

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 THON MARINÉ** 17€
Citronnelle, gingembre, avocat, citron vert
Marinated Tuna Tartare, lemongrass, ginger, avocado, lime
- BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ**, crème de ciboulette et ses toasts 19€
Plate of smoked salmon, chive cream and toast
-  **SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE**, gratinée au fromage 14€
Traditional onion soup gratinated with cheese
-  **CEUFS MAYONNAISE TRADITIONNELS** 10€
Traditional eggs mayonnaise
- ESCARGOTS** x6 / x12 15€ / 25€
Snails
-  **BURRATA CRÉMEUSE** 16€
Tomates colorées, pesto
Creamy burrata, colorful tomatoes, pesto
-  **SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS** 14€
Copeaux de parmesan, tomates cerises, éclats de noisette, vinaigrette
Fresh green bean salad, Parmesan shavings, cherry tomatoes, crushed hazelnuts, vinaigrette

SALADES - SALADS

- SALADE ITALIENNE** 22€
Jeunes pousses d'épinard, burrata, jambon de pays, pomme Granny Smith, tomates cerises, œuf dur
Italian salad, baby spinach leaves, burrata, cured ham, Granny Smith apple, cherry tomatoes, hard-boiled egg
-  **VEGAN BUDDHA BOWL** 20€
Quinoa, avocat, carottes, légumes de saison, concombre, mangue, graines torréfiées, pois chiches, radis
Quinoa, avocado, carrots, seasonal vegetables, cucumber, mango, toasted seeds, chickpeas, radishes
- AVOCADO TOAST** 22€
Avocat, saumon fumé, roquette
Avocado, smoked salmon, arugula
- POKE BOWL AU THON** 22€
Thon mariné, quinoa, avocat, carottes, légumes de saison, concombre, mangue, graines torréfiées, pois chiches, radis
Tuna poke bowl, marinated tuna, quinoa, avocado, carrots, seasonal vegetables, cucumber, mango, toasted seeds, chickpeas, radishes
- SALADE NICOISE** 21€
Mesclun, thon snacké, anchois, tomates cerises, olives, haricots verts, œufs durs
Niçoise salad, mixed greens, seared tuna, anchovies, cherry tomatoes, olives, green beans, hard-boiled eggs
- CAESAR PALACE** 21€
Salade romaine, poulet pané, œuf dur bio, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar
Breaded chicken romaine salad, organic egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan shavings, Caesar sauce



VIANDES & POISSONS - MEATS & FISHES

BAVETTE DE BŒUF 200 G À L'ÉCHALOTE, frites maison 21€
Beef hanger steak with shallot sauce, homemade fries

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

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

CONFIT DE CANARD À L'ANCIENNE, pommes sarladaises 23€
Traditional duck confit with Sarladaise potatoes

TAJINE DE POULET 22€
Citrons confits, épices douces, semoule
Chicken tagine with preserved lemons, mild spices, and semolina



LASAGNES RICOTTA & ÉPINARDS 21€
Gruyère gratiné
Vegetarian lasagna with ricotta, spinach, gratinated gruyère

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

FILET DE BAR À LA PLANCHÀ, aux agrumes, wok de légumes 25€
Grilled sea bass fillet, citrus-infused extra virgin olive oil, vegetable wok

WOK DE LÉGUMES SAUTÉS AUX GAMBAS 25€
Carottes, poivrons, courgettes, haricots verts, oignons, pousses de soja, gingembre, sauce soja, huile de sésame
Stir-fried vegetable wok with prawns, carrots, bell peppers, zucchini, green beans, onions, bean sprouts, ginger, soy sauce, and sesame oil

PAVÉ DE THON AUX SÉSAMES, haricots verts 24€
Sesame-cruste tuna steak with green beans

FILET DE BŒUF, sauce au poivre, frites maison 28€
Beef tenderloin fillet, pepper sauce, homemade fries

ONGLET « TIGRE QUI PLEURE » 22€
Légèrement relevé, caramel au soja, wok de légumes
Crying Tiger beef, slightly spicy, soy caramel sauce, vegetable wok

TARTARE DE THON MARINÉ 24€
Citronnelle, gingembre, avocat, citron vert, pousses d'épinard, salade de quinoa
Marinated tuna tartare with lemongrass, ginger, avocado, lime, baby spinach, quinoa salad

BACON BURGER CASSETTE 22€/29€
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
Salade verte
Wok de légumes sautés
Semoule
Haricots verts
Pommes sarladaises
Salade de quinoa
Coquillettes

Homemade fries, green salad, stir-fried vegetable wok, semolina, green beans,
sarladaise potatoes, quinoa salad, coquillettes pasta.

Sauces : Tartare, Béarnaise, Thai, Poivre, Échalote, Hollandaise
Sauces: Tartare, Bearnaise, Thai, Pepper, Shallot, Hollandaise

MENU ENFANTS - KIDS MENU

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES ou COQUILLETTES JAMBON BLANC

14€

Jus de fruit ou Coca-Cola ou diabololo + 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€

SARDINES À L'HUILE, toast, beurre demi-sel

19€

Sardines in oil, toast, salted butter

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, Saint-Nectaire, blue cheese

26€

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN »

Jambon speck extra, saucisson du Béarn artisanal, chorizo Bellota, pastrami de bœuf,
terrine 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, fromage 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 thon, guacamole

Avocado toast, sheep cheese and cecina croquettes, tuna tartare, 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 AUX FRUITS ROUGES Red berry tiramisu	12€
COUPE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT Sucre ou chantilly Fresh seasonal fruit salad, sugar or whipped cream	12€
MI-CUIT AU CHOCOLAT Glace vanille Chocolate lava cake, vanilla ice cream	13€
FROMAGE BLANC Au miel ou au coulis de fruits rouges Cottage cheese with honey or red berry coulis	9€
TARTE FINE AUX POMMES Glace vanille Thin apple tart, vanilla ice cream	13€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Glace caramel beurre salé French toast brioche, salted caramel ice cream	12€
CRÈME BRÛLÉE Crème Brûlée	12€
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND DU CASSETTE Cassette's gourmet coffee or tea	12€
CHAMPAGNE GOURMAND Gourmet Champagne	20€

LES PÂTISSERIES MAISON DU CHEF, SELON L'ENVIE DU JOUR ! 12€
Ask for the chef's homemade pastries!

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

CRÊPES

BEURRE Butter	6€
SUCRE Sugar	6€
NUTELLA	8€
CHOCOLAT Chocolate	8€
CONFITURE Jam	7€
FLAMBÉES AU GRAND MARNIER Flambéed with Grand Marnier	9€

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

16€

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 ONLY 25 cl

Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry, jus de passion et sucre de canne

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 Zoladkowa 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

JACKBERRY 28 cl

Jack Daniels Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

MEXICAN MARTINI 22 cl

Patron silver café, sirop de vanille, double expresso

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 d

16€

THE GRAND MARGARITA RED

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

MARGA'CUJA

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

THE CLASSIC

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

MILAGRO BANANA

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

Nos Mules

24 d

16€

BELVEDERE MULE

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

HENNESSY MULE

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

MANTUANO MULE

Rhum Diplomatico, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

MONKEY MULE

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

MEXICAN MULE

Tequila Patrón Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer

N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques !
15€

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 cl

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

14€

LIMONCE SPRITZ

Limonce Aperitivo, prosecco, Perrier

16€

SARTI SPRITZ

Liqueur Sarti aux arômes sucrés d'oranges sanguines, de mangue et de fruits de la passion, prosecco, Perrier

16€

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

16€

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Liqueur Mondoro aux fleurs de sureau, citron vert, prosecco, Perrier

16€

CHAMBORD SPRITZ

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

16€

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, Perrier

16€

LILLET SPRITZ ROSÉ

Lillet rosé, prosecco, Perrier

16€

LE BAR À GIN'TO

24 cl

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

16€

BOMBAY SAPPHIRE

Fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres

16€

GIN NORMINDIA

MADE IN FRANCE

Gin normand aux notes d'agrumes et fleurs

16€

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

MADE IN FRANCE

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

16€

BULLDOG

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

16€

GIN MARE

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

16€

HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S

Élaboré à partir de onze botaniques, infusé aux essences de rose et de concombre

16€

LE BAR À CHAMPAGNE



MIMOSA ROYAL 24 cl 16€
Orange pressée, liqueur de kumquat, champagne

PORN STAR MARTINI 24 cl 16€
Vodka Grey Goose, liqueur de passion, jus de pomme, purée de passion, sirop de vanille, champagne

CASSETTE 75 22 cl 16€
Gin infusé à la framboise, sucre de canne, jus de citron, champagne

DARK RIVER 22 cl 16€
Rhum brun Trois Rivières, liqueur Chambord, sucre de canne, champagne

BIÈRES ET CIDRES

<i>Bouteilles</i>		<i>Pression</i>	25 cl	50 cl
LA PARISIENNE BIO, BRUNE 33 cl 	9€	1664	5,5€	10€
LE TITI PARISIEN IPA BIO 33 cl 	9€	1664 BLANCHE	7€	11€
1664 0 % 33 cl	7€	GRIMBERGEN	7€	11€
DESPERADOS, CORONA EXTRA 33 cl	9€	BROOKLYN DEFENDER IPA	7€	11€
CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl	9€			

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

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

12€

COOL KISS

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

12€

VIR-GIN'TO

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

12€

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

Citronnade et thé glacé

12€

THE KING MIX

Citronnade et thé glacé

12€

EVER GREEN

Concombre, pomme, citron

12€

PARIS S'ÉVEILLE

Orange, carotte, citron

12€

LA BIMBO

Pomme, orange, gingembre

12€

SÉLECTION NOCTURNE

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ABRICOT-FRAISE 25 cl

7€

VODKA RED BULL 29 cl

14€

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 - MAISON BISSARDON 25 cl Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	8€

Whiskies

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON 14€

Whiskies écossais, whisky irlandais.

WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky. 13€

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. 13€

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.

BUNNAHABHAIN 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 16€

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.

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS 17€

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€

Élaboré 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 14€

RHUM SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS 15€

ZACAPA 16€

Arômes de miel, caramel et chène épicé.

BUMBU Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de 8 pays des Antilles. Riche et complexe. 16€

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE 15€

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 chène.

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  15€

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

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ  16€

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

SAILOR JERRY 12€

Des notes de vanille et d'épices

Vodkas

WYBOROWA, ERISTOFF, ZOLADKOWA 12€

SKYY VODKA

Vodka haut de gamme ayant un goût délicat rafraîchissant. 15€

BELVEDERE 17€

Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.

Téquilas

ESPOLON SILVER 15€

EL JIMADOR 16€

Production vieillie dans une période de temps ne dépassant pas dix ans.

ALTOS 19€

Élaborée 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			100€
RUINART Brut			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€	
	MÂCON-VILLAGES AOP Collovray et Terrier-Orchys	8,5€	15€	29€	37€	
	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€	SUPLÉMENT 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 Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices	7,5€
--	------

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

DIGESTIFS & LIQUEURS

4 d

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

CASSETTE



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

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