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*

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, crème de ciboulette et ses toasts — 19€
Plate of smoked salmon, chive cream and toast

SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS, (Supplément champignons +2€) — 16€
Copeaux de foie gras, tomates cerises, éclats de noisettes, vinaigrette
Fresh green bean salad, foie gras shavings, cherry tomatoes, crushed hazelnuts, vinaigrette (Extra mushrooms +€2)

CUISSES DE GRENOUILLES, en persillade — 16€
Frog legs with garlic and parsley

ESCARGOTS x6 / x12 — 15€ / 25€
Snails

OEUF COCOTTE, crème de champignons, mouillettes — 14€
Baked egg, creamy mushroom sauce, toasted bread soldiers

SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE, gratinée au fromage — 14€
Traditional French onion soup, topped with melted cheese

OEUFS MAYONNAISE TRADITIONNELS — 10€

FOIE GRAS FAIT MAISON, confits d'oignons et ses toasts — 19€
Homemade foie gras, onion confit and toasts

SALADES - *SALADS*

SALADE COBB — 21€
Salade, noix, tomates cerises, poitrine fumée, avocat, poulet crispy, roquefort, œuf dur
Cobb salad, lettuce, walnuts, cherry tomatoes, smoked bacon, avocado, crispy chicken, Roquefort cheese, 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, oeuf poché
Avocado, smoked salmon, arugula, poached egg

POKE BOWL AU SAUMON — 22€
Saumon mariné, quinoa, avocat, carottes, légumes de saison, concombre, mangue, graines torréfiées, pois chiches, radis
Salmon poke bowl, marinated salmon, quinoa, avocado, carrots, seasonal vegetables, cucumber, mango, toasted seeds, chickpeas, radishes

SALADE SEGUIN — 21€
Chèvre miel, pommes rôties, jambon de pays, tomates cerises, noix
Séguin salad, goat cheese with honey, roasted apples, cured ham, cherry tomatoes, walnuts

CAESAR PALACE — 21€
Salade romaine, poulet pané, œuf dur, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar
Breaded chicken romaine salad, hard-boiled egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan shavings, Caesar sauce

Végétarien - *Vegetarian* Vegan

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 COQUILLETTES 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

BOEUF BOURGUIGNON EN COCOTTE — 24€
Pommes vapeur, carottes, oignons grelots, poitrine fumée
Beef bourguignon served in a casserole, steamed potatoes, carrots, pearl onions, smoked bacon

SOURIS D'AGNEAU, confite au thym, purée crémeuse — 26€
Slow-cooked lamb shank, thyme-infused, served with creamy mashed potatoes

POULET FERMIER RÔTI, jus corsé, purée crémeuse — 20€
Roasted free-range chicken, rich jus, served with creamy mashed potatoes

RIGATONI, sauce forestière, copeaux de parmesan — 19€
Rigatoni, creamy wild mushroom sauce, Parmesan shavings

FISH & CHIPS, sauce tartare — 21€
Fish & chips, tartar sauce

PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ, sauce teriyaki, légumes croquants — 24€
Teriyaki-glazed salmon fillet, crunchy vegetables

CROQUE TRUFFE — 22€
Jambon blanc truffé, emmental, crème de tartufata
Truffle croque-monsieur, truffle-infused cooked ham, Emmental cheese, tartufata cream

FILET DE BAR À LA PLANCHA, sauce vierge, tombée d'épinards — 25€
Plancha-grilled sea bass fillet, sauce vierge, sautéed spinach

FILET DE BOEUF (Supplément foie gras +7€) — 28€
Sauce au poivre, frites maison
Beef fillet, peppercorn sauce, homemade French fries (Extra foie gras +€7)

BACON BURGER CASSETTE — 22€/ 29€
Simple ou double (deux steaks), bun, steak de bœuf 140g, tomates, cheddar fondu, sauce américaine, oignons, frites maison (Supplément foie gras +7€)
Single or double burger, bun, 140g beef steak, tomatoes, melted cheddar, American sauce, onions, homemade french fries (Extra foie gras +€7)

Végétarien - *Vegetarian*

GARNITURES - *SIDE DISHES* 6€

Frites maison
Salade verte
Légumes croquants
Purée crémeuse
Rigatoni
Haricots verts
Épinards
Coquillettes
Homemade French fries, green salad, crunchy vegetables, creamy mashed potatoes, rigatoni, green beans, spinach, small pasta shells.

–

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

MENU ENFANTS - *KIDS MENU*
14€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES
ou
COQUILLETTES JAMBON BLANC
ou
FISH & CHIPS
Jus de fruit ou Coca-Cola ou diabolo + crêpe sucrée ou boule de glace
Minced beef steak, chips or white ham with shell pasta or fish & chips
+ Fruit juice or Coca-Cola or French Diabolo
+ 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€ 17€
Classical Croque-Monsieur toasted sandwich or with an organic egg, it's so much better +2€

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS OU OMELETTE MIXTE, frites et salades 18€
Mushrooms or mixed omelette, served with French fries and salad

À PARTAGER - *TO SHARE**

STICKS DE MOZZARELLA 12€
Mozzarella sticks

CROQUETTES DE CECINA & BREBIS 12€
Guacamole
Cecina and sheep's cheese croquettes, guacamole

AIGUILLETTES DE POULET CRISPY 14€
Guacamole
Crispy chicken strips, guacamole

CROQUE-APÉRO 14€
Little Croque-Monsieur

GYOZAS DE LÉGUMES 14€/22€
Servis par 6 ou par 12
Vegetable gyozas, served by 6 or 12

PLANCHES À PARTAGER - *BOARDS TO SHARE**

Seul ou à partager - Alone or to share

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS 26€
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

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN » 25€
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

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

PLANCHE CASSETTE 26€
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

PLANCHE LOVER 28€
Avocado toast, croquettes de brebis, croquettes de cecina, tartare de saumon, guacamole
Avocado toast, sheep cheese and cecina croquettes, salmon tartare, guacamole

Végétarien - Vegetarian

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

DESSERTS*

ASSIETTE DE FROMAGE 14€
Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Roquefort
Cheese platter, Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Roquefort

LA PART DE FROMAGE 8€
The cheese slice

TIRAMISU AU CAFÉ 12€
Coffee tiramisu

BABA AU RHUM 14€
Rum baba

MI-CUIT AU CHOCOLAT, glace vanille 13€
Chocolate lava cake, vanilla ice cream

FROMAGE BLANC 9€
Au miel ou au coulis de fruits rouges
Cottage cheese with honey or red berry coulis

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 12€
Lemon meringue pie

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 14€
Choux, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée
Chocolate profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, glace caramel beurre salé 12€
French toast brioche, salted caramel ice cream

CRÈME BRÛLÉE 12€
Crème Brûlée

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND DU CASSETTE 12€
Cassette's gourmet coffee or tea

CHAMPAGNE GOURMAND 20€
Gourmet Champagne

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 6€
Butter

SUCRE 6€
Sugar

NUTELLA 8€

CHOCOLAT 8€
Chocolate

CONFITURE 7€
Jam

FLAMBÉES AU GRAND MARNIER 9€
Flambéed with Grand Marnier

COUPES DE GLACE - *ICE CREAM BOWLS**

Par la Maison Pedone, maître glacier depuis 1959

COLONEL, sorbet citron, vodka 12€
Lemon sorbet, vodka

GLACE OU SORBET : 1 BOULE - 2 BOULES - 3 BOULES 4€/8€/11€
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

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 12€
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

DAME BLANCHE, 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées 12€
3 vanilla scoops, chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds

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

LE BAR DU CASSETTE

15 cl à 30 cl

Nos Créations 16€

PISTACHIO ESPRESSO MARTINI 22 cl
Vodka Wyborowa, liqueur de café Kahlúa, expresso, crème de pistache

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

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

APPLE PIE JERRY'S 24 cl
Rhum Sailor Jerry, sirop caramel beurre salé, jus de citron, jus de pomme

JACKBERRY 28 cl
Jack Daniels Tennessee Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

MEXICAN MARTINI 22 cl
Patrón 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 cl 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

CARROT MARGARITA
Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, jus de carotte, sirop de gingembre

Nos Mules 24 cl 16€

BELVEDERE MULE
Vodka Belvedere, 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, Expresso 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 15€
Aperol, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ 16€
Liqueur Sarti aux arômes sucrés d'oranges sanguines, de mangue et de fruits de la passion, prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ 16€
Liqueur Mondoro aux fleurs de sureau, citron vert, prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ 16€
Campari, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ 16€
Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ 16€
Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ 16€
Lillet rosé, prosecco, Perrier

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 16€
Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de sureau

GIN NORMINDIA MADE IN FRANCE 16€
Gin normand aux notes d'agrumes et fleurs

BULLDOG 16€
London Dry gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S 16€
Élaboré à partir de onze botaniques, infusé aux essences de rose et de concombre

BOMBAY SAPPHIRE 16€
Fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN MADE IN FRANCE 16€
Aromatisé à l'eau-de-vie de cidre, moelleux

GIN MARE 16€
Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

LE BAR À CHAMPAGNE

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

PORN STAR MARTINI 24 cl — 16€
Vodka Wyborowa infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de 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

Bouteilles

LA PARISIENNE BIO, BRUNE 33 cl — 9€
LE TITI PARISIEN IPA BIO 33 cl — 9€
1664 0 % 33 cl — 7€
DESPERADOS, CORONA EXTRA 33 cl — 9€
CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl — 9€

Pression

	25 cl	50 cl
1664	5,5€	10€
1664 BLANCHE	7€	11€
GRIMBERGEN	7€	11€
BROOKLYN BODEGA RUN IPA	7€	11€

APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 14 cl / 28 cl — 7€/12€
KIR ROYAL 12 cl — 15€
SUZE, SALERS 5 cl — 7€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl — 7€
Tonic à la suze sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane
PASTIS 51, RICARD 2 cl — 7€

CARPANO CLASSICO, BIANCO 5 cl — 7€
AMERICANO 8 cl — 11€
CAMPARI 5 cl — 8€
CAMPARI-SODA 15 cl — 10€
PORTO GRAHAM'S ROUGE, BLANC 5 cl — 8€
PROSECCO 12 cl / 20 cl / 75 cl — 9€/ 17€/ 48€
LES ARRANGÉS le verre — 9€

COCKTAILS SANS RISQUE

28 cl

VIRGIN SPRITZ 12€
Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool SPRZ N°1, 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

SÉLÉCTION 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 — 6,9€
Orange, abricot, ananas, tomate

SCHWEPPES 25 cl — 6,9€
Tonic, Agrumes

SCHWEPPES 20 cl — 6,9€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

LIMONADE ARTISANALE 33 cl — 6,9€
« La Mortuacienne »

LAIT FROID 25 cl — 5€

CAFÉ FRAPPÉ 25 cl — 7€
Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl — 9€

MILKSHAKE 33 cl — 12€
Demandez nos parfums

NECTARS ET JUS DE FRUITS - MAISON BISSARDON 25 cl — 8€
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate

BOISSONS SIGNATURES

33 cl

à savourer selon vos envies : Chaud ou Glacé

MATCHA LATTE — 10€
Thé vert Matcha, lait d'avoine

VANILLA MATCHA LATTE — 11€
Thé vert Matcha, crème de vanille, lait d'avoine

CHAÏ LATTE — 10€
Épices chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

DIRTY CHAÏ LATTE — 11€
Shot d'expresso, épices chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

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.

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 16€
Un arôme invitant avec des notes de vanille, caramel et une touche d'épices.

ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL 17€
Single Malt veilli 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.

NIKKA FROM THE BARREL 18€
Blend puissant et rond. Un classique.

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

ZACAPA 16€
Arômes de miel, caramel et chêne 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 chêne.

HAVANA CLUB 3 ANS. 13€
Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ MADE IN FRANCE 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 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 vieilli 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.

*Suppl. soda +3€ - Extra soda +3€

CÔTÉ CAVE

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
MERCIER	13€	21€	80€
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 Château Bellerose 2023	12€	23€	44€	55€	
	PESSAC-LÉOGNAN AOC 2023 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€	
	IGP-PAYS D'OC SAUVIGNON Saint-Clair	7€	13€	25€	32€	
	MONBAZILLAC AOC Château Beautrand	8€	15€	29€	37€	
	MINUTY PRESTIGE AOC - Côtes de Provence				48€	
Rosés	**IGP VAR** Saint-Barthélémy	7€	13,5€	25€	33€	
	MINUTY PRESTIGE AOC Côtes de Provence	9€	16€	32€	48€	70€

Magnum

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 3,7€
CAFÉ ALLONGÉ 3,8€
DOUBLE EXPRESSO 7€
NOISETTE 3,8€
CAFÉ CRÈME 7,2€
CAPPUCCINO 8,5€
CAPPUCCINO DOUBLE SHOT 9,5€
CAFÉ VIENNOIS 8,5€
CHOCOLAT VIENNOIS 8,5€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE 6,5€
40 % Cacao
LAIT CHAUD 6€
BOISSON VÉGÉTALE 7€
Soja, avoine, amande

LAIT VANILLE 6€
POT DE LAIT 0,5€
SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL 1,5€
GROG AU RHUM / COGNAC 8€
GINGER LEMON 10€
Citron chaud, miel, gingembre
IRISH ou **FRENCH** ou **ITALIAN COFFEE** 12€
PAIN AU CHOCOLAT 2,5€
CROISSANT 2€
TARTINE 1,7€
CONFITURE 1€

ÉLIXIRS CHAUDS

PUMPKIN SPICE LATTE Sirop de citrouille épicée, 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 AB 7,5€
Verveine, Verveine-Menthe, Menthe poivrée, Camomille, Tilleul, Tilleul-Menthe

DIGESTIFS & LIQUEURS

4 cl

CALVADOS 14€
Coquerel 4 ans finition bourbon
BAS-ARMAGNAC 14€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS 17€
COGNAC MARTELL VSOP 18€
COGNAC H BY HINE 13€
COGNAC HENNESSY VS 17€
COGNAC HENNESSY XO 36€
GET 27, GET 31 12€
BAILEY'S, COINTREAU 12€

GRAND MARNIER CORDON ROUGE 12€
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE 22€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 13€
ALCOOLS BLANCS G. MICLO 12€
Poire, mirabelle, framboise
AMARETTO DISARONNO 12€
LIMONCELLO 12€

CASSETTE

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

1CHR

ADHER

ADP

BACARDI

BERMUDES

BROWN-FORMAN

CAMPARI

CEDRAL

CHOMETTE

ESCARGOT DE LA BUTTE

FRESCA

KALYPSO

LA BIF

LA GRANDE CRÈMERIE

LA MAISON DU WHISKY

LA PARISIENNE DE BAGUETTE

MAISON BISSARDON

MAISON PEDONE

MAISON THEVENIN

MAISON SEGUIN

MARINA SEA FOOD

MOËT HENNESSY

PERNOD RICARD

RACHEL'S KAES

RICHARD

RUINART

TAFANEL

WILLIAM GRANT

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

En cas de fortes chaleurs, de l'eau fraîche est mise à disposition
In case of extreme heat, chilled water is available

Prix nets en euros, service compris. Chèques non acceptés, Carte Bancaire acceptée à partir de 10 €.
Certains plats peuvent contenir des allergènes. Un tableau récapitulatif 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 may contain allergens. An allergen list is available upon request. Alcohol abuse is dangerous to your health. Please drink responsibly.