Suggestions des fêtes
CAFÉ CASSETTE

ENTRÉES

Œuf cocotte au foie gras et ses mouillettes 19 €

Foie gras, compotée d'oignons, pain toasté 23 €

Huîtres spéciales Saint Vaast x6 : 16 € / x12 29 €

Rosace de saumon fumé et sa crème au raifort 22 €

Escargots x6 : 16 € / x12 32 €



PLATS

Magret de canard rôti 29 €
sauce au poivre, purée crémeuse à l'huile de truffe

Risotto de Saint-Jacques aux girolles 34 €
copeaux de parmesan

Filet de bœuf 35 €
sauce Rossini, gratin dauphinois

Filet de bar 29 €
sauce aux agrumes, tombée d'épinards

Chapon fermier de Noël rôti aux marrons 29 €
pommes fondantes

DESSERTS

Bûche de Noël 14 €

Pavlova aux fruits rouges 14 €

Moelleux au chocolat 14 €
glace à la vanille

Baba au rhum aux fruits confits 14 €

Assortiment de fromages 15 €

Réserver

Festive Specials

CAFÉ CASSETTE



STARTERS

Baked Egg with Foie Gras and Toast Soldiers €19
Toasted bread, onion compote

Foie gras, onion compote, toasted bread €23

Special Saint-Vaast Oysters x6: €16 / x12 €29

Smoked Salmon Rosette with Horseradish Cream €22

Snails x6 €16 / x12 €32



MAIN COURSES

Roasted Duck Breast €29
Pepper sauce, creamy mashed potatoes with truffle oil

Scallop and Chanterelle Mushroom Risotto €34
Parmesan shavings

Beef Fillet €35
Rossini sauce, dauphinoise potatoes

Sea Bass Fillet €29
Citrus sauce, wilted spinach

Roast Christmas capon with chestnuts €29
Fondant potatoes

DESSERTS

Christmas Yule Log €14

Red Berry Pavlova €14

Chocolate Fondant €14
Vanilla ice cream

Rum Baba with Candied Fruit €14

Selection of Cheeses €15

Book a Table