		

CASSETTE



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

ICHR	KALYPSO
ADHER	LA BIF
ADP	LA GRANDE CRÈMERIE
ARGOTIER	LA MAISON DU WHISKY
BACARDI	LA PARISIENNE DE BAGUETTE
BERMUDES	MAISON BISSARDON
BROWN-FORMAN	MAISON PEDONE
CAMPARI	MAISON THEVENIN
CEDRAL	MAISON SEGUIN
CHOMETTE	MARINA SEA FOOD
DUGAS	MOËT HENNESSY
ESCARGOT DE LA BUTTE	PERNOD RICARD
FRESCA	RACHEL'S KAES
	RICHARD
	RUINART
	TAFANEL
	WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

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.