



la cave  
BISTROT-RESTAURANT





**Au fait ! Le repas de la boîte on le fait où?**  
**Le Bistrot la Cave peut vous aider à organiser votre**  
**repas de fin d'année 2017...**

# Les Actualités

## Les grandes dates

### Mets & Vins



**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.

**17 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 !

## 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.  
de 4 à 8 personnes

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



# Les Grignottes

Sur le Pouce ou au Comptoir

Planche de Charcuterie d'Alsace, d'Espagne et d'Italie (80g) **22,00 €**  
Salaison de la Mer - 80 g et un peu de Fromage de notre sélection (60g)

Planche de Fromages (100 g) **15,00 €**  
Notre Sélection de 3 Fromages, avec du Pain !

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

Quiche Lorraine « Façon La Cave » au Lard Paysan d'Alsace  
Comté de plus de 12 mois et Salade verte <sup>3</sup>

1/2 Filet de Canette Fermière (80g) Poêlé au Poivre Timut  
Gingembre Confit et Polenta aux Fruits du Berawecka <sup>12</sup>

**31,00 €**

Cup Cake aux Fruits de la Passion, Mousse de Mangue  
Sorbet Mandarine, cuisson minute,  
il faut l'indiquer de suite au serveur ou patienter un peu... <sup>24</sup>

## 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

# La Carte

## Le Froid

- Foie-Gras de Canard glacé à la Granny Smith (90g)** 22,00 €  
et sa Pomme tapée aux Epices, Brioche tiède Maison <sup>1</sup>
- Mijoté de Lentilles « Beluga » et Cubes de Saumon Bomlo,** 12,50 €  
 Confit par nos soins, accompagné de Perles de Truite <sup>2</sup>
- Quiche Lorraine « Façon La Cave » au Lard Paysan d'Alsace** 13,00 €  
Comté de plus de 12 mois et Salade verte <sup>3</sup>
- Salade de Boursette et de Chicorée Amère, Gorgonzola, Noix torréfiées** 11,00 €  
 Raisins frais, Vinaigrette à l'Huile de Noisette... Une Salade d'Automne ! <sup>4</sup>

## Le Tiède

- Cromesquis d'Escargot de Bourgogne au Beurre persillé** 14,00 €  
8 pièces, Coulis vert et Emulsion d'Ail doux... D'Alsace bien-sûr... ! <sup>5</sup>
- Velouté de Panais, Brunoise de Cèpes et de Pomme Fruit** 12,50 €  
 « Pink Lady » <sup>6</sup>
- Risotto à l'Ortie et ses Petits Légumes d'Automne, de Blodelsheim** 13,00 €  
 à faibles Bilan Carbonne... ! Ecume de Parmesan Reggiano <sup>7</sup>
- Poêlée de Champignons du moment sur un Pain de Campagne** 14,00 €  
juste toasté, accompagnée d'un Œuf cuit Parfait  
de la Ferme Claude BRUN <sup>8</sup>



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

Les produits identifiés d'un chiffre de couleur ORANGE contiennent des Allergènes.  
La liste est consultable en page 7

# Le Chaud


## Les Poissons (selon arrivage)

- Turbotin Sauvage, servi entier, rôti sur l'Arrête (400/500 g)** 34,00 €  
Poêlée de Girolles et Pommes de Terre Rattes au Beurre salé. <sup>9</sup>
- Hamburger de Homard "Trésor Saint-Louis" (330/400 g) entier** 39,00 €  
Bagel au Curry noir, Sésame et Encre de Seiche, concassée de Tomates,  
Mayonnaise au Jus de Crustacés <sup>10</sup>

Un produit labellisé :



## Les Viandes

- Croustade de Ris de Veau et Champignons de Saison (120g)** 26,00 €  
Sauce d'une Blanquette et Garniture Mère – Grand ! <sup>11</sup>
- Filet de Canette Fermière de France (200g) Poêlé au Poivre Timut** 25,00 €  
Gingembre Confit et Polenta aux Fruits du Berawecka <sup>12</sup>
- Mignon de Cochon Ibérique « Solomillo » (160 g)** 29,00 €  
Laqué au Miel de Tilleul, différentes Betteraves glacées  
aux Baies de Genièvre et Marmelade d'Echalote <sup>14</sup>
- Paleron de Veau cuit à basse température (170 g)** 26,00 €  
 les mêmes Légumes oubliés que la « Poule au Pot », Bouillon de Cuisson  
au Safran des Coteaux de Colmar (producteur PFEFEN de Durrenentzen) <sup>15</sup>
- Filet de Bœuf Simmental « Rossini » (160 g),** 35,00 €  
Jus miroir au Vin rouge, Tranche de Pain toasté,  
Foie-Gras poêlé, accompagné d'un Parmentier (Poireaux et Pomme de Terre) <sup>16</sup>
- 1/2 Côte de Bœuf "Herdshire" (500g) à la Plancha** 38,00 €  
Servie avec des Petites Pommes de Terre passées à la Poêle,  
un brin de Salade Verte et une vraie Béarnaise au Beurre clarifié <sup>17</sup>
- Tartare de Bœuf pris dans le Filet à l'Italienne (220 g)** 29,00 €  
Coupé au Couteau, pas de Ketchup, pas de Mayonnaise, juste du Pesto,  
des Pignons de Pin, du Sel et du Poivre. Pour info un Plat Signature ... ! <sup>18</sup>
- La Choucroute de la Cave, avec les Saucisses « Hiris »** 24,00 €  
de la Maison Hertzog, labellisées Trésor de SAINT-LOUIS ! <sup>19</sup>  
Testez là tout simplement !

# Le Fromage

*Assortiments de 3 Fromages Affinés au Lait Cru* 12,00 €  
*de notre Sélection* 20

# Les Desserts

*Le Falcaron (Macaron) Crème tiède de Potimarrons* 13,00 €  
*Eclats de Châtaignes, glace à la Cannelle faite Maison* 21

*Tarte Citron Yuzu comme un Lemon Curd,* 11,00 €  
*Meringue à la Française, Coulis de Combawa*  
*et Sorbet Pomme-Citron* 22

*La Sphère tout Chocolat 75% !* 12,00 €  
*Cœur coulant Mandarine et Basilic, Sauce fumante...* 23

*Cup Cake aux Fruits de la Passion, Mousse de Mangue* 10,00 €  
*Sorbet Mandarine* 24

*Mousse Chocolat Cluizel servie chaude,* 12,50 €  
*Ses éternelles Glaces et Broutilles à la Pistache torréfiée*  
*Plat signature de la Cave ... !* 25

*Sorbets et Glaces « Faites Maison au Paco »* 3,00 €  
*servi à la Boule, de quoi la perdre !* 26

*Tarte du jour* 8,00 €  
*(peut-être aux Pommes, aux Poires et au Scoubidou... Bidou !)*

*Irish Coffee à base de Kilbeggan* 27 8,00 €

*Irish Coffee à base de Deanston, 12 ans d'ages* 28 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.*

# Les Allergènes



PLATS

	GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEAFOOD	OEUF, EIER, EGGS	POISSON, FISCH, FISH	ARACHIDE, ERDNÜSSE, PEANUTS	SOJA	LAIT, MILCH, MILK, CRÈME, BEURRE	FRUIT À COQUE, SCHALENFRUCHT, NUTS	CELERI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SENF, MUSTARD	SÉSAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK
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							✓							

# Cold

- Duck Foie Gras with a Granny Smith glaze (90g)** 22,00€  
served with a Spiced apple, warm Homemade Brioche <sup>1</sup>
- Slow-cooked "Beluga" Lentils and home-smoked Bomlo** 12,50€  
Salmon cubes, accompanied by Trout Caviar <sup>2</sup>
- Quiche Lorraine "La Cave style" with thick-cut Alsatian Bacon** 13,00€  
and Comté cheese aged more than 12 months <sup>3</sup>
- Lamb's Leaf and Bitter Chicory Salad, Gorgonzola, roasted Walnuts** 11,00€  
and fresh Grapes, Vinaigrette with hazelnut oil.... An Autumn Salad <sup>4</sup>

# Warm Starters

- Bourgogne Escargot Cromesquis with a Garlic Herb Butter** 14,00€  
8 pieces, green Coulis and a mild Garlic Emulsion... From Alsace, of course! <sup>5</sup>
- Creamy Parsnip soup, finely diced Porcini mushrooms** 12,50€  
Pink Lady apples <sup>6</sup>
- Nettle Risotto, with local Autumn vegetables** 13,00€  
Parmesan Reggiano froth <sup>7</sup>
- Pan-fried seasonal Mushrooms served on lightly toasted Rustic Bread** 14,00€  
accompanied by an Œuf parfait (an egg cooked at 64° for one hour)  
from the Claude BRUN Farm in Blodelsheim <sup>8</sup>

# Hot Dishes

- Red Label Turbot, served whole, roasted with the bones in (400/500g)** 34,00€  
Pan-fried Chanterelles and Fingerling Potatoes with salted Butter. <sup>9</sup>
- Lobster Burger (330/400g whole)** 39,00€  
Bagel with black Curry and Squid Ink, Crushed Tomatoes,  
and Mayonnaise made with the cooking jus <sup>10</sup>
- Veal Sweetbread Croustade and Seasonal Mushrooms (120 g)** 26,00€  
creamy Blanquette Sauce, and a side dish like Grandma used to make  
(potatoes, mushrooms, onions, etc.) <sup>11</sup>
- Farm-raised Duckling Fillet (140 g), pan-fried with Timut Pepper** 25,00€  
and preserved Ginger Polenta with Berawecka fruits <sup>12</sup>
- Iberian "Solomillo" Pork Tenderloin (160 g), Glazed** 29,00€  
with Linden Tree Honey various Beetroots glazed with Juniper Berries  
and Shallot Marmalade <sup>14</sup>



<b>Veal chuck steak, slow cooked (170 g)</b>	<b>26,00€</b>
<i>the same heritage Vegetables as in a "Poule au Pot". Supreme sauce with Saffron from the Colmar slopes 15</i>	
<b>"Rossini" Simmental Beef Fillet (160 g)</b>	<b>35,00€</b>
<i>a mirror of Red Wine sauce, Slice of toasted Bread, pan-fried Foie Gras, accompanied by a Parmentier (Leek and Potato) 16</i>	
<b>1/2 Herdshire Rib Steak (500g) seared on the Plancha</b>	<b>38,00€</b>
<i>with a True Bearnaise Sauce made with clarified Butter. Served with sautéed small Potatoes and a bit of green Salad 17</i>	
<b>Italian style Beef Tartare, from the Fillet (220g)</b>	<b>29,00€</b>
<i>and Knife-cut No Ketchup, no Mayonnaise, just Pesto, Pine Nuts, Salt and Pepper... Just so you know, it's one of our signature dishes... 18</i>	
<b>La Cave Sauerkraut, with "Hiris"</b>	<b>24,00€</b>
<i>sausages from Maison Hertzog, which are labelled a Saint-Louis Culinary Speciality! You simply must try it! 19</i>	

## Cheeses

<b>Assortments of 3 Cheeses Ripened with Raw Milk</b>	<b>12,00€</b>
<i>of our Selection 20</i>	

## Desserts

<b>The Falcaron (Macaron) Warm Red Kuri squash</b>	<b>13,00€</b>
<i>Cream with Chestnut Crumbles, Homemade Cinnamon Ice Cream 21</i>	
<b>Yuzu Lemon Tart, like a Lemon Curd</b>	<b>11,00€</b>
<i>French Meringue and a Kaffir Lime Coulis 22</i>	
<b>Sphere 75% cocoa Chocolate Cake!</b>	<b>12,00€</b>
<i>A flowing centre with Mandarin and Basil, Piping hot sauce... 23</i>	
<b>Mango Cupcake</b>	<b>10,00€</b>
<i>Cooked to order, let your server know when placing your order or wait a bit 24</i>	
<b>Cluizel Chocolate Mousse served hot</b>	<b>12,50€</b>
<i>And Pistachio Ice Cream, Roasted Pistachios pieces. A La Cave signature dish! 25</i>	
<b>Sorbets and Ice Cream "Homemade in the Paco",</b>	<b>3,00€</b>
<i>Served by the scoop You'll go mad for it! 26</i>	
<b>Tart of the day</b>	<b>8,00€</b>
<i>(maybe Pear, Apple and Scoubidou ... Bidou!)</i>	
<b>Kilbeggan Irish Coffee 27</b>	<b>8,00€</b>
<b>16-year-old Deanston Irish Coffee 28</b>	<b>16,00€</b>

# Kaltes

- Entenleber glasiert mit Granny Smith (90g)** 22,00€  
serviert mit gewürztem Dörrapfel, lauwarme hausgemachte Brioche <sup>1</sup>
- Geschmorte „Beluga“ Linsen mit hausgeräucherten Bomlo Lachs Würfeln** 12,50€  
begleitet von Forellen-Perlen <sup>2</sup>
- Quiche Lorraine nach Art von „La Cave“ mit elsässischem Bauernspeck** 13,00€  
Und mehr als 12-jährigem Comté <sup>3</sup>
- Feldsalat und Chicorée, Gorgonzola, geröstete Baumnüsse** 11,00€  
und frische Trauben, Vinaigrette mit Haselnuss-Öl... Ein Herbstsalat! <sup>4</sup>

# Lauwarmes

- Schnecken vom Burgund (8 Stück) mit Petersilienbutter gefüllten,** 14,00€  
knusprigen Krokettten, grüner Coulis und Emulsion aus süßem Knoblauch...  
Natürlich aus dem Elsass...! <sup>5</sup>
- Pastinaken-Suppe, feingewürfelte Steinpilze** 12,50€  
mit „Pink Lady“ Äpfel <sup>6</sup>
- Brennessel-Risotto serviert mit kleinem Herbstgemüse** 13,00€  
– arm an Kohlenhydraten! Parmigiano Reggiano-Schaum <sup>7</sup>
- Gebratene Saisonpilze auf getoastetem Bauernbrot** 14,00€  
serviert mit einem weichgekochten Ei vom Bauernhof Claude BRUN in Blodelsheim <sup>8</sup>

# Warmes

- Steinbutt (Gütesiegel Label Rouge), ganz serviert, am Stück gebraten (400/500g)** 34,00€  
Gebratene Pfifferlinge und La Ratte Kartoffeln mit gesalzener Butter <sup>9</sup>
- Hummer-Hamburger (330/400 g)** 39,00€  
Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischtinte,  
Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Jus. <sup>10</sup>
- Krustade mit Kalbmilken und Saisonpilzen (120g)** 26,00€  
Frikassee-Sauce, mit Beilagen nach Grossmutterart! <sup>11</sup>
- Entenfilet vom Bauernhof (140g) mit Timut Pfeffer** 25,00€  
und Kandiertem Ingwer gebraten, Polenta mit Berawecka-Früchten <sup>12</sup>
- Filet vom iberischen Schwein « Solomillo » (160 g)** 29,00€  
lackiert mit Lindenblütenhonig, Verschiedene Randen glasiert  
mit Wacholderbeeren und Schalotten-Marmelade <sup>14</sup>

<b>Kalbs-Schulterstück niedergegart (170g)</b>	<b>26,00€</b>
<i>serviert mit den gleichen vergessenen Gemüsesorten wie das « Suppenhuhn » Geflügel-Sauce mit Safran von den Hügeln bei Colmar <sup>15</sup></i>	
<b>Rindsfilet aus dem Simmental « Rossini » (160 g)</b>	<b>35,00€</b>
<i>Rotweinsaucenspiegel, Getoastete Brotscheibe, gebratene Entenleber, serviert mit Lauch-Kartoffel-Auflauf <sup>16</sup></i>	
<b>½ Côte de Bœuf vom Herdshire (500g) à la Plancha</b>	<b>38,00€</b>
<i>mit einer echten Sauce Béarnaise mit geklärter Butter serviert mit kleinen gebratenen Kartoffeln und etwas grünem Salat <sup>17</sup></i>	
<b>Rindstartar italienische Art, vom Filet (220g)</b>	<b>29,00€</b>
<i>mit dem Messer geschnitten weder Ketchup noch Mayonnaise nur Pesto, Pinienkerne, Salz und Pfeffer... Zur Info: Trägt die „Unterschrift“ des Hauses... ! <sup>18</sup></i>	
<b>Die „Choucroute“ von La Cave, mit „Hiris“ Würsten</b>	<b>24,00€</b>
<i>vom Hause Hertzog, mit dem Gütesiegel „Trésor de SAINT-LOUIS“ ausgezeichnet. Einfach probieren...! <sup>19</sup></i>	

## Der Käse

*Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion <sup>20</sup>* **12,00€**

## Die Desserts

<b>Der "Falcaron" (Macaron) lauwarme Kürbis-Crème</b>	<b>13,00€</b>
<i>Kastaniensplitter, hausgemachte Zimt Glace <sup>21</sup></i>	
<b>Tarte mit Yuzu-Zitrone wie ein Lemon Curd</b>	<b>11,00€</b>
<i>Meringue nach Französischer Art und Kaffernlimetten-Coulis <sup>22</sup></i>	
<b>Schokoladen-Sphäre (75%)!</b>	<b>12,00€</b>
<i>Mit schmelzendem Herz aus Mandarine und Basilikum, rauchende Sauce... <sup>23</sup></i>	
<b>Mango-Cupcake,</b>	<b>10,00€</b>
<i>La minute gebacken – teilen Sie es dem Personal im Voraus mit oder seien Sie etwas geduldig... ! <sup>24</sup></i>	
<b>Schokolademousse Cluizel warm serviert</b>	<b>12,50€</b>
<i>Pistazien-Glace und gerösteten Pistaziensplitter. Zur Info: Trägt die "Unterschrift" von La Cave... ! <sup>25</sup></i>	
<b>Sorbet und Glace "hausgemacht im Paco",</b>	<b>3,00€</b>
<i>als Kugel serviert <sup>26</sup></i>	
<b>Hausgemachte Wähe</b>	<b>8,00€</b>
<i>vielleicht Äpfel, Birnen ...</i>	
<b>Irish Coffee mit Kilbeggan <sup>27</sup></b>	<b>8,00€</b>
<b>Irish Coffee mit Deanston, 16-jährig <sup>27</sup></b>	<b>16,00€</b>

# Le Brasseur

## Capsulées



Bière Blanche 33cl	4,60 €
Heineken 33cl	4,60 €
Desperados 33cl	4,50 €
Grimbergen Blonde 33cl	4,90 €
Lefe 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 €
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



## Cafeteria



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	9,00 €



## 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.

# 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 17 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	IGP Coteaux de l'Auxois - Quintessence de Lyre - Domaine Simonnet-Fèvre	16 2014	24,00 €	12,00 €
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 €
BIODY Loire	AOP Saumur - Jurassique - Domaine Le Pas Saint Martin	C 53 2014	30,50 €	18,50 €
Bourgogne	AOP Viré Clessé - Domaine Emilian Gillet	15 2014	31,00 €	19,00 €

## Notre sélection de 32 à 50€ maxi !

Région	LES BLANCS (75cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
BIO Allemagne	AOP Weisser Burgunder - Weiler Schlipf CS - Weingut Schneider	24 2013	39,00 €	21,00 €
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 Friorrnes - Domaine Françoise & Denis Clair	C 78 2014	49,50 €	31,50 €

La carte des vins a été élaborée par Fabrice Renner, caviste « Au Monde du Vin ».  
La sélection des vins vous est proposée au Tarif Caviste, auquel nous ajoutons un Droit de Bouchon.

## Notre sélection à partir de 51€ et plus ...

Région	LES BLANCS (75cl)		Millésime	Sur Place	A Emporter
Bourgogne	AOP	<b>Saint-Aubin 1er Cru - Sous Roche Dumay -</b> <i>Domaine Françoise &amp; Denis Clair</i>	C 48	2015	54,50 € 36,50 €
Bourgogne	AOP	<b>Pernand Vergelesses - Les Clous -</b> <i>Domaine Rollin</i>	C 50	2014	55,00 € 37,00 €
BIODY	AOP	<b>Mercurey - 1er Cru Les Champs Martin -</b> <i>Domaine Bruno Lorenzon</i>	22	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	AOP	<b>Château Châlon -</b> <i>Domaine Courbet</i>	75	2009	57,50 € 39,50 €
Rhône	AOP	<b>Hermitage -</b> <i>Domaine Faugier-Gonnet</i>	C 74	2012	71,50 € 51,50 €
Bourgogne	AOP	<b>Puligny-Montrachet - 1er Cru La Garenne -</b> <i>Domaine Françoise &amp; Denis Clair</i>	C 56	2015	85,50 € 65,50 €
Bourgogne	AOP	<b>Puligny Montrachet - 1er Cru Les Perrières -</b> <i>Domaine Etienne Sauzet</i>	C 76	2015	130,00 €
BIO	AOP	<b>Corton-Charlemagne - Grand Cru -</b> <i>Maison Champy</i>	D 90	2005	180,00 €
BIODY	AOP	<b>Bâtard-Montrachet - Grand Cru -</b> <i>Domaine de la Maltroye</i>	C 97	2014	270,00 € 250,00 €

*Un Vin Jaune minéral et complexe !*

## Notre sélection de 10 à 16€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

Bordeaux	AOP	<b>Saint-Emilion Grand Cru Classé -</b> <i>Château Soutard</i>	100	1988	13,00 € 23,00 €
BIO	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 17 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 €
BIO	AOP	<b>Grès de Montpellier -</b> <i>Mas de Lunes</i>	42	2012	24,00 € 12,00 €
Sud-Ouest	AOP	<b>Buzet - Cuvée Majorat -</b> <i>Château du Frandat</i>	73	2014	24,50 € 12,50 €
BIO	IGP	<b>Val de Loire - Vendée - Bel Canto -</b> <i>Prieuré La Chaume</i>	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	AOP	<b>Côtes de Bourg - Atmosphère -</b> <i>Château Mercier</i>	C 85	2015	26,00 € 14,00 €
Sud-Ouest	AOP	<b>Madiran - Charles de Batz -</b> <i>Domaine Berthoumieu</i>	C 61	2013	27,00 € 15,00 €

*Un des rares BUZET non détenu par la cave coopérative, et BIO de surcroît*

*Un Merlot de Vendée à déguster sans faute !*

**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 17 à 31€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

BIO	Languedoc	AOP	<b>Pic Saint Loup - Tradition - Domaine Mortiers</b>	C	41	2015	27,00 €	15,00 €
BIODY	Loire	AOP	<b>Saumur-Champigny - Le Champ Fou - Domaine La Source du Ruault</b>	C	62	2012	27,50 €	15,50 €
	Roussillon	AOP	<b>Côtes Roussillon Villages - Occultum Lapidem - Domaine de Billa Haut</b>	C	31	2014	27,50 €	15,50 €
	Italie	AOP	<b>Chianti Classico - Domaine Savignola Paolina</b>	C	35	2012	28,00 €	16,00 €
BIODY	Alsace	AOP	<b>Alsace - Rouge - Domaine Marcel Deiss</b>	C	34	2015	29,50 €	17,50 €
	Roussillon	AOP	<b>Maury Sec - Copains Comme Cochon - Domaine de la Préceptorie</b>	C	63	2015	29,50 €	17,50 €
	Rhône	AOP	<b>Crozes Hermitage - Les Galets - Domaine des Hauts Chassis</b>	C	45	2015	30,50 €	18,50 €
	Bourgogne	AOP	<b>Mercurey - 1er Cru Croichots - Domaine Tremeaux</b>	C	68	2015	30,50 €	18,50 €
BIO	Bourgogne	AOP	<b>Nuits-Saint-Georges - Domaine Lecheneaut Frères</b>	C	83	2008	31,00 €	90,00 €

## Notre sélection de 32 à 50€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

BIODY	Loire	AOP	<b>Anjou Villages - La Croix Pistolet - Château de Plaisance</b>	C	66	2013	31,00 €	19,00 €
	Languedoc	AOP	<b>Minervois - La Table du Loup - Domaine Cailhol Gautran</b>	C	36	2014	31,50 €	19,50 €
	Bordeaux	AOP	<b>Graves - Réserve - Château Haut Selve</b>	C	58	2014	31,50 €	19,50 €
BIODY	Espagne	AOP	<b>Mentrida - Sotorrondero - Bodega Jiménez-Landi</b>	C	65	2011	38,00 €	16,50 €
BIO	Rhône	AOP	<b>Gigondas - Les Grames - Domaine des Espiers</b>	C	37	2015	38,00 €	20,00 €
	Italie	IGP	<b>Toscana - Orchidea - Fattoria Casalbosco</b>	C	29	2011	38,00 €	20,00 €
	Italie	DOC	<b>Barbera d'Alba - Morassina - Azienda Agricola Giuseppe Cortese</b>	C	28	2014	38,00 €	20,00 €
BIO	Languedoc	AOP	<b>Faugères - Le Castel Viel - Domaine des Prés-Lasses</b>	C	33	2009	38,50 €	20,50 €
BIODY	Rhône	AOP	<b>Beaume de Venise - Cuvée Génération - Domaine de Fenouillet</b>	C	43	2013	39,00 €	21,00 €
	Bordeaux	AOP	<b>Saint-Emilion Grand Cru - Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac</b>	C	38	2008	39,50 €	21,50 €
BIODY	Loire	AOP	<b>Fiefs Vendéens - Jacques de Brem - Domaine Saint-Nicolas</b>	C	60	2012	39,50 €	21,50 €
BIODY	Languedoc	AOP	<b>Languedoc - Ariane - Domaine Stella Nova</b>	C	40	2014	40,50 €	22,50 €
	Roussillon	AOP	<b>Collioure Rouge - Cap Bear - Clos des Paulilles</b>	C	70	2015	40,50 €	22,50 €
	Rhône	AOP	<b>Crozes Hermitage - Les Châssis - Domaine des Hauts Chassis</b>	C	64	2013	41,50 €	23,50 €
	Bourgogne	AOP	<b>Santenay - Domaine Nicolas Perrault</b>	C	69	2014	44,50 €	26,50 €
BIODY	Roussillon	AOP	<b>Côtes du Roussillon Villages - Reliefs - Le Roc des Anges</b>	C	39	2014	44,50 €	26,50 €
	Provence		<b>Coteaux d'Aix en Provence - Villa Beaulieu - Château Beaulieu</b>	C	67	2013	49,00 €	31,00 €

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

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

80% Syrah + 20% Carignan Vieilles Vignes - Sans SO2 ajoutés

L'un des meilleurs domaine de cette région !

Retrouvez les coups de Cœur de Fabrice sous cette forme !



## Notre sélection à partir de 51€ 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) <i>Elaboré par Angelo Gaja, le meilleur vigneron d'Italie</i>	C	72	2014	56,50 €	38,50 €
BIO	Rhône	AOP	Vacqueyras - Lao Muse - Clos de Caveau	C	30	2014	59,50 €	41,50 €
	Rhône	AOP	Hermitage - Domaine des Tourettes - Delas	C	87	2013	75,50 €	55,50 €
	Bourgogne	AOP	Corton - Grand Cru - Grancey - Louis Latour	C	80	2008	83,00 €	63,00 €
	Provence	AOP	Bellet - Vino di Gio - Clos Saint Vincent	C	84	2015	83,00 €	63,00 €
	Bourgogne	AOP	Corton - Grand Cru Bressandes - Domaine Edmond Cornu <i>la perte du vignoble de Nice</i>		98	2007	90,00 €	70,00 €
	Bordeaux	AOP	Chambolle-Musigny - 1er Cru Aux Beaux Bruns - Domaine Denis Mortet	C	79	2011	90,00 €	180,00 €
	Bourgogne	AOP	Pommard - 1er Cru Chanlins - Clos de la Chapelle	C	82	2014	96,50 €	76,50 €
BIO	Bourgogne	AOP	Chambolle Musigny - 1er Cru Les Plantes - Domaine Bertagna	C	91	2015	99,50 €	79,50 €
	Bordeaux	AOP	Pomerol - Château La Rose Figeac		81	1999	99,00 €	
BIODY	Chili	AOP	Colchagua Valley - Clos Apalta - Casa Lapostolle	C	86	2006	100,00 €	80,00 €
BIO	Rhône	AOP	Côte Rôtie - Les Grandes Places - Domaine Clusel-Roch		92	2011	115,00 €	95,00 €
	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château d'Armaillac		96	1997	118,00 €	98,00 €
	Bourgogne	AOP	Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron	C	89	2013	126,00 €	106,00 €
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 €
BIO	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Pontet Canet	D	88	2001	145,00 €	
	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Pichon Longeville Comtesse de Lalande	C	94	2007	159,50 €	139,50 €
BIO	Bourgogne	AOP	Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine David Duband	C	95	2011	180,00 €	160,00 €

## Notre sélection de 16 à 50€ maxi

### LES ROSÉS (75cl)

	Rhône	AOP	Costières de Nîmes - Grande Cuvée Rosé - Mas Marignane		7	2016	15,50 €	9,50 €
BIODY	Languedoc	AOP	Corbières - Les Amazones - Château Gléon		25	2016	22,00 €	10,00 €
BIODY	Loire	AOP	Vendée - Le Caravage - Domaine Prieuré La Chaume		26	2015	27,50 €	19,50 €

**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)

## Denothèque Alsacienne, Bouteilles rares !

Domaine E. Bocckel à Mittelbergheim Riesling Grand Cru Weibelsberg 1986	60,00 €
Domaine Hartmann Gérard et Fils à Voegtlinshoffen Gewurztraminer 1986	60,00 €
Domaine Bott Frères à Ribeauvillé 1986 Muscat d'Alsace	60,00 €
Société coopérative vinicole à Sigolsheim Pinot Blanc 1986	40,00 €
Domaine Muré à Rouffach Tokay- Pinot Gris - Grand cru Vorbourg 1986	40,00 €
Domaine Jean Huttard - Sylvaner 1986	60,00 €
Domaine Blanck - Grand Cru Sommerberg - Riesling 2012	60,00 €

## 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 €
Bourgogne	AOP Puligny Montrachet - 1er Cru Les Perrières - Domaine Etienne Sauzet	76	2015	13,00 €	23,00 €

### LES ROUGES

Bordeaux	AOP Pomerol - Château La Rose Figeac	81	1999	10,00 €	19,00 €
Bourgogne	AOP Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron	89	2013	13,00 €	23,00 €
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.



Disponible chez notre caviste  
**Au Monde du Vin**

# Les Magnums

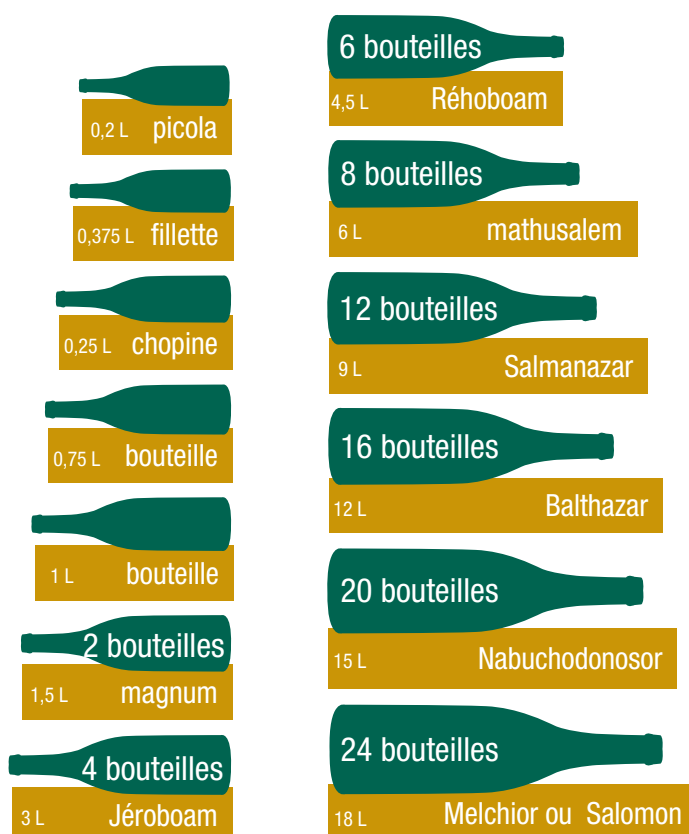
Région		LES BLANCS (150cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Sud-Ouest	IGP	Côtes de Gascogne - 1ères Grives - Domaine du Tariquet	2015	37,00 €	17,00 €
Rhône	IGP	Ardèche - Grand Ardèche - Louis Latour	2014	48,00 €	28,00 €
Alsace	AOP	Riesling - Grand Cru Schlossberg - Domaine Paul Blanck	2014	79,50 €	59,50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

Région		LES ROUGES (150cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
BIO Languedoc	AOP	Minervois - Abrensis - Clos des Jarres	2014	40,00 €	20,00 €
Espagne	AOP	Ribeira del Duero - Celeste - Torres	2012	49,00 €	29,00 €
Bordeaux	AOP	Graves - Château Haut Selve	2014	49,50 €	29,50 €
Rhône	AOP	Rasteau - Château La Gardine	2012	49,50 €	29,50 €
Sud-Ouest	AOP	Madiran - Greenwich 43N - Château Peyros	2003	55,00 €	35,00 €
BIO Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - La Bastide Saint Dominique	2014	65,00 €	45,00 €
BIO Languedoc	AOP	Faugères - Le Songe de l'Abbé - Abbaye Sylva Plana	2013	65,00 €	45,00 €
Bordeaux	AOP	Saint-Emilion-Grand-Cru - Château de l'Annonciation	2014	69,50 €	49,50 €

## Super Affaire en Magnums !

Corse - Patrimonio - Rouge - Yves Leccia 2008	65,00 €
Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru 2010 Château Annonciation	70,00 €
Bordeaux - Maison Neuve 2010 Rouge	40,00 €

## Le Saviez-vous ?



# 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>4,40 €</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	Akashi - 5ans - Sherry Cask		45%	<b>12,00 €</b>
Whisky	France	Whisky Hepp - Johnny		42%	<b>5,50 €</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	15 min	Notes boisées légèrement épicées	"Expresso, cigare pour l'apéro"	17,00 €
COHIBA	Siglo I	20 min	Pour qui désire un Cohiba moins puissant que le Robusto	Rhum, Espresso	27,00 €
TRINIDAD	Reyes	25 min	Petit cigare aux fines touches florales, forte présence en bouche (amandes grillées).	Espresso, Rhum	23,00 €
MONTECRISTO	No 4	35 min	"Goût plein de torréfaction sans agressivité"	"Expresso porto tawny"	23,00 €
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 plaît aux dames.	"Vin rouge, sauternes, spiritueux pas trop dominant"	21,00 €
PARTAGAS	D4	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"	28,00 €
COHIBA	Robusto	1h	Plutôt fort néanmoins rond, notes de miel, un peu toasté, fine fraîcheur herbacée	Rhum, Cognac	44,00 €
PARTAGAS	E2	1h	Le Partagas par lequel commencer.	"Cf. D4 peut-être un vin rouge"	29,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Wide churchill	1h	Un classique moderne. dense, subtil et boisé (cèdre), légère douceur. Durée raisonnable.	Cognac, Rhum	28,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Anéjado piramide	1h	Rond, suave sans être lourd. Délicates notes boisées.	"Cognac riche Rhum certains Whiskys"	37,00 €
HOYO DE MONTEREY	Epicure Especial	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	30,00 €



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

## *Ouvert tous les Jours !*

de 7h à minuit

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

Dimanche inclus

## *Envie de faire Plaisir !*

Les bons cadeaux sont disponibles à LA CAVE  
et sur notre Site avec une valeur à définir !

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.



*Bon cadeau d'une valeur  
de 50,00 € Offert à ...*

✉ [info@bistrotlacave.com](mailto:info@bistrotlacave.com)

👤 00 33 3 89 70 93 45

📘 [bistrotlacave](https://www.facebook.com/bistrotlacave)

*Bon appetit  
&  
Large soif!*



Modes de Règlements Acceptés



et surtout...

