



la cave
BISTROT-RESTAURANT





Les Grandes Dates

16 AVRIL 2017

Pâques !

Comme tous les ans, LA CAVE ouvre ces portes de 10H à 12H pour une chasse aux Œufs dans la cour.

Tous les enfants jusqu'à 8 ans (sur inscriptions par téléphone), partent avec leur cueillette !

13 MAI 2017

FOIRE DU LIVRE À LA CAVE

La Cave reçoit Jean-François Mallet, qui dédicacera son livre de Cuisine "Simplissime" de 12h00 à 15h00



21 JUIN 2017

c'est la Fête de la Musique, mais aussi de nos papilles... !

Sortie de la carte d'été et Ouverture de la Terrasse ! il y aura des concerts et du monde...

Mets & Vins

4 MAI 2017

PLATS À MANGER AVEC LES DOIGTS ET VINS ROUGE À SIROTER.

Nous allons vous faire découvrir les vins de Loire de l'Est à l'Ouest, en dégustant des Tapas revisités par le Chef, agrémentés de Chenins et autres Cabernets francs....

Menu à 65,00 € par personne

15 JUIN 2017 :

POISSONS GRILLÉS OU POCHÉS ET DES GRANDS VINS BLANCS. »

Fabrice RENNÉ sélectionne pour cette soirée, 6 Grands Vins Blancs des principales régions de France. Le Détail apparaîtra dans la carte de Printemps (mars 2017). Date à retenir et à marquer d'une croix !

30 SEPTEMBRE 2017 :

LA CAVE REÇOIT LE DOMAINE GERIN, UNE SOMMITÉ DES RHÔNE NORD !

Saint-Joseph, Condrieu, Côte rôtie, ils sont tous là ! Menu et tarif élaborés pour la carte d'été en Juin 2017. Encore une date à retenir !

3 NOVEMBRE 2017 :

LA TRADITIONNELLE SAINT-HUBERT ET LES SONNEURS DE LA VALLÉE DE GUEBWILLER.

La CAVE va élaborer son traditionnel menu de Chasse, accompagné de Crus du Languedoc, sélectionnés » par Fabrice Renner.

18 NOVEMBRE 2017 : LE BISTROT REÇOIT LE CHAMPENOIS FRANCIS BOULARD

Plus que jamais, c'est l'occasion de poursuivre la démarche vers le tout biologique.... Pour des Champagnes purs et expressifs.....

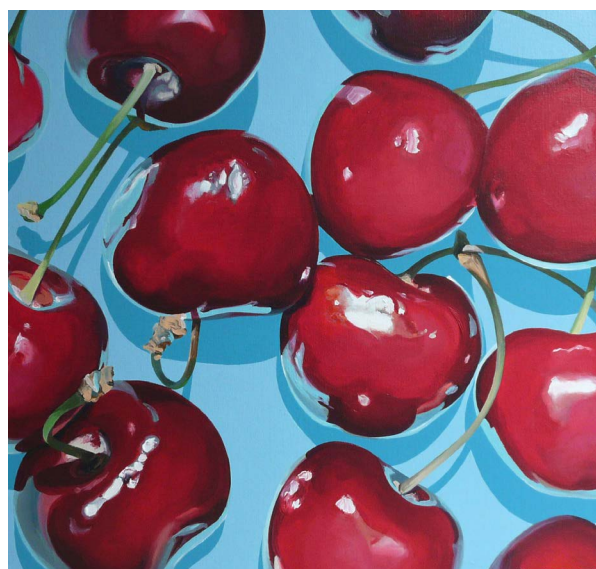
Au plus près de la Nature.....

Avec peu ou pas de dosage....

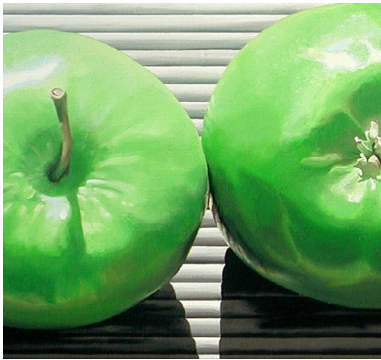
De vrais Champagnes de Vigneron !

Menu et tarif à découvrir

dans la carte de Septembre 2017



Les Actualités



Culture

SYLVIE HERZOG EXPOSE À LA VILLA K : HYPERRÉALISTE...

Cette Mulhousienne peint des couleurs vives lustrées et Gourmandes.... On a envie de toucher, de goûter.... Chaque fruits mis en valeur par le zoom est sublimé par la lumière ! Il a l'air encore plus vivant, plus gouteux, plus appétissant qu'un vrai fruit. Vous retrouverez sur cette carte d'hivers, plusieurs de ces toiles. Vous pourrez voir plusieurs de ces œuvres en passant de pièces en pièces du Bistrot LA CAVE et de l'Hôtel LA VILLA K.

L'exposition durera jusqu'à Art BASEL en JUIN 2017.

LES LIVRES CULINAIRES QUE NOUS VOUS CONSEILLONS :

Simplissime : Jean-François MALLET, le livre des recettes les plus facile du monde, lues en un coup d'œil, et réalisées en un tour de main !

Le Bistrot LA CAVE
le recevra pour

une séance de dédicace
le 13 mai 2017 de 12h00 à 15h00



Cours de Cuisine

Cours à partir de 75 € par personne de 15 à 18h30 heures.
Possibilité de recevoir vos amis pour déguster vos fabrications.
N'hésitez pas à vous renseigner.

6 MAI 2017

Cocktail Dinatoire ou comment recevoir avec des Tapas, des Verrines et quelques Mignardises...

A SUIVRE...

Autour du 20 c'est le Vin !

cette Année, c'est Yuijé
(Sommelier de LA CAVE)
qui fait venir ses Vignerons...

les dates à retenir :

28 AVRIL 2017

Domaine des Espier, Gigondas

26 MAI 2017

Les Vins de Weil-Am-Rhein
avec Johannes Schneider

23 JUIN 2017

Le Vigneron de Cadaques
(Catalogne)
Ivo Pages



***Chez nous, le Bois ne sert que pour les Barriques,
pour cette raison nous n'acceptons pas les Chèques !***

Les Grignottes

Sur le Pouce ou au Comptoir

Planche de Charcuterie d'Espagne et d'Italie - 80g
Salaison de la Mer - 80 g et
un peu de Fromage de notre sélection - 60 g

22,00 €

Planche de Fromages - 100 g
Notre Sélection de 3 Fromages, avec du Pain !

15,00 €

Formule Découverte (1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

Déclinaison d'Asperges

Copeaux de Saumon Label rouge fumé Maison
Gel d'Orange, et Crumble aux Noix (40gr) 2

32,00 €

Dos de Cabillaud au Sel Noir (120gr)

cuit au Naturel, tombée d'Epinard frais Bouillon mousseux à la Noix de Coco 2

Pomme Verte dans tous ses Etats

(Gel, Sorbet, Crue, Cuite, ChipsJus et même en Pâte.....)

Formule Enfant

jusqu'à 12 ans, demandez à notre Serveur...



Formule du Jour

*Servie uniquement le midi, du Lundi au Vendredi**

1 Plat

14,00 €

2 Plats

19,00 €

Entrée + Plat + Dessert

23,00 €

Notre Equipe de Salle vous informera à la prise de commande

** Sauf jours fériés*



Le Bagel de Homard



Les Ingrédients

article	Unité	quantité
Bagel	piece	15
Homard 400 /600	kg	9
Tomate	kg	0,15
Cœur de romaine	pce	1
Oignon	kg	1
Sauce homardine	l	0,08
Concassé de tomate	portion	15
Beurre doux	kg	0,75
Jaune d'œuf	kg	0,05
Moutarde	kg	0,03
Huile de pépin de raisin	l	0,5
Sel	kg	0,001

La Progression

Cuire le Homard dans un Bouillon pendant 10 minutes avec son bouquet garni, Départ eau chaude.

Le refroidir.

Décortiquer la Queue et les Pincés
Reservez au frais.

Conservez la tête et détaillez la base au
Ciseau (pour la déco, voir photo)

Réalisez une sauce Homardine,
faire un Beurre de Carcasse
(prendre rendez vous avec le Chef pour
cela)

Monter une mayonnaise à l'huile de Pépins
de Raisin.

Emincer la côte de Romaine, Tomates et
Oignons rouges

Réserved au Frais

Coupez le bagel dans le sens de longueur
poêlez les (Bagel + Homard) au beurre
de Carcasse.

Mettre le concassé de Tomate sur le fond
du Bagel,
déposer la Queue du Homard puis la
Garniture (Salades, Tomates, et Oignons)
puis refermez avec le dessus du bagel.

Dressez comme sur la Photo.



Bon Courage, et Bon Appétit !

**Dès que vous arrivez à dresser le plat comme sur la photo,
les Chefs s'invitent chez vous !**

🕒 Préparation

👤 15 personnes

📌 Pas super si simple, mais faisable !

La Carte

Le Froid

- Marbré de Foie Gras au Magret de Canard (Vendée) fumé par nos soins** 22,00 €
Comptée de Mangue au Poivre de Sichuan, Brioche tiède Maison (90gr) 1
- Oeuf de la Ferme Brun de Blodelsheim, cuit à 64°, façon Florentine** 12,50 €
 fines lamelles de Beaufort 24 mois d'affinage 2
- Déclinaison d'Asperges** 15,00 €
Copeaux de Saumon Label rouge fumé Maison 
Gel d'Orange, et Crumble aux Noix (60gr) 3
- Crabe émietté, Tartare de Céleri-branche, Citron confit et Pesto de Roquette** 4 18,00 €
- « Coq en Pâte » composé de Volaille d'Alsace, Farce de Veau et Cochon** 13,00 €
Mesclun de Salade et de Crêtes du même Coq à l'Huile d'Avocat (120gr) 5

Le Tiède

- Légumes Bio du Jardin d'Eric Roellinger de Zimmersheim**  14,00 €
Servis tièdes, cuisinés minutes, crus et croquants (190gr) 6
- Escargots de Margaux Hoffstetter de Largitzen (8 pièces)** 15,00 €
Flan d'Ail doux et Sablé Parmesan, Coulis de Persil, Pickel'S d'Oignons rouges 7
- Thon Akami en habit de Sésame et Umami, Houmous et Nori émincé** 16,00 €
Emulsion au Wasabi (90 gr) 8 



Nos plats à faible valeur Calorique



Nos plats exclusivement constitués de légumes, adaptés pour les Végétariens

Les produits identifiés d'un chiffre de couleur ORANGE contiennent des Allergènes.
La liste est consultable en page 24 (dernière page)

Le Chaud

Les Poissons (selon arrivage)

Hamburger de Homard (300/400g entier) Bagel au Curry noir	39,00 €
<i>Concassée de Tomates, Côte de Romaine et Mayonnaise au jus de Carcasses</i>	
<i>Un plat Fétiche de La Cave! 9</i>	
Dos de Cabillaud au Sel Noir (170gr)	26,00 €
<i>cuit au Naturel, tombée d'Epinard frais Bouillon mousseux à la Noix de Coco 10</i>	
Sole cuite entière au Beurre Noisette (300/400gr), Légumes du moment	32,00 €
<i>juste un trait de Citron jaune à discrétion.... 11</i>	

Les Viandes

Côte de Veau Français, cuite doucement (400gr)	30,00 €
<i>garniture Grand-Mère composée (Pomme Délicatesse, Oignon Grelot caramélisé, Lardon, Champignon) 12</i>	
Carré d'Agneau du Bourbonnais, (240gr) rôti en Croûte d'Herbes	34,00 €
<i>Gratin de Céleri-rave, Olives noires Taggiasche et Tomates confites Maison, Crème d'Ail noir 14</i>	
Filet de Boeuf Simmental (180gr), marqué à Chaud, Sauce Choron	32,00 €
<i>Pot le Parfait aux Pommes de Terre Printanières 15</i>	
1/2 Côte de Boeuf du Herdshire (500gr), vraie Béarnaise au Beurre clarifié	36,00 €
<i>Servie avec des Petites Pommes de Terre passées à la Poêle et un brin de Salade verte 16</i>	
Tartare de Boeuf à l'Italienne,	29,00 €
<i>pris dans le Filet et coupé au Couteau (220gr)</i>	
<i>Pas de Ketchup, pas de Mayonnaise, juste du Pesto, des Pignons de Pin, du Sel et du Poivre.... 17</i>	
<i>Même Garniture que la Côte de Bœuf. Pour info : Plat « Signature » du Bistrot... !</i>	
La Choucroute de La Cave !	24,00 €
<i>Testez là, Tout simplement ! 18</i>	
Presc de Cochon Noir « Duroc de Batallé » (160gr), caramélisée au Miel	24,00 €
<i>Miellerie des Moulins de Uffheim (Tilleuls)</i>	
<i>Poivre Timut et Socca de Polenta aux Olives, Jus Aigre doux 19</i>	
Souris d'Agneau confit dans son Jus de Braissage (300gr)	29,50 €
<i>Crozet cuit comme un Risotto, Légumes glacés 20</i>	
La Volaille de Bresse (Plat pour 2 personnes, 1,8 à 2,2 kg) cuite entière	34,00 €/pers
<i>Contisée au Beurre d'Herbe .</i>	
<i>Les Légumes qui l'accompagnent sont également confits avec le Jus de Cuisson ! 21</i>	

Le Fromage

Assortiments de 3 Fromages Affinés au Lait Cru de notre Sélection **22** 12,00 €

Les Desserts

Mousse au Chocolat Cluizel servie chaude, et son éternelle Glace à la Pistache 12,50 €

Broutilles de Pistache torréfiées - Plat « Signature » du Bistrot **23**

Meringue glacée, Parfait aux Fruits Exotiques et de Saison **24** 13,50 €

Pomme Verte dans tous ses Etats 12,00 €

(Gel, Sorbet, Crue, Cuite, ChipsJus et même en Pâte.....) **25**

Tiramisu Café, Noix de Pécan et Spéculoos, Tuile de Grué de Cacao **26** 12,50 €

Crème Brûlée au Safran du Vignoble Alsacien et Crème Glacée 12,50 €

à la Fève de Tonka **27**

"Finger" de Cacahuète au Chocolat Cluizel et Sorbet Cacao Maison **28** 12,00 €

Tartelette aux Noix Caramélisées et Beurre salé, Glace au Pralin **29** 11,00 €

Le Choux Chantilly du Bistrot La Cave ! 12,50 €

De la vraie Chantilly et une Petite Surprise.... **30**

Tarte du jour Demandez à nos Serveurs. 9,00 €

(peut-être aux Fruits ou Pralines Rose, Chocolat, Caramel, Noix et bien d'autres...) **31**

Sorbets et Glaces « Faites Maison au Paco » 3,00 €

servi à la Boule.... De quoi la perdre ! **32**

Irish Coffee à base de Kilbeggan **33** 9,00 €

Irish Coffee à base de Deanston, 16 ans **34** 16,00 €

Madeleines de la Cave

N'hésitez pas à repartir avec !



uniquement aux heures de service.



*Tous nos Plats sont élaborés à base de Produits frais et en "Cuisson minute".
Les Desserts sont également "Maison".
Nous privilégions la Qualité pour exhausser les Saveurs et le Goût.
Le Restaurant la Cave favorise les producteurs locaux dans ses choix de produits*

Cold

Foie Gras marbled with home-smoked Duck Breast (PGI from the South West) Stewed Mango with Sichuan Pepper, warm homemade brioche (90 g) ¹	€ 22.00
Egg from the BRUN de Blodelsheim Farm, cooked at 64° , served Florentine style thin slices of Beaufort that's been aged for 24 months ²	€ 12.50
Asparagus, Red Label home-smoked Salmon shavings Orange Fluid Gel, and Walnut Crumbles (60 g) ³	€ 15.00
Minced crab, Celery-branch Tartare, Lemon confit and Rocket Pesto ⁴	€ 18.00
"Coq en Pâte" made with Poultry from Alsace, Stuffed with Veal and Pork Mesclun salad served with the Comb from the same Cock and Avocado Oil (120 g) ⁵	€ 13.00

Warm

Organic vegetables from Eric Roellinger's Garden in Zimmersheim served warm, cooked to order, crunchy and crisp (190 g) ⁶	€ 14.00
Escargots from Margaux HOFFSTETTER in Largitzen (8 pieces) , mild Garlic Flan and Parmesan Shortbread, Parsley Coulis, pickled Red onions ⁷	€ 15.00
Akami Tuna coated in Sesame and Umami, Hummus and chopped Nori Wasabi Emulsion (90 g) ⁸	€ 16.00

Hot

Lobster burger (300/400g whole), black Curry Bagel Crushed Tomatoes, Romaine Lettuce and Mayonnaise made with the cooking jus A signature dish at La Cave! ⁹	€ 39.00
Cod loin with Black Salt (170g) cooked Plain, bed of fresh wilted Spinach Frothy Coconut broth ¹⁰	€ 26.00
Portion of Sole cooked whole with Browned Butter (300 400 g) Seasonal vegetables with just a squeeze of Lemon... ¹¹	€ 32.00
Milk-fed Veal Chop, slow cooked (400 g), Grandmother-style side dish (Délicatesse potatoes, caramelised Grelot onions, Lardons, Mushrooms) ¹²	€ 30.00
Bourbonnais Rack of Lamb (240 g), roasted in an Herbed Crust Celeriac Gratin, Taggiasca Black Olives and Homemade preserved Tomatoes, Cream of Black Garlic. ¹⁴	€ 34.00
Simmental Beef Fillet (180 g), browned on the grill, Choron Sauce New Potatoes served in a Le Parfait preserves jar ¹⁵	€ 32.00
1/2 Herdshire Rib Steak (500 g) and a true Béarnaise Sauce made with clarified Butter Served with sauteed small Potatoes and a bit of green Salad ¹⁶	€ 36.00

Italian style Beef Tartare, from the Fillet and Knife-cut (220 g)	€29.00
<i>No Ketchup, no Mayonnaise, just Pesto, Pine Nuts, Salt and Pepper...</i>	
<i>Same sides as a Rib Steak.</i>	
<i>For info: A "Signature" Bistrot dish...! 17</i>	
The La Cave Sauerkraut!	€24.00
<i>You simply must try it! 18</i>	
Batallé Black Duroc Pork Presa (160 g), caramelised with Honey	€24.00
<i>From the "Miellerie de Uffheim", Timut Pepper</i>	
<i>and Polenta Socca with Olives, Sweet-and-sour Jus 19</i>	
Lamb Shank Confit in its Braising Juice, Crozet cooked like a risotto (300g)	€29.50
<i>Glazed vegetables 20</i>	
The Bresse Chicken (for 2 people, 1.8 to 2.2 kg), cooked whole	€34.00 person
<i>and with Herbed Butter under the skin.</i>	
<i>The accompanying vegetables are cooked in the chicken fat! 21</i>	

Cheese


An assortment of 3 Aged, Raw Milk Cheeses, from our selection 22	€12.00
---	---------------

Desserts



Cluizel Chocolate Mousse served hot, and its constant, Pistachio Ice Cream	€12.50
<i>Roasted Pistachios pieces</i>	
<i>For info: A "Signature" Bistrot dish...! 23</i>	
Meringue Glacée, Exotic fruit and Seasonal Citrus Fruit Parfait 24	€13.50
Green apple in all its forms (Gel, Sorbet, Raw, Cooked, Crisps,	€12.00
<i>Juice, and even in a Crust...) 25</i>	
Tiramisu, Pecans and Speculoos, with a delicate biscuit made from	€12.50
<i>Roasted Ground Cocoa Beans 26</i>	
Crème brûlée with Alsatian vineyard Saffron and Tonka Bean	€12.50
<i>Ice Cream 27</i>	
Peanut "Finger" with Cluizel Chocolate and homemade Cocoa Sorbet 28	€12.00
Caramelised Walnut and salted Butter Tartlet, Praline Ice Cream 29	€11.00
Bistrot La Cave Cream Puff!	€12.50
<i>Real Chantilly and a small Surprise... 30</i>	
Tart of the day (maybe with Fruit or Pink Pralines, Chocolate, Caramel,	€9.00
<i>Walnuts, or many others...) Ask our Servers. 31</i>	
Sorbets and Ice Cream "Homemade in the Paco", served by the scoop	€3.00
<i>You'll go mad for it! 32</i>	
Kilbeggan Irish Coffee 33	€9.00
16-year-old Deanston Irish Coffee 34	€16.00

Products identified with an orange number contain allergens. The list is available on page 24

Kaltes

Marmorierter Foie Gras mit Entenbrustfilet (g.g.A. Süd-Osten) hausgeräuchert Mangokompott an Sezchuanpfeffer, lauwarmer hausgemachte Brioche (90g) 1	22,00 €
Ei vom Bauernhof Brun in Blodelsheim, bei 64° gekocht, auf Florentinerart feine Lamellen Beaufort 24 Monate gereift 2	12,50 €
Deklination von Spargeln  Lachsstückchen Label-Rouge hausgeräuchert, Orangengel und Nuss-Crumble (60g) 3	15,00 €
Krabbe in Stückchen Stangensellerie-Tartar, kandierte Zitrone und Ruccola-Pesto 4	18,00 €
« Hahn im Teig » aus elsässischem Geflügel, Kalbs- und Schweinsfüllung Gemischter Blattsalat mit Hahnenkamm und Avocadoöl (120g) 5	13,00 €

Lauwarmes

Bio Gemüse vom Garten von Eric Roellinger in Zimmersheim  lauwarm serviert, à la Minute gegart, roh und knackig (190g) 6	14,00 €
Schnecken von Margaux Hofstetter in Iargitzen (8 Stück) Flan mit süßem Knoblauch und Parmesan-Mürbegebäck, Petersilien-Coulis, Pickles aus roten Zwiebeln 7	15,00 €
Akami Thunfisch im Sesamkleid  und Umami, Humus und Nori in Stückchen Wasabi-Emulsion (90 gr) 8	16,00 €

Warmes

Hummer-Hamburger (300/400g ganz) Bagel mit schwarzem Curry, Tomaten-Concassé Römersalat und Mayonnaise mit Krustentier-Jus - Ein Lieblingsgericht von LA CAVE! 9	39,00 €
Kabeljau-Rücken an schwarzem Salz (170g) im eigenen Sud gekocht, frischer Blattspinat, schaumige Bouillon mit Kokosnuss 10	26,00 €
Seezunge ganz gekocht mit Nussbutter (300/400g), Saisongemüse ein Spritzer gelbe Zitrone nach Belieben.... 11	32,00 €
Rippenstück vom Milchkalb langsam gekocht (400g) Beilage nach Grossmutter's Art zusammengestellt (Delikatesse Kartoffeln, karamellisierte Perlzwiebel, Speck, Champignons) 12	30,00 €
Bourbonnais Lammkarree, (240g) in der Kräuterkruste gebraten Knollensellerie-Gratin, schwarze Taggiasche-Oliven und hauskandierte Tomaten, schwarze Knoblauch- Creme. 14	34,00 €
Rindsfilet aus dem Simmental (180gr), heiss angebraten, Choronsauce Frühlingskartoffeln im Einmachglas serviert 15	32,00 €
1/2 Côte de Boeuf aus Herdshire (500gr) dazu die echte Béarnaise mit geklärter Butter serviert mit kleinen Bratkartoffeln und etwas grünem Salat 16	36,00 €

Rindstatar auf italienische Art	29,00 €
vom Filet und mit dem Messer geschnitten (220g) Weder Ketchup noch Mayonnaise – nur Pesto, Pinienkerne, Salz und Pfeffer.... Gleiche Beilagen wie das Côte de Bœuf.. „Unterschrift“ vom Bistrot...! 17	
Die „Choucroute“ von CAFE!	24,00 €
Probieren Sie sie ganz einfach! 18	
Preso vom schwarzen Duroc-Schwein von Batalle (160gr)	24,00 €
karamellisiert mit Honig Vom Miellerie de Uffheim, Timut-Pfeffer dazu Polenta Socca mit Oliven, süß-saurer Jus 19	
Lammhaxe kandiert im Schmorjus, (300g) Crozets wie ein Risotto gekocht	29,50 €
Gemüse glasiert 20	
Bresse-Huhn (für 2 Personen serviert, 1,8 à 2,2 kg), ganz gekocht	34,00 €/pers
mit Kräuterbutter gespickt. Das Gemüse dazu ist ebenfalls im Kochfett kandiert! 21	

Der Käse

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion 22	12,00 €
---	----------------

Die Desserts

Mousse au Chocolat Cluizel warm serviert mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazien, Zur Information: Trägt die „Unterschrift“ vom Bistrot...! 23	12,50 €
Meringue-Glace,	13,50 €
Eisparfait mit exotischen Früchten und saisonalen Zitrusfrüchten 24	
Grüner Apfel in allen Variationen	12,00 €
(Gel, Sorbet, roh, gekocht, Chips Saft und sogar im Teig...) 25	
Kaffee-Tiramisu,	12,50 €
Pekannüsse und Spekulatius, Ziegel aus gerösteten Kakaobohnen 26	
Crème Brulée mit Safran von den elsässischen Rebbergen und Eiscreme mit Tonkabohnen 27	12,50 €
« Finger » aus Erdnüssen mit Cluizel Schokolade 28 und hausgemachtem Kakaosorbet	12,00 €
Mürbeteig-Törtchen mit karamellisierten Nüssen und gesalzener Butter, Pralinenglace 29	11,00 €
Der Schlagrahm-Windbeutel vom Bistrot La Cave!	12,50 €
echter Schlagrahm und eine kleine Überraschung.... 30	
Hausgemachte Wähe (vielleicht mit Früchten oder rosa Pralinen, Schokolade Karamell, Noix oder anderem...) Fragen Sie unser Servierpersonal. 31	9,00 €
Sorbet und Glace „hausgemacht im Paco“, als Kugel serviert – aufgepasst, dass sie nicht wegrollt! 32	3,00 €
Irish Coffee mit Kilbeggan 33	9,00 €
Irish Coffee mit Deanston, 16-jährig 34	16,00 €

Le Brasseur

Capsulées



Carlsberg 33cl	4,60 €
Heineken 33cl	4,60 €
Desperados 33cl	4,50 €
Grimbergen Blonde 33cl	4,90 €
Lefte Brune 33cl	4,90 €

Pressées



Bière Blonde Warsteiner - 30cl	4,00 €
Grande Blonde - 50cl	7,00 €
Sup. Amer, Picon, Cynar	1,00 €

Rafrâchissants



Ginger Beer - Fever tree 25cl	3,00 €
tonic - Fever tree 25cl	3,00 €
Jus d'Orange, Jus de Fruits - 25cl (Abricot, ananas, mangue, pomme, raisin)	3,60 €
Jus de tomate et sa cour - 25cl	3,10 €
Coca Cola (Classique, Light, Zéro) - 33cl	4,00 €
Orangina - 25cl	3,50 €
Schweppes Tonic ou agrumes - 25cl	3,50 €
Schweppes Tonic Fever - 20cl	4,50 €
Limonade Liness de Soultzmatt - 33cl	2,50 €
Ice Tea- Lipton - 25cl	3,50 €
Eau d'Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue - 100cl	4,50 €
Eau d'Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue - 50cl	3,00 €
San Pellegrino - 50cl	4,00 €
Eau Chateldon (bulles) - 70cl	8,00 €
Evian - 50cl	3,50 €
Perrier - 33cl	4,00 €
Supplément sirop	0,50 €

Les Cocktails



Mojito de "Fab" - A base de Rhum Mathusalem 7 ans	10,00 €	alcool
Caïpiriña - A base de Cachaça Kapoiera	10,00 €	alcool
Ti Punch Blanc - Sirop sucre ambré, Rhum severin Blanc, Citron vert	5,00 €	alcool
Cuba Libre - Cassonade, Rhum Barcelo Gran Anejo et Coca-Cola	7,00 €	alcool
Blanc Cassis - à base de crème de Cassis Cueillette Catron	4,50 €	alcool
Kir Royal - à base de crème de Cassis Cueillette Catron	15,00 €	alcool
Syracuse - Sirop de Grenadine, Tonic, jus d'Orange	5,50 €	sans

Le cafetier*

Cafeterie



Espresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	2,80 €
avec crème	3,00 €
Double Espresso	5,60 €
Grand Café Allongé	4,50 €
Grand Café Crème	5,00 €
Capuccino	5,20 €
Chocolat chaud à Base de Chocolat Barry	4,80 €
Thés de Nana DING	
Oolong Champagne	4,50 €
Rouge Bai ling	4,50 €
Vert Jasmin Dragon	4,50 €
Infusions de Nana DING	3,50 €
(le temps des Fleurs, nuit d'été, Madame Xie)	
Thés traditionnels - Infusions traditionnelles	3,00 €
«L'Alsace Coffee» à base de Marc de Gewurztraminer	8,00 €
«L'Irish Coffee» à base de Whisky Kilbeggan	8,00 €

Les Vins doux naturels



	6cl	12cl
PORTO BLANC		
Sec - Ramos Pinto Dry	3,50 €	7,00 €
PORTO TAWNY		
Adriano - Ramos Pinto	4,00 €	8,00 €
10 ans - Ramos Pinto	7,00 €	14,00 €
PORTO RUBIS		
Collector - Ramos Pinto	4,00 €	8,00 €
PORTO COLHEITA		
Colheita - Andresen 1998	7,00 €	14,00 €
XERES		
Manzanilla - Alegria	3,50 €	7,00 €
Pedro Ximenez - 12 ans William & Humbert	4,00 €	8,00 €
BANYULS		
Reynal Grand Cru - Cave de l'Abbé Rous 2000	7,00 €	14,00 €

Les Mistelles



	6cl
Floc de Gascogne Blanc - Château de Laubade	4,00 €
Floc de Gascogne Rouge - Château de Laubade	4,00 €
Macvin du Jura - Blanc - Domaine Courbet	4,00 €



* servis de 11h00 à minuit.

- Qu'est-ce que vous regardez ?
 C'est la carte routière ? —
 - Non ! C'est la carte des vins,
 C'est pour éviter les bouchons !
 Raymond Devos

Les Vins servis au verre par Coravin

Région	LES BLANCS	CAVE	Millésime	6 cl	12 cl
Loire	AOP Quarts de Chaume - Château de Plaisance - 50 cl	57	2008	6,00 €	12,00 €
Alsace	AOP Riesling - Grand Cru Steingrübler "B" - Domaine Stentz-Buecher	76	2011	7,00 €	13,00 €
Alsace	AOP Altenberg de Bergheim - Grand Cru - Domaine Marcel Deiss	77	2007	8,00 €	15,00 €
Bourgogne	AOP Puligny-Montrachet - 1er Cru Les Pucelles - Domaine Leflaive	97	2013	17,00 €	34,00 €
LES ROUGES					
Bordeaux	AOP Pomerol - Château Nenin	89	2004	8,00 €	15,00 €
Bordeaux	AOP Pauillac - Château Lynch Moussas	91	2004	8,00 €	15,00 €
Bourgogne	AOP Volnay - 1er Cru Caille - Clos de la Chapelle	92	2014	9,00 €	17,00 €
Rhône	AOP Châteauneuf-du-Pape - Barbe Rac - Michel Chapoutier	98	2011	13,00 €	25,00 €

Pendant des siècles, c'était impossible...

Voici le nouveau Coravin™ Model Two

le système pour le vin le plus intuitif de Coravin, qui vous donne la liberté de vous verser un verre de vin et de goûter ainsi à la bouteille de votre choix, quand vous le souhaitez, sans avoir à retirer le bouchon.

Grâce à la technologie Coravin, le nouveau Model Two est le meilleur outil de sa catégorie grâce à celui-ci, vous pouvez à présent déguster, partager, comparer et explorer les vins comme jamais auparavant.

C'est la révolution qui ouvre tout un univers de possibilités enrichissant.



Appareil
 en vente
 à la CAVE
 349 € TTC

Disponible chez notre caviste
Au Monde du Vin

Retrouvez nos coups de cœur de Fabrice sous cette forme

La carte des Vins

Notre sélection de 10 à 16€ maxi

Région	LES BLANCS (75cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Rhône	AOP Côtes du Rhône - La Bastide Saint Dominique	6 2015	15,00 €	9,00 €

Notre sélection de 16 à 31€ maxi

Région	LES BLANCS (75cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Argentine	AOP Salta - Torrontes Provado - Domaine Etchart	5 2015	22,50 €	10,50 €
Bourgogne	AOP Bouzeron - Domaine Reniaume Bouzeron : la seule AOP 100% aligoté de Bourgogne	15 2014	24,50 €	12,50 €
Bourgogne	AOP Saint-Veran - Le Clos - Domaine Thierry Guérin	21 2015	24,50 €	12,50 €
Alsace	AOP Auxerrois - Elevé en Barriques - Domaine Martin Schaetzel	20 2011	26,00 €	14,00 €
BIO	Languedoc AOP Minervois - Utopy - Clos des Jarres	17 2014	26,00 €	14,00 €
BIO	Alsace AOP Gewurztraminer - Vallée Noble - Domaine Léon Boesch	14 2015	26,90 €	14,90 €
Loire	AOP Reuilly - Domaine Les Pierres Plates	51 2015	27,50 €	15,50 €
BIO	Loire AOP Muscadet Sèvre et Maine - Le Fief du Breil - Jo Landron	52 2013	29,50 €	17,50 €
Bourgogne	AOP Bourgogne - Florent Garaudet	16 2013	30,50 €	18,50 €
BIO	Loire AOP Saumur - Jurassique - Domaine Le Pas Saint Martin	C 53 2014	30,50 €	18,50 €

Notre sélection de 31 à 50€ maxi

Région	LES BLANCS (75cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Loire	AOP Anjou Blanc - L'Insolent de Chaume - Château de Plaisance	C 19 2011	36,00 €	18,00 €
BIO	Bourgogne AOP Montagny - Le Pré Berceau - Domaine Bruno Lorenzon	22 2014	42,00 €	24,00 €
Loire	AOP Fiefs Vendéens - Le Haut des Clous - Domaine Saint-Nicolas	C 47 2014	42,10 €	24,10 €
Sud-Ouest	AOP Irouleguy - Domaine Brana	C 49 2012	43,00 €	25,00 €
Bourgogne	AOP Maranges - 1er Cru Clos de la Fussièrre - Dne Perrault	C 46 2014	44,50 €	26,50 €
Jura	AOP Arbois - Melon à Queue Rouge - Domaine de la Pinte	18 2013	44,50 €	26,50 €
BIO-DYNAMIQUE	Bourgogne AOP Hautes Côtes de Nuits - Chardonnay - Domaine David Duband	23 2014	44,50 €	26,50 €
Rhône	AOP Côtes du Ventoux - La Sereine - Château Valcombe	55 2005	46,50 €	28,50 €
BIO-DYNAMIQUE	Loire AOP Quarts de Chaume - Château De Plaisance - 50cl	C 57 2008	47,50 €	29,50 €
Rhône	AOP Crozes-Hermitage - La Mule Blanche - Paul Jaboulet	54 2013	48,00 €	30,00 €
Bourgogne	AOP Saint-Aubin - 1er Cru Les Frionnes - Domaine Françoise & Denis Clair	C 78 2014	49,50 €	31,50 €

Notre sélection à partir de 50€ et plus

Région	LES BLANCS (75cl)				Millésime	Sur Place	A Emporter	
Bourgogne	AOP	Saint-Aubin 1er Cru - Sous Roche Dumay - Domaine Françoise & Denis Clair	C	48	2015	54,50 €	36,50 €	
Bourgogne	AOP	Pernand Vergelesses - Les Clous - Domaine Rollin	C	50	2014	55,00 €	37,00 €	
Rhône	AOP	Condrieu - Domaine des Hauts Châssis		24	2014	57,50 €	39,50 €	
BIO	Jura	AOP Château Châlon - Domaine Courbet		un Vin Jaune...	75	2009	57,50 €	39,50 €
Rhône	AOP	Hermitage - Domaine Faugier-Gonnet	C	74	2012	71,50 €	51,50 €	
BIOLOGIQUE	Alsace	AOP Riesling - Grand Cru Steingrübler "B" - Domaine Stentz-Buecher	C	76	2011	75,00 €	55,00 €	
Bourgogne	AOP	Puligny-Montrachet - 1er Cru La Garenne - Domaine Françoise & Denis Clair	C	56	2015	85,50 €	65,50 €	
BIO-DYNAMIQUE	Alsace	AOP Altenberg de Bergheim - Grand Cru - Domaine Deiss	C	77	2007	88,50 €	68,50 €	
BIODY	Bourgogne	AOP Meursault - 1er Cru Goutte d'Or - Dominique Lafon	C	90	2012	181,00 €	161,00 €	
Bourgogne	AOP	Bâtard-Montrachet - Grand Cru - Domaine de la Maltroye	C	97	2014	270,00 €	250,00 €	

Notre sélection de 10 à 16€ maxi

LES ROUGES (75cl)

BIO	Languedoc	IGP Val de Montferrand - Domaine Cavalier		8	2014	13,50 €	7,50 €
Sud-Ouest	AOP	Fronton - L'Original - Château Montauriol		10	2014	14,50 €	8,50 €
Languedoc	AOP	Corbières - La Clef - Château Gléon		9	2014	15,50 €	9,50 €

Notre sélection de 16 à 31€ maxi

LES ROUGES (75cl)

Languedoc	AOP	Cabardès - Equinoxe - Château Salitis		32	2012	22,50 €	10,50 €
Languedoc	AOP	Faugères - Amour - Domaine des Prés-Lasses		27	2008	23,00 €	11,00 €
Languedoc	AOP	Minervois - Carretal - Domaine Cailhol Gautran		12	2014	23,50 €	11,50 €
Sud-Ouest	VDF	Le Monde en Parle - Duras - Domaine des Terrisses	C	73	2014	23,50 €	11,50 €
Loire	IGP	Val de Loire - Vendée - Bel Canto - Prieuré La Chaume		11	2014	24,90 €	12,90 €
Rhône	AOP	Rasteau - Château La Gardine		39	2011	25,00 €	13,00 €
Languedoc	AOP	La Clape - Closablières - Château Ricardelle		28	2013	25,50 €	13,50 €
Espagne	AOP	Montsant - Vessants Xic - Domaine Capafons Osso		44	2010	25,50 €	13,50 €
Bordeaux	AOP	Côtes de Bourg - Atmosphère - Château Mercier	C	67	2015	25,50 €	13,50 €
Languedoc	AOP	Pezenas - Mira Céli - Domaine Stella Nova	C	40	2013	26,60 €	14,60 €

Un Merlot de Vendée à déguster sans faute !

Notre sélection de 16 à 31€ maxi

LES ROUGES (75cl)

	Loire	AOP	Saumur-Champigny - Sensei - Domaine La Source du Ruault	C	62	2011	27,10 €	15,10 €
	Roussillon	AOP	Côtes Roussillon Villages - Occultum Lapidem - Domaine de Billa Haut	C	31	2014	27,50 €	15,50 €
BIODY	Rhône	AOP	Crozes-Hermitage - L - Domaine Laurent Combier		45	2015	27,50 €	15,50 €
	Italie	AOP	Chianti Classico - Domaine Savignola Paolina		35	2012	28,00 €	16,00 €
	Languedoc	AOP	Terrasses du Larzac - La Faille - Domaine Causse d'Arboras	C	41	2013	28,50 €	16,50 €
BIO	Allemagne	AOP	Baden - Spätburgunder - Am Weiler Schlipf - Weingut Schneider	C	65	2014	28,50 €	16,50 €
BIODY	Sud-Ouest	AOP	Fronton - Coste Rouge - Château La Colombière	C	30	2014	29,00 €	17,00 €
BIODY	Alsace	AOP	Alsace - Rouge - Domaine Marcel Deiss	C	34	2015	29,50 €	17,50 €
	Roussillon	AOP	Maury Sec - Copains Comme Cochon - Domaine de la Préceptorie	C	63	2015	29,50 €	17,50 €
	Roussillon	VDF	L'intransigeant - Domaine Sarda Mallet	C	36	2008	30,00 €	18,00 €
	Argentine	AOP	Mendoza - Estate Wine - Clos de Los Siete	C	42	2013	30,00 €	18,00 €
	Bordeaux	AOP	Haut-Medoc - Diane de Belgrave (2nd Vin de Château Belgrave)	C	38	2010	30,50 €	18,50 €
	Bourgogne	AOP	Mercurey - 1er Cru Croichots - Domaine Tremeaux	C	68	2014	30,50 €	18,50 €
BIO	Rhône	AOP	Gigondas - Domaine des Espiers	C	37	2014	30,90 €	18,90 €

Un Pinot Noir à goûter absolument made in Weil Am Rhein

100% Negrette
un vin de fruit et
de plaisir !

Notre sélection de 31 à 50€ maxi

LES ROUGES (75cl)

100% Cabernet-Sauvignon
produit sur l'aire d'AOOC Chaume !

BIODY	Loire	AOP	Anjou Villages - La Croix Pistolette - Château de Plaisance	C	66	2013	31,00 €	19,00 €
	Bordeaux	AOP	Graves - Réserve - Château Haut Selve		58	2012	31,50 €	19,50 €
	Italie	IGP	Toscana - Orchidea - Fattoria Casalbosco	C	29	2011	38,00 €	20,00 €
	Languedoc	AOP	Faugères - Le Castel Viel - Domaine des Prés-Lasses	C	33	2009	38,50 €	20,50 €
BIODY	Loire	AOP	Fiefs Vendéens - Jacques de Brem - Domaine Saint-Nicolas	C	60	2012	39,50 €	21,50 €
	Roussillon	AOP	Collioure Rouge - Cap Bear - Clos des Paulilles	C	70	2015	40,50 €	22,50 €
BIO	Rhône	AOP	Gigondas - Les Blâches - Domaine des Espiers	C	43	2014	43,50 €	25,50 €
	Bourgogne	AOP	Santenay - Domaine Nicolas Perrault	C	69	2014	44,50 €	26,50 €
BIO	Rhône	AOP	Saint-Joseph - Les Granilites - Michel Chapoutier	C	64	2014	45,00 €	27,00 €
	Sud-Ouest	AOP	Côte de Bergerac - Excellence de Château Tour des Verdots	C	61	2010	46,50 €	28,50 €

Super Toscan, 50% Cab.Sauv.+50% Merlot - 16 mois barrique française

Dégustez vos propres vins, moyennant un droit de bouchon,
14,00 € par bouteille (pour les grands vins), 99,00 € pour les piquettes!

Notre sélection à partir de 50€ et plus

LES ROUGES (75cl)

Une pure Syrah qui n'a rien à envier au Rhône Nord

BIO	Languedoc	AOP	Faugères - Boria - Domaine des Prés-Lasses	C	59	2012	52,50 €	34,50 €
	Italie	IGP	Toscana - Promis - Azienda Agricola Ca' Marcanda (Angelo Gaja)	C	72	2012	56,50 €	38,50 €
	Bordeaux	AOP	Haut-Medoc - Château Villegeorge	C	81	1988	59,00 €	41,00 €
BIODY	Provence	IGP	Bouches du Rhône - Le Grand Rouge - Château Revelette	C	83	2010	60,00 €	42,00 €
	Bourgogne	AOP	Beaune - 1er Cru Clos du Roi - Louis Latour	C	85	2011	62,50 €	44,50 €
	Bourgogne	AOP	Gevrey-Chambertin - Domaine David Duband	C	84	2013	69,00 €	49,00 €
	Bourgogne	AOP	Chambolle-Musigny - Domaine Heresztyn	C	79	2013	71,00 €	51,00 €
	Rhône	AOP	Hermitage - Domaine des Tourettes - Delas	C	87	2013	75,50 €	55,50 €
	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Lynch Moussas		91	2004	79,50 €	59,50 €
	Bourgogne	AOP	Corton - Grand Cru - Grancey - Louis Latour	C	80	2008	83,00 €	63,00 €
	Bourgogne	AOP	Volnay - 1er Cru Carelle - Clos de la Chapelle	C	92	2014	90,00 €	70,00 €
	Bordeaux	AOP	Pomerol - Château Nenin	D	89	2004	91,50 €	71,50 €
	Bourgogne	AOP	Pommard - 1er Cru Chanlins - Clos de la Chapelle	C	82	2014	96,50 €	76,50 €
BIODY	Chili	AOP	Colchagua Valley - Clos Apalta - Casa Lapostolle	C	86	2006	100,00 €	80,00 €
	Bourgogne	AOP	Gevrey Chambertin - 1er Cru Lavaux Saint Jacques - Maison Pierre Bourée	D	71	1983	138,00 €	118,00 €
BIODY	Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - Barbe Rac - Michel Chapoutier	C	98	2011	150,00 €	130,00 €
BIO	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Pontet Canet	D	88	2001	145,00 €	non dispo
	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Pichon Longeville Comtesse de Lalande	C	94	2007	159,50 €	139,50 €
	Bourgogne	AOP	Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine David Duband	C	95	2011	180,00 €	160,00 €
	Bordeaux	AOP	Saint-Julien - Château Ducru Beaucaillou	C	96	1996	210,00 €	190,00 €
	Bordeaux	AOP	Saint-Estèphe - Château Cos d'Estournel	C	93	1996	250,00 €	230,00 €

Notre sélection de 16 à 31€ maxi

LES ROSÉS (75cl)

	Rhône	AOP	Costières de Nîmes - Grande Cuvée Rosé - Mas Marignane		7	2014	15,50 €	9,50 €
BIODY	Rhône	AOP	Côtes du Rhône Villages Visan - Il était une fois - Art Mas		25	2015	15,50 €	9,50 €

Un rosé 100% Mourvèdre, très rare !

Notre sélection de 31 à 50€ maxi

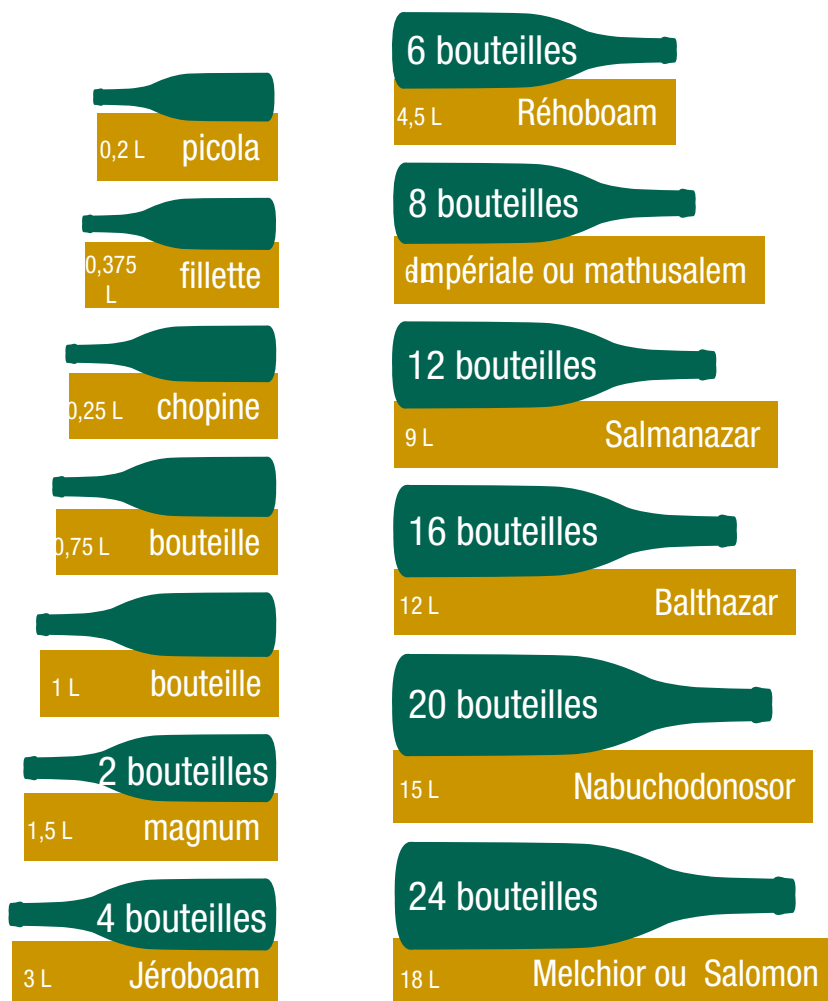
BIO	Corse	AOP	Patrimonio - Rosé - Domaine Gentile		26	2015	31,50 €	19,50 €
-----	-------	-----	-------------------------------------	--	----	------	---------	---------

Les Magnums

Région		LES BLANCS (150cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Sud-Ouest	IGP	Côtes de Gascogne - 1ères Grives - Domaine du Tariquet	2015	37,00 €	17,00 €
Rhône	IGP	Ardèche - Grand Ardèche - Louis Latour	2013	46,50 €	26,50 €
Alsace	AOP	Riesling - Grand Cru Schlossberg - Domaine Paul Blanck	2014	79,50 €	59,50 €

Région		LES ROUGES (150cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Bordeaux	AOP	Blaye Côtes de Bordeaux - Tradition - Château Maison Neuve	2010	37,00 €	17,00 €
Languedoc	AOP	Minervois - Abrensis - Clos des Jarres	2014	40,00 €	20,00 €
Bordeaux	AOP	Graves - Château Haut Selve	2014	45,50 €	25,50 €
Espagne	AOP	Ribeira del Duero - Celeste - Torres	2012	49,00 €	29,00 €
BIO Languedoc	AOP	Faugères - Le Songe de l'Abbé - Abbaye Sylva Plana	2013	65,00 €	45,00 €
Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - La Bastide Saint Dominique	2014	65,00 €	45,00 €
Bordeaux	AOP	Margaux - Relais de Durfort (2nd vin de Durfort Vivens - 2ème Cru Classé)	2005	102,00 €	82,00 €

Le Saviez-vous ?



DYN -> Agriculture Bio dynamique, respectant le calendrier lunaire, traitement naturel sans produit chimique
 BIO -> Agriculture Biologique, ni pesticide, ni engrais

Les Spiritueux

Appellations	Pays	Référence	CAVE	Degré d'Alcool	4 cl
Calvados	France	12 ans - Groult		41%	6,00 €
Calvados	France	12 ans - Château Du Breuil		40%	8,00 €
Armagnac	France	Bas-Armagnac VSOP - Château de Laubade		40%	6,00 €
Armagnac	France	Bas-Armagnac Intemporel - Château de Laubade		40%	7,00 €
Armagnac	France	Bas-Armagnac XO - Château De Laubade	<i>SPIRIT</i>	40%	8,00 €
Cognac	France	Grande Champagne - VSOP - Paul Giraud		40%	6,00 €
Cognac	France	Grande Champagne - XO - Paul Giraud		40%	10,00 €
Cognac	France	Grande champagne - François de Maranges 1989	<i>SPIRIT</i>	40%	19,00 €
American Bourbon	USA	Woodford - Reserve Distiller's Select - Double Oaked	<i>SPIRIT</i>	43,2%	8,00 €
American Bourbon	USA	Woodford - Reserve Master Collection Maple Wood Finish	<i>SPIRIT</i>	47,2%	10,00 €
Whisky de France	Alsace	AWA - Authentic Whisky d'Alsace - Cuvée Marc Tempé		42%	8,00 €
Whiskey	Japon	Hakusku		43%	10,00 €
Highland	Ecosse	Deanston 12 ans		46,3%	8,00 €
Blend	Ecosse	Lindrum 12 ans		43%	6,00 €
Speyside	Ecosse	Glengoyne 18 ans	<i>SPIRIT</i>	43%	15,00 €
Speyside	Ecosse	Aberlour 15 ans		43%	6,00 €
Speyside	Ecosse	Aberlour 18 ans	<i>SPIRIT</i>	43%	10,00 €
Speyside	Ecosse	Tormore 16 ans		48%	10,00 €
Ile de Mull	Ecosse	Ledaig 10 ans		46,3%	8,00 €
Ile de Skye	Ecosse	Talisker - 57° North		57%	8,00 €
Iles Orcades	Ecosse	Highland Park - Freya	<i>SPIRIT</i>	51,2%	19,00 €
Iles Orcades	Ecosse	Scapa-Skiren		40%	8,00 €
Ile de Jura	Ecosse	Isle of Jura - Legacy 10 ans		40%	6,00 €
Campbeltown	Ecosse	Hazelburn 8 ans		46%	10,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Laphroaig 10 ans		40%	6,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Octomore 06.1.	<i>SPIRIT</i>	57%	19,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Port Charlotte - Islay Barley	<i>SPIRIT</i>	50%	10,00 €
Eau-de-Vie	Italie	Limoncello - BIO		25%	3,00 €
Eau-de-Vie	France	Alisier - Willy Hagemeyer		45%	6,00 €
Eau-de-Vie	France	Framboise Sauvage - Réserve de Famille - Yves Lehmann		45%	8,00 €
Eau-de-Vie	France	Genépi - Pères Chartreux		40%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Kirsch - Willy Hagemeyer		45%	4,00 €
Eau-de-Vie	France	Marc de Gewurztraminer - Réserve de Famille - Yves Lehmann		45%	9,00 €
Eau-de-Vie	France	Mirabelle - Willy Hagemeyer		45%	4,00 €
Eau-de-Vie	France	Poire William - Monts de la Côte d'Or - Cartron		49%	10,00 €
Eau-de-Vie	France	Quetsch - Yves Lehmann		45%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Vieille Prune d'Alsace - Louis Roque		42 %	8,00 €
Gin	GB	Colonel Fox		45%	5,00 €
Grappa	Italie	Grappa di Amarone - Capovilla		41%	9,00 €
Vodka	France	Sky - San Francisco Edition		40%	5,00 €
Anisés	France	P'tit Bleu - Liquoristerie de Provence		40%	4,00 €
Anisés	France	Pastis - Domaine des Restanques		45%	4,00 €
Absinthe	Suisse	Absinthe Kübler		45%	6,00 €
Chartreuse	France	VEP Jaune CB		42%	12,00 €
Chartreuse	France	VEP Verte CB		54%	12,00 €
Tequila	Mexique	Tequila - Espolon Blanco		38%	5,00 €
Liqueur	France	Grand Marnier - Cuvée du Centenaire		40%	10,00 €
Liqueur	Italie	Fernet Branca (Traditionnel ou Menta)		40%	4,00 €

Rhums et Cigares

Appellations	Pays	Référence	CAVE	Degré d'Alcool	4 cl
Rhum	Bresil	Cachaça Kapoeira		38%	4,00 €
RUM	Barbade	Cockspur 12 ans		40%	6,00 €
RUM	Panama	Cie des Indes - Panama - Sélection Au Monde du Vin 12ans 45%		45%	6,00 €
RON	Costa Rica	Centenario 30 ans - Tradition américaine du sud et Centrale	SPIRIT	40%	19,00 €
RON	Pérou	Millonario XO	SPIRIT	40%	19,00 €
RON	Cuba	Havana Club Seleccion de Maestros		45%	10,00 €
RHUM	Ile Maurice	VSOP - Charamel		40%	6,00 €
RHUM	Marie-Galante	Bielle Blanc - Tradition française		59%	4,00 €
RHUM	Marie-Galante	Bielle Vieux 2006 - Tradition française		42%	10,00 €
RHUM	Martinique	Habitation Saint-Etienne VSOP		45%	8,00 €
RHUM	Martinique	JM - X.O.	SPIRIT	45%	10,00 €

Marque	Format	Temps de fumage	Descriptif	Accords	Prix
HOYO DE MONTEREY	Hoyo du maire	10 - 15min	Notes boisées légèrement épicées	"Expresso, cigare pour l'apéro"	9,00 €
COHIBA	Siglo I	15 - 20min	Pour qui désire un Cohiba moins puissant que le Robusto	Rhum, Espresso	19,00 €
TRINIDAD	Reyes	25min	Petit cigare aux fines touches florales, forte présence en bouche (amandes grillées).	Espresso, Rhum	15,00 €
MONTECRISTO	No 4	35min	"Goût plein de torréfaction sans agressivité"	"Expresso porto tawny"	15,00 €
HOYO DE MONTEREY	Hoyo du prince	45 min	Léger, complexe, parfum de miel déjà à cru, qui se retrouve lorsqu'on le fume. Comme son nom l'indique il plait aux dames.	"Vin rouge, sauternes, spiritueux pas trop dominant"	13,00 €
PARTAGAS	D4	45min - 1h	Très masculin épicé, touche poivrée, goût de noix, notes de cuir, très équilibré malgré sa force.	"Whisky genre Talisker, peut-être Islay. Pour tenter le contraste: Porto "" after dinner cigar"	20,00 €
COHIBA	Robusto	1h	Plutôt fort néanmoins rond, notes de miel, un peu toasté, fine fraîcheur herbacée	Rhum, Cognac	37,00 €
PARTAGAS	E2	1h	Le Partagas par lequel commencer.	"Cf. D4 peut-être un vin rouge"	22,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Wide churchill	1h	Un classique moderne. dense, subtil et boisé (cèdre), légère douceur. Durée raisonnable.	Cognac, Rhum	21,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Anéjado piramide	plus d' 1h	Rond, suave sans être lourd. Délicates notes boisées.	"Cognac riche Rhum certains Whiskys"	33,00 €
HOYO DE MONTEREY	Epicure Especial	"un peu plus de 1 h"	Plutôt léger au parfum très agréable, notes boisées d'intensité croissante. Un beau format qui sait séduire aussi bien le connaisseur que le débutant.	Cigare polyvalent	23,00 €

N'hésitez pas à prendre un Digestif et un Cigare dans la Cour de notre Etablissement et découvrez la terrasse!

Les Allergènes

PLATS

	GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEAFOOD	OEUFS, EIER EGGS	POISSON, FISCH, FISH	ARACHIDE, ERDNÜSSE, PEANUTS	SOJA	LAIT, MILCH, MILK, CRÈME	FRUIT À COQUE, SCHALENFRUCHT, NUTS	CELERI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SENF, MUSTARD	SÉSAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK
1	X		X				X	X						
2	X		X				X							
3	X			X	X									
4	X		X		X				X	X				
5	X		X		X		X	X		X				
6									X					
7			X				X							
8				X				X			X			
9	X	X	X		X					X	X			
10				X			X							
11	X			X					X					
12	X													
14	X						X							
15			X				X							
16			X											
17			X		X			X		X				
18					X									
19	X								X					
20	X		X		X		X							
21	X													
22			X		X		X							
23			X				X							
24							X							
25	X		X		X		X	X						
26			X				X							
27	X		X	X			X	X						
28	X		X	X			X	X						
29			X				X							
30	X		X	X			X	X						
31							X							
32							X							
33							X							
34							X							

Tous les plats sont «faits maison» sur place à partir de produits bruts. (Art. D. 121-13-3 c.conso).



Ouvert tous les jours !

de 7h à minuit

service chaud de 12h à 14h30 et 19h30 à 22h30

Dimanche inclus

Envie de faire plaisir !

Besoin d'une Idée Cadeau ?

Pour les Fêtes des Mères, Pères, Mamies, Anniversaires, Noël, etc. . . , ou tout autre évènement.

Des Cartes Cadeaux sont disponibles à LA CAVE avec une valeur à définir !

D'autres **Bons cadeaux** sont également disponibles au SPA, ainsi qu'à l'Hôtel La Villa K.

Idée Cadeau !

La Carafe sérigraphiée La CAVE 48,00 €



Salle de Séminaire

Votre Bistrot La CAVE vous propose d'organiser vos cocktails, réunions, séminaires, incentives, banquets, catering.

Pour tout renseignement, adressez-vous aux membres du service ou à la réception de l'hôtel ou par mail info@bistrotlacave.com

Pour vos Anniversaires, Pots de Départ, réservez La Cave de La Cave idéal de 5 à 12 personnes

✉ info@bistrotlacave.com | 📞 00 33 3 89 70 93 45

📱 [bistrotlacave](https://www.facebook.com/bistrotlacave) | 📍 [bistrot La Cave](#)

*Bon appétit
&
Large soif!*

Modes de Règlements Acceptés



et surtout...

