

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

— Le Brunch du Casette —

32€

* BOISSON CHAUDE

Expresso, Allongé, Double Expresso, Café Crème, Thé, Infusion, Chocolat Chaud ou Cappuccino, Café Viennois ou Chocolat Viennois en supplément + 2,5€

Hot drink: coffee, coffee with cream, hot chocolate, tea or infusion, Viennese Coffee or Chocolate

* JUS PRESSÉS MAISON

Orange ou Orange-carotte

Fresh minute made squeezed fruits juices orange or orange-carrot

* VIENNOISERIE

Croissant ou Pain au chocolat

Croissant or Chocolate Bread

* TARTINE

Beurre, confiture, Nutella

Tartine Butter, jam, Nutella

* FROMAGE BLANC ET GRANOLA CROUSTILLANT BIO

Cottage cheese and organic crispy granola

* MINI SALADE DE FRUITS FRAIS

Mini fresh fruit salad

* ŒUFS BROUILLÉS BIO

Bacon ou Saumon fumé

Organic scrambled eggs bacon or smoked salmon

— Les Boissons du Brunch —

de 10 cl à 50 cl

LAIT VÉGÉTAL 7€

THÉS & INFUSIONS  "Maison Richard" 7,5€

BOISSONS CHAUDES DÉTOX  12€

SPICE LATTE Gingembre, cannelle, café, lait, Chantilly

BOBO Jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, clous de girofle

BOISSONS FROIDES DÉTOX 

LE DÉTOX Concombre, pomme, citron - 30 cl - **HEALTHY !** 12€

PARIS S'ÉVEILLE Carotte, orange, citron - 30 cl - **ÉNERGISANT !** 12€

LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - 30 cl - **BOOSTE L'IMMUNITÉ !** 12€

FRUITS PRÉSSÉS 33 cl Orange, Pamplemousse, Citron, Pomme 9€

CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche 12€

THÉ GLACÉ MAISON 12€

THE KING MIX (citronnade et thé glacé) 12€





COUPE DE CHAMPAGNE Abelé 1757 15€

COUPE DE CHAMPAGNE Ruinart 18€

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

Le Brunch à la Carte

SALÉ

- AVOCADO TOAST** 23€
Avocat, saumon fumé, grenade, roquette, tomates cerises, œuf poché bio 
Avocado, smoked salmon, pomegranate, arugula, cherry tomatoes, organic poached egg
- EGG CHEESY MUFFIN** 22€
Avocat, bacon, cheddar, tomates, œuf poché bio 
Avocado, bacon, cheddar, tomatoes, organic poached egg
- 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
- 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
- CROQUE TRUFFE,** 23€
Jambon blanc truffé, emmental, crème de tartufata
Croque toasted sandwich with truffle: white truffled ham, emmenthal cheese, cream of tartufata
-

SUCRÉ

- PANCAKES** banane, sirop d'érable 12€
Banana, maple syrup
- BRIOCHE PERDUE** au Nutella glace vanille "ENZO & LILY" 12€
Brioche Perdue with Nutella spread vanilla ice cream "ENZO & LILY"
- CRÊPES** sucre, confiture ou Nutella 6/7/8€
Homemade crepes with sugar, jam or Nutella spread

CASSETTE

73, rue de Rennes
75006 Paris
Métro : Saint-Sulpice

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 "Organisez votre événement"*



TOGETHER *is* OUR
FAVORITE *place* TO BE

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, à consommer avec modération.

Net prices in € service included, check no longer accepted, C.C. min. € 10. Some dishes may contain allergens, a table is at your disposal.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume in moderation.