

# LE BRUNCH À LA CARTE

## Salé

<b>AVOCADO TOAST</b>	22€
Avocat, saumon fumé, roquette <i>Avocado, smoked salmon, arugula</i>	
<b>EGG CHEESY MUFFIN</b>	22€
Avocat, bacon, cheddar, tomates, œuf poché bio  <i>Avocado, bacon, cheddar, tomatoes, organic poached egg</i>	
<b>NORWEGIAN BENEDICT</b>	21€
Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette et sauce hollandaise <i>Organic poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula, hollandaise sauce</i>	
<b>AVOCADO BENEDICT</b>	21€
Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, bacon, roquette, sauce hollandaise <i>Organic poached egg on a muffin, avocado, bacon, arugula, hollandaise sauce</i>	
<b>CROQUE TRUFFE</b>	22€
Jambon blanc truffé, emmental, crème de tartufata <i>Truffle croque-monsieur with truffled ham, Emmental cheese, cream of tartufata</i>	

## Sucré

<b>PANCAKES</b>	12€
Sirop d'érable <i>Pancakes with maple syrup</i>	
<b>CRÊPES</b>	6/7/8€
Sucre, confiture ou Nutella <i>Homemade crepes with sugar, jam or Nutella spread</i>	

# CAFÉ CASSETTE

73, rue de Rennes  
75006 Paris

01 45 48 53 78

[www.cafecassette.com](http://www.cafecassette.com)  
@cafecassette

Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :  
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel"

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.

Samedi, dimanche & jours fériés

## LE BRUNCH DU CASSETTE

29€

### \* BOISSON CHAUDE

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

Hot drink: Expresso, Allongé, Double Expresso, Café Crème, Tea, Infusion, Hot Chocolate  
Cappuccino ou Viennese Coffe or Viennese Chocolate in addition + 2,5€

### \* JUS PRESSÉS MAISON

Orange ou Orange-carotte

Homemade squeezed juice, orange or orange-carrot

### \* VIENNOISERIE

Croissant ou Pain au chocolat

Croissant or Chocolate bread

### \* TARTINE

Beurre, confiture, Nutella

Toast with butter, jam, Nutella

### \* FROMAGE BLANC ET GRANOLA CROUSTILLANT BIO

Cottage cheese and organic crunchy granola

### \* MINI SALADE DE FRUITS FRAIS

Mini fresh fruit salad


### \* OEUFS 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 detox

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€

### Boissons froides detox

Fruits Pressés 33cl - 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€

### Jus detox

Le Détox 30cl - Concombre, pomme, citron - Détox 12€

Paris s'éveille 30cl - Orange, carotte, citron - Énergisant 12€

La Bimbo 30cl - Pomme, orange, gingembre - Booste l'immunité 12€

### Bar du brunch

Coupe de Champagne 12cl - Abelé 1757 13€

Coupe de Champagne 12cl - Moët & Chandon 15€

Coupe de Champagne 12cl - Ruinart 17€

Mimosa Royal - Orange pressée, liqueur de kumquat, champagne 18€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'est pas responsable des objets volés.