

la cave  
BISTROT-RESTAURANT



# Maître... Restaurateur !

Depuis le mois de Mai 2017, le Bistrot LA CAVE à obtenu le Titre de Maître Restaurateur

## Mais au fait c'est Quoi ?



Créé en 2007 par le Gouvernement et les principales organisations professionnelles, le titre de maître restaurateur est le seul titre délivré par l'Etat pour les restaurateurs français. Il est accordé par le préfet de département, après un audit de contrôle réalisé par un organisme indépendant, pour une durée de quatre ans renouvelables.

Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits ou encore exigence d'une cuisine entièrement faite maison. Ce titre entend récompenser des établissements

d'excellence, aussi bien des petits bistrots que des tables gastronomiques, mais tous garants d'une cuisine authentique. Basé sur une démarche volontaire des restaurateurs, le label est aussi une garantie pour les consommateurs.

A l'heure actuelle, plus de 3 000 professionnels en sont titulaires, dans toute la France.

# La Terrasse est ouverte !

## Mets & Vins

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 d'Automne 2017

## Les Grandes Dates

VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2017

LE VIN C'EST LE 20.

Découverte des Vins Catalans

VENDREDI 20 OCTOBRE 2017

LE VIN C'EST LE 20.

Le Vigneron n'est pas encore connu !

JEUDI 21 DECEMBRE 2017

ICE PARTY

ICE PARTY dans la cour de LA VILLA

Palmes obligatoires...

# Les Actualités



## Nos Couteaux ! L'Orléat de P. Theallier

Coutelier créateur qui pose sa signature dans le dessin de ses manches sculptés et lames travaillées, a réalisé la nouvelle série de Couteaux de Table pour notre Bistrot. Une série de Couteaux pliants (poche) sera bientôt à la Vente....



## Cours de Cuisine

Le Restaurant La Cave s'adapte à vos demandes, Enterrement de vie de Jeunes filles, Teambuilding, ou tout simplement l'envie de partager...

En semaine ou en weekend, de 15h00 à 18h00.

Repartez avec vos Créations ou invitez vos Convives à venir déguster votre bonne Cuisine sur place.

## Saint-Louis: un bistrot de charme

La Table de Charme de Saint-Louis ?

Un bar à vin, imaginé par le Patron de la Villa K, avec son cadre moderne plein de gaîté, sa déco sobre sur le thème du vin, son air de bistrot dans le vent, son duo performant en cuisine, **Frédéric Morisset et Antony Djemaa**, joue une partition ludique, mi-bistrot, mi-gastro, avec aise. Sans oublier l'équipe de salle, animée par **Alexis Sanli**.



Le beau produit, cuisiné sans chichi :

voilà le style maison, qu'illustrent les asperges de Village-Neuf, avec leur belle assiette de charcuterie (poitrine fumée et jambon de Parme), l'œuf à 64° et ses lamelles de beaufort, le thon mi-cuit au sésame avec houmous et nori, le dos de cabillaud au sel noir, sa tombée d'épinards frais, son bouillon mousseux à la noix de coco, son tartare de bœuf à l'italienne, avec son jus au pesto et ses pignons de pin, ou encore son amusant « coq en pâte » avec volaille d'Alsace, farce de veau et cochon.

On ajoute un choix de vins plein de jolies tentations, opéré sous la houlette du caviste local **Fabrice Renner**, des desserts d'enfance, comme la crème brûlée au safran d'Alsace ou le gourmand chou à la crème chantilly aux fraises.

Bref, assez de savoureuses raisons pour faire ici étape.

Intéressant menu au déjeuner.

Gilles Pudlowsky  
dans son blog  
16 mai 2017

Tout de même



## Idée Cadeau !

La Carafe sérigraphiée  
La CAVE

48,00 €

# 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)

*Poivrons, Courgette, Aubergine et quelques Tomates (80gr)*  
le tout confits façon "Anti-Pasti" 6

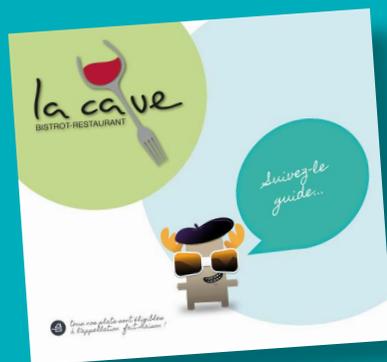
**31,00 €**

*Suprême de Volaille d'Alsace poché au lait d'Amande (160gr)*  
Artichaut Barigoule et jus de Cuisson mousseux 19

*Fruits jaunes et rouges, d'Alsace si possible 29*  
Mi-cuit, comme l'appréciait Nelly Melba.

## 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 chef livre sa recette...

# Le Bagel de Homard



Un plat labélisé :



## 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

Réservez 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 simple, mais faisable !

# La Carte

## Le Froid

- Carpaccio de Tomates pleine Terre et Cœur de Bœuf 1** 12,50€  
 à l'Huile de Provence AOP, Mozzarella Burratina au Cœur coulant d'Olive noire et Sel de Guérande
- Marbré de Foie-Gras de Canard au Magret fumé par nos soins (90gr) 2** 22,00€  
Marmelade d'Abricots et Brioche Maison
- Tartelette Croustillante au Parmigiano 3** 11,00€  
Spaghettis de Courgettes et Jambon de Bœuf « WAGYU »
- Ceviche de "Grognard" ou Maigre de Ligne (90gr) 4** 14,00€  
Concombre et Granny Smith en brunoise relevés aux Olives Taggiasche
- Gaspacho Verdé de Cresson, Pourpier, Ortie (selon la saison) 5** 10,00€  
 servi bien glacé rafraîchi aux Feuilles de Menthe, Tofu mariné au Gingembre frais
- Poivrons, Courgettes, Aubergines et quelques Tomates (120gr) 6** 12,00€  
 le tout confits façon Anti Pasti
- Retour d'Italie .... Le Vitello Tonnato comme là-bas ! (110 gr) 7** 15,00€  
Du Veau cuit lentement et une Sauce au Thon

## Le Tiède

- Légumes Bio du Jardin d'Éric Roellinger de Zimmersheim (120gr) 11** 14,00€  
servis tièdes, cuisinés minutes, crus et croquants !
- Oeufs de Cane au plat et Truffe d'été râpée (tout simplement) 12** 17,00€  
Côte de Sucrine et Copeaux de vieille Mimolette
- Médallions de Thon "Akami" juste snacké (90gr) 14** 17,00€  
Pommes de Terre Charlotte à l'Huile d'Olive et sa sauce Tartare aux Herbes fraîches
- Linguini "Rustichella d'Abruzzo" à l'Huile et Lamelles de Truffes (70gr) 15** 14,00€  
Fines Lamelles d'Ail frais et de Piment vert pour relever le tout ...  
Pour les Amateurs de Pasta !

## Les Salades en Terrasse format xl

- César Maison, Suprême de Volaille 8** 19,00€  
Chips d'Ail, Ciboulette, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Anchois
- « So.... Light », Graines et Germes du moment 9** 13,00€  
 Quelques Copeaux de Légumes frais et Pickles
- Un vrai Classique, la Melon- Jambon de la Cave 10** 17,00€  
 De Cavaillon et de Parme, et de Porto, bien entendu !



# Le Chaud

## Les Poissons (selon arrivage)

- Mulet de Méditerranée fumé Maison (140gr) 16** 21,00€  
 Tomates Olivettes, Fenouil à cru et mariné,  
Vous l'aurez compris ce Plat est servi Froid !
- Filets de Turbot sauvage, relevé d'Épices d'Orients (180gr) 17** 32,00€  
Emulsion à base de Bouillabaisse, montée au Beurre d'Isigny,  
Pomme de Terre Grenaille et Piquillos Confits
- Hamburger de Homard "Trésor Saint-Louis" 330/400 gr entier 18** 40,00€  
Bagel au Curry noir et Encre de Seiche, concassée de Tomates,  
Mayonnaise au Jus de Crustacés

Un plat labellisé :



## Les Viandes

- Suprême de Volaille d'Alsace poché au lait d'Amande (160gr) 19** 26,00€  
Artichaut Barigoule et Jus de Cuisson mousseux
- Filet Rumsteak d'Agneau cuit rosé (160gr) 20** 28,00€  
 Légumes relevés au Piment d'Espelette façon Piperade et un Jus réduit
- Foie de Veau poêlé (170gr), Petits Pois à la Française 21** 26,00€  
Echalotes comptées et croustillantes
- Côte de Veau Française rôtie (400gr) 22** 30,00€  
Poêlée de Champignons Shiitakes, Lard Paysan et Légumes verts pour la fraîcheur
- Tartare de Boeuf à l'Italienne pris dans le Filet et coupé au Couteau (220gr) 23** 29,00€  
pas de Ketchup, pas de Mayonnaise, juste du Pesto, des Pignons de Pin,  
du Sel et du Poivre. Pour info un Plat signature ... 23
- Véritable Filet de Boeuf Simmental "Appellation Rossini" (160gr) 24** 35,00€  
Jus miroir au Vin rouge, Tranche de Pain toasté, Foie-Gras poêlé,  
accompagné d'une garniture Grand-Mère
- 1/2 Côte de Boeuf du Herdshire (500g) 25** 38,00 €  
et vraie Béarnaise au Beurre clarifié  
Servie avec des Petites Pommes de Terre passées à la Poêle et un brin de Salade verte
- La Choucroute de la Cave, à partir d'Août, arrivée du Chou Nouveau ! 26** 24,00€  
avec des Saucisses Hiris de la Maison Hertzog, labellisées Trésor de Saint-Louis

Un produit labellisé :



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



Nos plats à faible valeur Calorique



Nos plats exclusivement constitués de légumes, adaptés pour les Végétariens



# Le Fromage

*Assortiments de 3 Fromages Affinés au Lait Cru de notre Sélection* 27 12,00 €



# Les Desserts

*Tiramisu au Mascarpone autour de l'Agrume* 28 11,00€

*Mousse Chocolat Cluizel servie chaude* 29 12,50€

*et son éternelle Glace à la Pistache Broutilles de Pistaches torréfiées  
Plat signature de la Cave*

*Fruits jaunes et rouges, d'Alsace si possible* 30 12,50€

*Mi-cuit, comme l'appréciait Nelly Melba.*

*Ile flottante au Cœur coulant et son Opaline caramélisée* 31 9,00€

*Dessert servi très frais...*

*Cheese Cake au Fromage Frais de Vache* 32 11,00€

*Craquant Spéculoos, Abricots rôtis, Glace Romarin*

*Fôret Noire "autrement" et son Sorbet Chocolat-Griotte....* 33 13,00€

*Des "Le Peureux" bien sûr !*

*Tarte du Jour Demandez à nos Serveurs* 34 9,00€

*( peut-être aux Fruits , pralines rose, Chocolat , Noix et bien d'autres )*

*Assiette de Fruits de Saison, agrémentés de Sorbets (2 quenelles)* 35 12,50€

*Egalement possible avec des Glaces...*

*Sorbets et Glaces « Faites Maison au Paco »* 36 3,00 €

*Servi à la Boule, de quoi la perdre !*

*Irish Coffee à base de Kilbeggan* 37 9,00 €

*Irish Coffee à base de Deanston, 12 ans* 38 16,00 €



*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

<b>Green Zebra and Beefsteak Tomato Carpaccio</b> 1	12,50€
<i>PDO Provence Olive Oil, creamy Burrata Mozzarella with black olives and Guérande salt</i>	
<b>Foie Gras marbled with home-smoked Duck Breast, (90gr)</b> 2	22,00€
<i>Apricot Marmalade and home-made Brioche</i>	
<b>Crispy Tartlet with Parmigiano</b> 3	11,00€
<i>Courgette Spaghetti, and Wagyu Beef Ham</i>	
<b>Line-caught Meagre Ceviche</b> 4	14,00€
<i>with diced Cucumber and Granny Smith apple livened up with Taggiasche olives</i>	
<b>Gaspacho Verdé with Watercress, Purslane (90gr)</b> 5	10,00€
<i>Nettle (depending on the season) served very chilled with Mint Leaves, Tofu marinated in fresh</i>	
<b>Confit of Peppers, Courgettes, Aubergines, and a few Tomatoes (90gr)</b> 6	12,00€
<i>served like Antipasti</i>	
<b>A taste of Italy... the Vitello Tonnato just like you'll find there! (120gr)</b> 7	15,00€

# Salads

<b>Home-made Caesar salad, with Chicken supreme</b> 8	19,00€
<i>Garlic crisps, Chives, Croutons, Parmesan Shavings, Anchovies</i>	
<b>"So... light", seasonal Seeds and Sprouts, (110 gr)</b> 9	13,00€
<i>fresh and Pickled Vegetable Shavings!</i>	
<b>Salad Ham and Melon</b> 10	17,00€

# Warm

<b>Organic vegetables from Eric Roellinger's garden (120gr)</b> 11	14,00€
<i>served warm, cooked to order, practically raw and crunchy!</i>	
<b>Fried Duck's egg and grated summer Truffle (quite simply)</b> 12	17,00€
<i>Sucrine lettuce leaf, and aged Mimolette shavings</i>	
<b>Akami Tuna Medallions, lightly grilled (90gr)</b> 14	17,00€
<i>Charlotte Potatoes with Olive Oil and a Tartar sauce made with fresh Herbs</i>	
<b>Rustichella d' Abruzzo Linguine with Truffle Oil (70gr)</b> 15	14,00€
<i>thin slices of fresh Garlic, and some green chilli Pepper to heighten the flavours... A dish for Pasta aficionados</i>	

# Hot

<b>Home smoked Mediterranean Mullet (140gr)</b> 16	21,00€
<i>Tomato confit, raw and marinated Fennel, Romaine lettuce leaves. Of course, as you know, this dish is served Cold</i>	
<b>French Sole Fillets, seasoned with Eastern spices (170gr)</b> 17	32,00€
<i>Emulsified broth made from Bouillabaisse, with Isigny Butter, New Potatoes, and confit Piquillos</i>	

<b>Lobster burger, a "Saint-Louis treasure" 330/400 gr whole</b> 18	<b>40,00€</b>
<i>Bagel with Black Curry and cuttlefish ink, crushed Tomatoes, Mayonnaise made with the Cooking Jus</i>	
<b>Alsation chicken Supreme poached in Almond milk (160gr)</b> 19	<b>26,00€</b>
<i>Artichoke Barigoule and frothy Cooking jus</i>	
<b>A true Simmental Beef Fillet "Rossini designation" (160gr)</b> 24	<b>35,00€</b>
<i>a mirror of red Wine sauce, a slice of toasted Bread, pan-seared Foie Gras, accompanied by a side dish like Grandma used to make (potatoes, mushrooms, onions, etc.)</i>	
<b>Lamb Rump steak fillet, cooked pink (160gr)</b> 20	<b>28,00€</b>
<i>Vegetables seasoned with an Espelette Pepper Piperade and a Jus reduction</i>	
<b>Roasted French Veal Chop (400gr)</b> 22	<b>30,00€</b>
<i>pan-fried Shiitake Mushrooms, thick sliced Bacon and green Vegetables for a bit of freshness</i>	
<b>La Cave Sauerkraut !!!!</b> 26	<b>24,00€</b>
<i>with Hiri Sausages from Maison Hertzog, they're labelled as a Saint-Louis treasure. You simply must try it!</i>	
<b>Italian style Beef Tartare, from the Fillet and Knife-cut (220gr)</b>	<b>29,00€</b>
<i>No Ketchup, no Mayonnaise. Just Pesto, Pine Nuts, Salt, and Pepper. Just so you know, it's one of our signature dishes... 23</i>	
<b>1/2 Herdshire Rib Steak (500 g)</b> 25	<b>38,00 €</b>
<i>and a true Béarnaise Sauce made with clarified Butter Served with sautéed small Potatoes and a bit of green Salad</i>	
<b>Pan-fried Veal Liver, French-style Green Peas (170gr)</b> 21	<b>26,00€</b>
<i>Shallots both stewed and crunchy</i>	

## Cheese

*An assortment of 3 Aged, Raw Milk Cheeses, from our selection* 27 **12.00€**

## Desserts

<b>Tiramisu made with Mascarpone and Citrus fruits in their various forms</b> 28	<b>11,00€</b>
<b>Cluizel Chocolate Mousse served hot</b> 29	<b>12,50€</b>
<i>and its constant, Pistachio Ice Cream, Roasted Pistachio pieces. A signature dish at La Cave</i>	
<b>Yellow fruits, Alsation Strawberry Melba. Nothing more needs to be said!</b> 30	<b>12,50€</b>
<b>Ile flottante with a creamy centre and caramelized Opaline</b> 31	<b>9,00€</b>
<b>Philadelphia Cheesecake, crunchy Speculoos</b> 32	<b>11,00€</b>
<i>Roasted Apricots, Rosemary Ice Cream</i>	
<b>De-constructed Black Forest and Morello Cherry and Chocolate sorbet...</b> 33	<b>13,00€</b>
<i>Peureux cherries, of course.</i>	
<b>Serving of sorbets and ice creams (2) and seasonal fruits</b> 35	<b>12,50€</b>
<b>Sorbets and ice creams « Faites Maison au Paco »</b> 36	<b>3,00 €</b>
<b>Kilbeggan Irish Coffee</b> 37	<b>9,00 €</b>
<b>12-year-old Deanston Irish Coffee</b> 38	<b>16,00 €</b>
<b>Tart of the day Ask our servers</b> 34	<b>9,00€</b>
<i>(maybe with Fruit, Pink Praline, Chocolate, Walnut, or many others)</i>	

# Kaltes

<b>Carpaccio mit Green Zebra und Coeur de Boeuf-Tomaten</b> 1	12,50€
<i>mit AOP Öl aus der Provence, Burrata Mozzarella mit schmelzendem Herz aus schwarzen Oliven und Guérande Meersalz</i>	
<b>Marmorierter Foie Gras mit Entenbrustfilet hausgeräuchert (90gr)</b> 2	22,00€
<i>Aprikosenmarmelade und hausgemachte Brioche</i>	
<b>Knuspriges Parmesa-Törtchen</b> 3	11,00€
<i>Zucchini-Spaghetti und Rinderschinken „WAGYU“</i>	
<b>Ceviche aus Adlerfisch vom Frischfang (90 gr)</b> 4	14,00€
<i>Gurken und Granny Smith mit feingewürfelten Taggiasche Oliven</i>	
<b>Grüne Gazpacho mit Kresse, Portulak und Brennesseln (je nach Saison)</b> 5	10,00€
<i>geeist serviert mit Minzblättern, mariniertem Tofu und frischem Ingwer</i>	
<b>Paprika, Zucchini, Auberginen und Tomaten (120gr)</b> 6	12,00€
<i>kandiert nach Anti Pasti-Art</i>	
<b>Zurück aus Italien .....Das Vitello Tonnato wie dort.....!</b> (110 gr) 7	15,00 €

# Salads

<b>Ceasar Salad vom Haus mit Geflügel-Suprême</b> 8	19,00€
<i>Knoblauch Chips, Croûtons, Parmesanstreifen, Sardellen</i>	
<b>«So.... LIGHT», saisonale Sprossen</b> 9	13,00€
<i>und Körner mit etwas frischem Gemüse und Pickles</i>	
<b>Salad Schinken und Melone</b> 10	17,00€

# Lauwarmes

<b>Bio Gemüse aus dem Garten von Eric Roellinger in</b> (120gr) 11	14,00€
<i>Zimmersheim lauwarm serviert, "à la minute" gegart, roh und knackig !</i>	
<b>Spiegelei von der Ente mit Sommertrüffel-Spänen (ganz einfach)</b> 12	17,00€
<i>Sucrine-Salat und Stückchen von gereiftem Mimolette</i>	
<b>Thon-Medaillons « Akami» nur angebraten (90gr)</b> 14	17,00€
<i>Charlotte Kartoffeln an Olivenöl und Tartarsauce mit frischen Kräutern</i>	
<b>Linguine Rustichella d' Abruzzo an Trüffelöl ( 70gr )</b> 15	14,00€
<i>gewürzt mit Lamellen von frischem Knoblauch und grünem Piment... Für Pasta-Liebhaber</i>	

# Warmes

<b>Hausgeräucherte Meeräsche aus dem Mittelmeer (140gr)</b> 16	21,00€
<i>kandierte Tomaten, roher und mariniertes Fenchel, Romana-Salat. Sie haben verstanden, dieses Gericht wird kalt serviert....</i>	
<b>Französische Seezungenfilet mit orientalischen Gewürzen (170gr)</b> 17	32,00€
<i>mit Bouillabaisse emulgiertes Bouillon an Isigny Butter, Grenaille Kartoffeln und kandierte Piquillos</i>	

<b>Hummer-Hamburger "Trésor Saint-Louis" 330/400 gr entier</b> 18	<b>40,00€</b>
<i>Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfisch-Tinte, Tomaten-Concassé und Mayonnaise mit Krustentier-Jus</i>	
<b>Geflügel-Suprême aus dem Elsass in Mandelmilch pochiert (160gr)</b> 19	<b>26,00€</b>
<i>Artischocken auf provenzalische Art und schaumiger Kochsud</i>	
<b>Echtes Rindsfilet aus dem Simmental (160gr)</b> 24	<b>35,00€</b>
<i>(Herkunftsbezeichnung Rossini) Rotwein-Jus, Toastscheibe, gebratener Foie Gras, serviert mit einer Beilage nach Grossmutterart.</i>	
<b>Filet Rumpsteak vom Lamm rosa gekocht (160gr)</b> 20	<b>28,00€</b>
<i>serviert mit Gemüse an Piment d'Espelette gewürzt nach baskischer Art an reduziertem Knochenjus</i>	
<b>Französisches Kalbskotelett gebraten (400gr)</b> 22	<b>30,00€</b>
<i>Shitake Pilze aus der Pfanne, Bauernspeck und grünes Gemüse für die Frische</i>	
<b>Die „Choucroute“ von Cave Probieren Sie sie ganz einfach! !!!!</b> 26	<b>24,00€</b>
<b>Rindstartar auf italienische Art, vom Filet und mit dem Messer geschnitten (220gr)</b> 29,00€	
<i>Weder Ketchup noch Mayonnaise – nur Pesto, Pinienkerne, Salz und Pfeffer....</i>	
<i>Zur Information: Trägt die Unterschrift vom Bistrot....</i> 23	
<b>1/2 Côte de Boeuf aus Herdshire (500g)</b> 25	<b>38,00 €</b>
<i>dazu die echte Béarnaise mit geklärter Butter</i>	
<i>Serviert mit kleinen Bratkartoffeln und etwas grünen Salat</i>	
<b>Kalbsleber gebraten ( 170gr )</b> 21	<b>26,00€</b>
<i>serviert mit Erbsen auf französische Art und Schalotten als Kompott und knusprig</i>	

## Der Käse

*Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion* 27 **12.00€**

## Die Desserts

<b>Tiramisu mit Mascarpone rund um Zitrusfrüchte in allen Formen</b> 28	<b>11,00€</b>
<b>Mousse au Chocolat Cluizel warm serviert</b> 29	<b>12,50€</b>
<i>mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazienstücken.</i>	
<i>Zur Information: Trägt die „Unterschrift“ vom Bistrot... !</i>	
<b>Gelbe Früchte, Erdbeeren aus dem Elsass nach Melba Art- es ist alles gesagt !!!</b> 30	<b>12,50€</b>
<b>Ile flottante mit schmelzendem Herz in karamellisierter Opaline</b> 31	<b>9,00€</b>
<b>Cheese Cake mit Philadelphia,</b> 32	<b>11,00€</b>
<i>Speculatus-Knusper, gebratene Aprikosen, Rosmarin-Glace marin,</i>	
<b>Schwarzwälder « auf andere Art »</b> 33	<b>13,00€</b>
<i>mit seinem Schokoladesorbet und Griotte-Kirschen.... Natürlich von le Peureux</i>	
<b>Hausgemachte Sorbets und Glace (2) und saisonale Früchte</b> 35	<b>12,50€</b>
<b>Sorbet und Glace „hausgemacht im Paco“, als Kugel serviert!</b> 36	<b>3,00 €</b>
<b>Irish Coffee mit Kilbeggan</b> 37	<b>9,00 €</b>
<b>Irish Coffee mit Deanston , 12-jährig</b> 38	<b>16,00 €</b>
<b>Hausgemachte Wähe - fragen Sie unser Servicepersonal</b> 34	<b>9,00€</b>
<i>(vielleicht mit Früchten, rosa Pralinen, Schokolade, Nüssen oder anderem)</i>	

# Le Brasseur

## Capsulées



Bière Blanche 33cl	4,60 €
Heineken 33cl	4,60 €
Desperados 33cl	4,50 €
Grimbergen Blonde 33cl	4,90 €
Leffe 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 €	alco
Caïpiriña - A base de Cachaça Kapoiera	10,00 €	alco
Ti Punch Blanc - Sirop sucre ambré, Rhum severin Blanc, Citron vert	5,00 €	alco
Cuba Libre - Cassonade, Rhum Barcelo Gran Anejo et Coca-Cola	7,00 €	alco
Blanc Cassis - à base de crème de Cassis Cueillette Catron	4,50 €	alco
Kir Royal - à base de crème de Cassis Cueillette Catron	15,00 €	alco
Syracuse - Sirop de Grenadine, Tonic, jus d'Orange	5,50 €	san

# 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
<b>PORTO BLANC</b>		
Sec - Ramos Pinto Dry	3,50 €	7,00 €
<b>PORTO TAWNY</b>		
Adriano - Ramos Pinto	4,00 €	8,00 €
10 ans - Ramos Pinto	7,00 €	14,00 €
<b>PORTO RUBY</b>		
Collector - Ramos Pinto	4,00 €	8,00 €
<b>PORTO COLHEITA</b>		
Colheita - Andresen 1998	7,00 €	14,00 €
<b>XERES</b>		
Manzanilla - Alegria	3,50 €	7,00 €
Pedro Ximenez - 12 ans - Don Zoilo	4,00 €	8,00 €
<b>BANYULS</b>		
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	<b>AOP Quarts de Chaume</b> - Château de Plaisance - 50 cl	57	2008	6,00 €	12,00 €
Alsace	<b>AOP Riesling - Grand Cru Steingrübler "B"</b> - Domaine Stentz-Buecher	76	2011	7,00 €	13,00 €
Bourgogne	<b>AOP Puligny-Montrachet - 1er Cru Les Pucelles</b> - Domaine Leflaive	97	2013	17,00 €	34,00 €
<b>LES ROUGES</b>					
Bordeaux	<b>AOP Pauillac</b> - Château Lynch Moussas	91	2004	8,00 €	15,00 €
Bourgogne	<b>AOP Volnay - 1er Cru Caille</b> - Clos de la Chapelle	92	2014	9,00 €	17,00 €
Rhône	<b>AOP Châteauneuf-du-Pape</b> - 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.

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
BIO 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 <b>Bouzeron : la seule AOP 100% aligoté de Bourgogne</b>	15 2014	24,50 €	12,50 €
Bourgogne	AOP Saint-Veran - Le Clos - Domaine Thierry Guérin	21 2015	24,50 €	12,50 €
BIODY Alsace	AOP Pinot Gris - Bruderbach-Clos Marienberg - Domaine Etienne Loew	77 2013	25,00 €	13,00 €
BIO Languedoc	AOP Minervois - Utopy - Clos des Jarres	17 2014	26,00 €	14,00 €
BIO Rhône	AOP Côtes du Rhône - Les Diablotines - Domaine des Espiers	C 51 2016	26,00 €	14,00 €
Alsace	AOP Auxerrois - Domaine Paul Blanck	20 2015	26,50 €	14,50 €
BIODY Alsace	AOP Gewurztraminer - Vallée Noble - Domaine Léon Boesch	14 2015	26,90 €	14,90 €
BIODY 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 €
BIODY 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
BIO Allemagne	AOP Weisser Burgunder - Weiler Schlipf CS - Weingut Schneider	24 2015	38,00 €	20,00 €
BIODY Roussillon	IGP Côtes Catalanes - Llum - Domaine Le Roc des Anges	19 2015	39,00 €	21,00 €
BIO Rhône	AOP Châteauneuf-du-Pape - La Bastide Saint Dominique	54 2016	40,50 €	22,50 €
BIODY Loire	AOP Fiefs Vendéens - Le Haut des Clous - Domaine Saint-Nicolas	C 47 2014	42,10 €	24,10 €
BIO Provence	AOP Cassis - Kalahari - Château Barbanau	C 55 2014	43,00 €	25,00 €
Bourgogne	AOP Maranges - 1er Cru Clos de la Fussièrre - Domaine Perrault	C 46 2014	44,50 €	26,50 €
BIODY Jura	AOP Arbois - Melon à Queue Rouge - Domaine de la Pinte	18 2013	44,50 €	26,50 €
BIODY Loire	AOP Quarts de Chaume - Château De Plaisance - 50cl	C 57 2008	47,50 €	29,50 €
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	<b>Saint-Aubin 1er Cru - Sous Roche Dumay</b> <i>Domaine Française &amp; Denis Clair</i>	C 48	2015	54,50 € 36,50 €
BIODY Bourgogne	AOP	<b>Mercurey - 1er Cru Les Champs Martin -</b> <i>Domaine Bruno Lorenzon</i>	22	2014	55,00 € 37,00 €
Bourgogne	AOP	<b>Pernand Vergelesses - Les Clous -</b> <i>Domaine Rollin</i>	C 50	2014	55,00 € 37,00 €
Bourgogne	AOP	<b>Chablis - Grand Cru Les Blanchots -</b> <i>Domaine Servin</i>	C 23	2012	56,80 € 38,80 €
Rhône	AOP	<b>Condrieu - Les Caillets -</b> <i>Domaine Duclaux</i>	49	2015	57,50 € 39,50 €
BIO Jura	AOP	<b>Château Châlon -</b> <i>Domaine Courbet</i> <b>Un Vin Jaune minéral et complexe !</b>	75	2009	57,50 € 39,50 €
Rhône	AOP	<b>Hermitage -</b> <i>Domaine Faugier-Gonnet</i>	C 74	2012	71,50 € 51,50 €
BIO Alsace	AOP	<b>Riesling - Grand Cru Steingrüber "B" -</b> <i>Domaine Stentz-Buecher</i>	C 76	2011	75,00 € 55,00 €
Bourgogne	AOP	<b>Puligny-Montrachet - 1er Cru La Garenne -</b> <i>Domaine Française &amp; Denis Clair</i>	C 56	2015	85,50 € 65,50 €
BIODY Bourgogne	AOP	<b>Meursault - 1er Cru Goutte d'Or -</b> <i>Dominique Lafon</i>	C 90	2012	181,00 € 161,00 €
BIODY Bourgogne	AOP	<b>Bâtard-Montrachet - Grand Cru -</b> <i>Domaine de la Maltroye</i>	C 97	2014	270,00 € 250,00 €

## Notre sélection de 10 à 16€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

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

## Notre sélection de 16 à 31€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

Languedoc	AOP	<b>Cabardès - Equinoxe -</b> <i>Château Salitis</i>	32	2012	22,50 € 10,50 €
Languedoc	AOP	<b>Faugères - Amour -</b> <i>Domaine des Prés-Lasses</i>	27	2008	23,00 € 11,00 €
Languedoc	AOP	<b>Minervois - Carretal -</b> <i>Domaine Cailhol Gautran</i>	12	2014	23,50 € 11,50 €
Sud-Ouest	VDF	<b>Le Monde en Parle - Duras -</b> <i>Domaine des Terrisses</i>	C 73	2014	23,50 € 11,50 €
BIO Languedoc	AOP	<b>Grès de Montpellier -</b> <i>Mas de Lunes</i>	42	2012	24,00 € 12,00 €
BIO Loire	IGP	<b>Val de Loire - Vendée - Bel Canto -</b> <i>Prieuré La Chaume</i> <b>Un Merlot de Vendée à déguster sans faute !</b>	11	2015	25,20 € 13,20 €
Espagne	AOP	<b>Montsant - Vessants Xic -</b> <i>Domaine Capafons Osso</i>	44	2010	25,50 € 13,50 €
VIN NATURE Bordeaux	AOP	<b>Côtes de Bourg - Atmosphère -</b> <i>Château Mercier</i>	C 85	2015	26,00 € 14,00 €
BIODY VIN NATURE Languedoc	AOP	<b>Pezenas - Mira Céti -</b> <i>Domaine Stella Nova</i>	C 40	2013	26,60 € 14,60 €

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

## Notre sélection de 16 à 31€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

	Sud-Ouest	AOP	Madiran - Charles de Batz - Domaine Berthoumieu	C	61	2013	27,00 €	15,00 €
BIODY	Loire	AOP	Saumur-Champigny - Le Champ Fou - Domaine La Source du Ruault		62	2012	27,50 €	15,50 €
	Roussillon	AOP	Côtes Roussillon Villages - Occultum Lapidem - Domaine de Billa Haut	C	31	2014	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 €
							Un Pinot Noir à goûter absolument made in Weil Am Rhein	
BIODY	Sud-Ouest	AOP	Fronton - Coste Rouge - Château La Colombière	C	30	2014	29,00 €	17,00 €
							100% Negrette un vin de fruit et de plaisir !	
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 €
	Bourgogne	AOP	Mercurey - 1er Cru Croichots - Domaine Tremeaux	C	68	2014	30,50 €	18,50 €
	Rhône	AOP	Crozes Hermitage - Les Galets - Domaine des Hauts Chassis		45	2015	30,50 €	18,50 €

## 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 Pistolet - Château de Plaisance	C	66	2013	31,00 €	19,00 €
	Languedoc	AOP	Minervois - La Table du Loup - Domaine Cailhol Gautran	C	36	2014	31,50 €	19,50 €
	Bordeaux	AOP	Graves - Réserve - Château Haut Selve		58	2012	31,50 €	19,50 €
BIO	Rhône	AOP	Gigondas - Les Grames - Domaine des Espiers	C	37	2015	38,00 €	20,00 €
	Italie	IGP	Toscana - Orchidea - Fattoria Casalbosco	C	29	2011	38,00 €	20,00 €
							Super Toscan, 50% Cab.Sauv.+50% Merlot - 16 mois barrique française	
BIO	Languedoc	AOP	Faugères - Le Castel Viel - Domaine des Prés-Lasses	C	33	2009	38,50 €	20,50 €
BIO	Rhône	AOP	Beaume de Venise - Cuvée Génération - Domaine de Fenouillet	C	43	2013	39,00 €	21,00 €
	Bordeaux	AOP	Saint-Emilion Grand Cru - Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac		38	2008	39,50 €	21,50 €
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 €
	Italie	DOC	Piemont - Langhe Nebbiolo - Societa Agricola Alessandria Fratelli	C	67	2015	41,00 €	€23,00
							Excellent Nebbiolo élevé sans bois neuf !	
	Rhône	AOP	Crozes Hermitage - Les Châssis - Domaine des Hauts Chassis	C	64	2013	41,50 €	23,50 €
	Bourgogne	AOP	Santenay - Domaine Nicolas Perrault	C	69	2014	44,50 €	26,50 €
BIODY	Roussillon	AOP	Côtes du Roussillon Villages - Reliefs - Le Roc des Anges	C	39	2014	44,50 €	26,50 €
							Un des meilleurs domaines de cette région !	

## 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	2014	56,50 €	38,50 €
	Bordeaux	AOP	Haut-Medoc - Château Villegeorge	D	81	1988	59,00 €	41,00 €
BIODY	Provence	IGP	Bouches du Rhône - Le Grand Rouge - Château Revelette	C	83	2010	60,00 €	42,00 €
	Italie	DOCG	Piemont - Barolo - Ascheri - Azienda Agricola Reverdito Michele	C	28	2013	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	89	2014	72,00 €	52,00 €
	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 €
	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 €
	Bordeaux	AOP	Saint-Emilion Grand Cru Classé - Château Soutard	D	79	1988	130,00 €	110,00 €
BIODY	Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel		93	2007	130,00 €	110,00 €
	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 €

*"L'un des "jeunes" Vignerons de Bourgogne les plus en vue !"*

*Elaboré par Angelo Gaja, le meilleur vigneron d'Italie*

## Notre sélection de 16 à 50€ maxi

### LES ROSÉS (75cl)

	Rhône	AOP	Costieres de nîmes - Grande Cuvée Rosé - Mas Marignane		7		15,50 €	9,50 €
BIODY	Provence	AOP	Côtes du Rhône Villages Visan - Il était une fois - Art Mas		25	2015	15,50 €	9,50 €
BIO	Corse	AOP	Patrimonio - Rosé - Domaine Gentile		26	2015	31,50 €	19,50 €

*Un rosé 100% Mourvèdre, très rare !*

# Les Magnums

Région		<b>LES BLANCS (150cl)</b>	Millésime	Sur Place	A Emporter
Sud-Ouest	<i>IGP</i>	<b>Côtes de Gascogne - 1ères Grives</b> - <i>Domaine du Tariquet</i>	2015	<b>37,00 €</b>	17,00 €
Rhône	<i>IGP</i>	<b>Ardèche - Grand Ardèche</b> - <i>Louis Latour</i>	2014	<b>48,00 €</b>	28,00 €
Alsace	<i>AOP</i>	<b>Riesling - Grand Cru Schlossberg</b> - <i>Domaine Paul Blanck</i>	2014	<b>79,50 €</b>	59,50 €

Région		<b>LES ROUGES (150cl)</b>	Millésime	Sur Place	A Emporter
<i>BIO</i> Languedoc	<i>AOP</i>	<b>Minervois - Abrensis</b> - <i>Clos des Jarres</i>	2014	<b>40,00 €</b>	20,00 €
Bordeaux	<i>AOP</i>	<b>Graves - Château Haut Selve</b>	2014	<b>45,50 €</b>	25,50 €
Espagne	<i>AOP</i>	<b>Ribeira del Duero - Celeste</b> - <i>Torres</i>	2012	<b>49,00 €</b>	29,00 €
Rhône	<i>AOP</i>	<b>Rasteau</b> - <i>Château La Gardine</i>	2012	<b>49,50 €</b>	29,50 €
Sud-Ouest	<i>AOP</i>	<b>Madiran - Greenwich 43N</b> - <i>Château Peyros</i>	2003	<b>55,00 €</b>	35,00 €
<i>BIO</i> Languedoc	<i>AOP</i>	<b>Faugères - Le Songe de l'Abbé</b> - <i>Abbaye Sylva Plana</i>	2013	<b>65,00 €</b>	45,00 €
<i>BIO</i> Rhône	<i>AOP</i>	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> - <i>La Bastide Saint Dominique</i>	2014	<b>65,00 €</b>	45,00 €
Bordeaux	<i>AOP</i>	<b>Margaux - Relais de Durfort</b> <i>2nd vin de Durfort Vivens - 2ème Cru Classé</i>	2005	<b>102,00 €</b>	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

*VIN NATURE* -> vin auquel pas ou peu d'intrants sont ajoutés lors de sa vinification (soufre)

# Les Spiritueux

Appellations	Pays	Référence	CAVE	Degré d'Alcool	4 cl
Absinthe	France	Absinthine - Boyer		50%	<b>6,00 €</b>
Anisés	France	Pastis - Domaine des Restanques		45%	<b>4,00 €</b>
Anisés	France	P'tit Bleu - Liquoristerie de Provence		40%	<b>3,47 €</b>
Armagnac	France	Bas-Armagnac - VSOP - Château De Laubade		40%	<b>6,00 €</b>
Armagnac	France	Bas-Armagnac - XO - Château De Laubade		40%	<b>8,00 €</b>
Blend	Ecosse	Lindrum 12ans		43%	<b>6,00 €</b>
Bourbon	USA	Woodford - Double Oaked		43,2%	<b>8,00 €</b>
Bourbon	USA	Woodford - Maple Wood Finish		47,2%	<b>10,00 €</b>
Calvados	FRANCE	Calvados - 12ans - Groult		41%	<b>6,00 €</b>
Calvados	FRANCE	Fine - Château Du Breuil		40%	<b>4,00 €</b>
Campbeltown	Ecosse	Hazburn 8ans		46%	<b>10,00 €</b>
Chartreuse	France	V.E.P. - Jaune		42%	<b>12,00 €</b>
Chartreuse	France	V.E.P. - Verte		54%	<b>12,00 €</b>
Cognac	France	Grande champagne - François de Maranges 1989		40%	<b>19,00 €</b>
Cognac	France	Grande Champagne - VSOP - Paul Giraud		40%	<b>6,00 €</b>
Cognac	France	Grande Champagne - XO - Paul Giraud		40%	<b>10,00 €</b>
Eau-de-Vie	Italie	Limoncello - BIO		25%	<b>3,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Vieille Prune d'Alsace - Louis Roque		42%	<b>8,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Génépi - Père Chartreux		40%	<b>5,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Alisier - Willy Hagmeyer		45%	<b>6,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Framboise Sauvage - Reserve de Famille - Yves Lehmann		45%	<b>8,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Kirsch - Willy Hagmeyer		45%	<b>4,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Marc de Gewurztraminer - Reserve de Famille - Yves Lehmann		45%	<b>9,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Mirabelle - Willy Hagmeyer		45%	<b>4,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Poire William - Monts de la Côte d'Or - Cartron		49%	<b>10,00 €</b>
Eau-de-Vie	France	Quetsch - Yves Lehmann		45%	<b>5,00 €</b>
Grappa	Italie	Grappa di Amarone - Capovilla 50cl		41%	<b>9,00 €</b>
Highland	Ecosse	Deanston 12ans		46,3%	<b>8,00 €</b>
Ile de Jura	Ecosse	Isle of Jura - Legacy 10ans		40%	<b>6,00 €</b>
Ile de Skye	Ecosse	Talisker - 57° North		57%	<b>8,00 €</b>
Ile d'Islay	Ecosse	Port Charlotte - Islay Barley		50%	<b>10,00 €</b>
Ile d'Islay	Ecosse	Laphroaig 10ans		40%	<b>6,00 €</b>
Ile d'Islay	Ecosse	Octomore 06.1.		57%	<b>19,00 €</b>
Iles Orcades	Ecosse	Scapa - Skiren		40%	<b>8,00 €</b>
Iles Orcades	Ecosse	Highland Park - Freya		51,2%	<b>19,00 €</b>
Ill de Mull	Ecosse	Ledaig 10ans		46,3%	<b>8,00 €</b>
Liqueur	Italie	Fernet Branca		40%	<b>4,00 €</b>
Liqueur	France	Grand Marnier - Cuvée du Centenaire		40%	<b>10,00 €</b>
Speyside	Ecosse	Aberlour 15ans		43%	<b>6,00 €</b>
Speyside	Ecosse	Aberlour 18ans		43%	<b>10,00 €</b>
Speyside	Ecosse	Tormore 16ans		48%	<b>10,00 €</b>
Speyside	Ecosse	Glengoyne 18ans		43%	<b>15,00 €</b>
Whisky	Japon	Nikka - Coffey Grain		45%	<b>9,00 €</b>
Whisky d'Alsace	France	AWA - Cuvée Marc Tempé		42%	<b>8,00 €</b>

# 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%	6,00 €
RON	Costa Rica	Centenario 30 ans - Tradition Amérique 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 établissement et découvrez la terrasse!*

# Les Allergènes

PLATS

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37

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
						X							
X		X				X	X		X			X	
X		X		X		X	X		X				
			X	X			X						
					X	X							
		X	X	X		X	X						
X		X	X	X		X	X		X				
				X									
								X					
		X				X							
			X	X		X						X	
X		X											
	X		X			X	X	X					
X	X	X	X	X		X	X	X	X	X			X
				X		X	X						
						X			X				
X		X		X		X	X						
		X				X	X				X	X	
				X		X							
X		X				X	X						
X		X		X		X							
X		X		X		X	X						
X		X		X		X							
						X							



***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, et à l'Hôtel La Villa K.



***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](mailto:info@bistrotlacave.com)

✉ [info@bistrotlacave.com](mailto: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...

