

La Carte





**Retrouvez
toutes nos Animations
en pages 10 - 11**

Les Grignottes

Sur le Pouce ou au Comptoir

Planche de Charcuterie d'Alsace,
d'Espagne et d'Italie (80g)

Salaison de la Mer - 80 g et un peu de Fromage de notre sélection (60g)

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, repéré en vert sur la carte)

Tatin d'Oignon doux de Roscoff braisé,

Espuma au Parmesan et son bol de Soupe Fumante,
comme le préparait Mamala... 5

Boudin Blanc et Noir de Saint-Louis (140 g)

Aux deux Pommes (Pink Lady et Charlotte) 12
L'une en Pulpe et l'autre confite.

Déclinaison autour de la Poire et du Panais

agrémentée d'un sorbet William's 23

31,00 €

Formule Enfant

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



Formule du Jour*

* Servie uniquement le midi, du Lundi au Vendredi,
sauf jours fériés

1 Plat

14,00 €

2 Plats

19,00 €

Entrée + Plat + Dessert

23,00 €

Notre Equipe de Salle vous informera à la prise de commande

* Les jeudi, la formule du jour est à base de plats Végétariens

La Carte

Le Froid

Foie Gras de Canard, glacé au Pedro Ximenes 12 ans (90 g) 22,00 €

Marmelade de Coing et sa Pomme tapée de Touraine, Brioche tiède **1**

Coeur de Filet de Truite marinée au Gingembre et Citron Vert, 12,00 €

 Coulis de Piquillos Arlette au Pavot et Graines de Lin torréfiées **2**

Salade Friseline et Poitrine de Cochon Ibérique croustillante, 11,00 €

Taboulé et Pickles de Choux Fleurs Graphity ! **3**

Le Tiède

Deuf Fermier cuit à 64°C, 3 Écrevisses Pattes Rouge , 15,00 €

fumées Maison, Palet de Butternut confit **4**

Tatin d'Oignon doux de Roscoff braisé, 10,00 €

 Espuma au Parmesan et son bol de Soupe Fumante,

comme le préparait Mamama...! **5**

Céleri Rave « Bio » (600 g), 16,00 €

 Cuit en Croûte de Sel et autres Aromates, Pain de Campagne toasté au Beurre salé (servi pour deux) **6**

Ce plat peut aussi être pris en Garniture pour 1 personne !

11,00 €

Velouté de Persil Racine à la Moutarde de Meaux, 10,00 €

 Eclats d'Arachides torréfiées **7**

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.



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 5

Les Poissons

Sole Meunière de Petits Bateaux... (+ ou - 300 g), 33,00 €
Cocotte de Riz Pilaf au Safran des Coteaux de Colmar **8**

Dos de Bar rôti au Four (180 g), déclinaison de Choux, 32,00 €
(Fleurs, Bruxelles, Raves et Pak Shoi)
et juste un Filet d'Huile d'Olives Truffés **9**



Hamburger de Homard 330/400 gr entier, 39,00 €
Bagel au Curry noir et Encre de Seiche, Concassée
de Tomates, Mayonnaise au Jus de Carcasses. **10**
Pour info un Plat Trésors de SAINT-LOUIS... !



Les Viandes

Côte de Veau Français (280 g), Macaronis gratinés 29,00 €
Avec un peu de Gruyère IGP du Doux, et de Noisettes... **11**

Boudin Blanc et Noir de Saint-Louis (140 g) 22,00 €
Aux deux Pommes (Pink Lady et Charlotte) **12**
L'une en Pulpe et l'autre confite. A vous de les identifier!

Filet de Boeuf Simmental, 31,00 €
légèrement fumé par nos soins (180 gr), **14**
Gratin Dauphinois, Racine glacée et Jus de cuisson

Tartare de Boeuf à L'Italienne pris dans le Filet 29,00 €
et coupé au Couteau (220gr)
Pas de Ketchup, pas de Mayonnaise,
juste du Pesto, des Pignons de Pin,
du Sel et du Poivre. Pour info un Plat Signature ... ! **15**

1/2 Côte de Boeuf du Herdshire (500g) à la Plancha 38,00 €
Vraie Béarnaise au Beurre clarifié,
Servie avec des Petites Pommes de Terre
passées à la Poêle et un brin de Salade Verte **16**

La Volaille de Bresse Aoc, cuite entière, 68,00 €
(Plat pour 2 personnes, 1,8 à 2,2 kg)
Contisée au Beurre d'Herbe. Les Légumes qui l'accompagnent sont également
confits dans le Jus de Cuisson ! **17**

La Choucroute de La Cave ! 24,00 €
avec des Saucisses Hiris de la Maison Hertzog,
labelisées Trésor de Saint-Louis
Testez là, Tout simplement ! **18**



Le Fromage

Assortiments de 3 Fromages Affinés au Lait Cru 12,00 €
de notre Sélection 19

Les Desserts

Ananas Rôti, Façon Pina Colada 10,00 €
Glace Noix de Coco Maison 20

Tarte moelleuse aux Amandes et Dome Miroir 12,00 €
accompagnée d'une glace à la Vanille
De la Granny Smith, bien-sûr ! 21

Biscuit Brownie fondant, Gel de Thé Vert 11,00 €
Ganache After Eight et pour le craquant,
une Tuile de Carambar 22

Déclinaison autour de la Poire et du Panais 11,00 €
agrémentée d'un sorbet William's 23

Mousse Chocolat Cluizel, servie chaude, 12,50 €
Et sa Glace à la Pistache, Broutilles torrifiées.
Plat signature de la Cave 24

Sorbets et Glaces « Faites Maison au Paco » 3,00 €
servi à la Boule, de quoi la perdre ! 25

Tarte du jour 8,00 €
(peut-être aux Fruits de Saison, Chocolat, Caramel, ...
Noix et bien d'autres...) 26

Irish Coffee à base de Kilbeggan 27 8,00 €

Irish Coffee à base de Deanston, 16 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



PLAIS



| | GLUTEN | CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEAFOOD | OEUFS, 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, glazed with 12-year-old Pedro Ximenes (90 g)** 22.00 €
Quince Marmalade, artisanal dried Touraine Apple, warm Brioche 1
- Centre-cut Trout fillet marinated in Ginger and Lime (110 g),** 12.00 €
Piquillos coulis, Poppy seed and roasted flax seed Arlette biscuit 2 
- Friseline endive salad, crispy Iberian bacon (100 g),** 11.00 €
Tabbouleh and pickled Graffiti Cauliflower 3

Warm

- Farm fresh egg cooked at 64°, 3 home-smoked European Crayfish** 15.00 €
Butternut palet 4
- Upside-down tart made with braised sweet Roscoff onions,** 10.00 €
Parmesan Espuma and a bowl of Steaming Soup, like the Mamala make... 5 
- Organic Celeriac baked in salt crust and other spices (600 g),** 16.00 €
Rustic toasted bread with salted Butter (served for two) 
Can also be ordered as a side dish! 6
- Creamy Parsley root soup with Meaux Mustard,** 10.00 €
and bits of roasted Peanuts 7 

Hot

- Sole Meunière fished from small boats... (+ or - 300 g),** 33.00 €
a casserole dish of Pilaf Rice with Saffron from the slopes of Colmar 8
- Sea Bass oven roasted in Butter (180 g) and a medley of Cabbage,** 32.00 €
(Cauliflower, Brussel Sprouts, White and Pak Shoi) and a drizzle
of Truffle-flavoured Olive Oil 9
- Lobster burger (330/400g whole), black Curry and Cuttlefish** 39.00 €
ink Bagel, Crushed Tomatoes, Romaine Lettuce and Mayonnaise made with
the cooking jus For info, this is a Treasure of SAINT-LOUIS dish... 10
- French Veal Chop (280 g), long Macaroni au gratin with** 29.00 €
a bit of PGI Doux Gruyère, and Hazelnuts... 11
- White and Black Boudin from Saint Louis (140 g)** 22.00 €
with two types of Apples (Pink Lady and Charlotte). One in pulp and the other confit.
It's up to you to tell them apart! 12

- Fillet of Beef Simmental, lightly home-smoked (180 gr),** 31.00 €
Gratin Dauphinois, Herb Salad and a true Tartar sauce 14
- Italian-style Beef Tartare, from the Fillet and Knife-cut 220 g)** 29.00 €
No Ketchup, no Mayonnaise, just Pesto, Pine Nuts, 15
Salt and Pepper... It's a signature dish...!

- 1/2 Herdshire Rib Steak (500 g) seared on the Plancha** 38.00 €
and a true Béarnaise Sauce made with clarified Butter. Served with sautéed small Potatoes
and a bit of green Salad 16

- The PDO Bresse Chicken cooked whole, (for 2 people, 1.8 to 2.2 kg)** 68.00 €
and with Herbed Butter under the skin. The accompanying vegetables are cooked in the chicken fat! 17

- The LA CAVE Sauerkraut!** 24.00 €
You simply must try it! 18

Cheeses

- An assortment of 3 Aged, Raw Milk Cheeses, from our selection** 19 12.00 €

Desserts

- Pineapple Roast with Coco Ice-Cream** 20 10.00 €

- Almond tart and a Mirror Dome cake made with Green Apples** 12.00 €
Granny Smiths, of course! 21

- Fudgy Brownie Biscuit, Green Tea gel, After Eight Ganache** 11.00 €
And a Carambar tuile biscuit for a bit of crunch 22

- A medley of Pear and Parsnip livened** 11.00 €
up with a Williams Pear sorbet 23

- Cluizel Chocolate Mousse, served hot, and Pistachio Ice Cream,** 12.50 €
Roasted Pistachios pieces. A La Cave signature dish... ! 24

- Sorbets and Ice Cream "Homemade in the Paco", served by the scoop.** 3.00 €
You'll go mad for it! 25

- Tart of the day** 8.00 €
(maybe with seasonal Fruit, Chocolate, Caramel, ... Walnut or many others...) 26

- Kilbeggan Irish Coffee** 27 8.00 €

- 16-year-old deanston Irish Coffee** 28 16.00 €

Kaltes

- Entenleber mit 12-jährigem Pedro Ximenés glasiert (90g)** 22,00 €
Quittenmarmelade, mit geklopftem Touraine-Apfel und lauwarmer Brioche ¹
- Forellenfilet-Herz mariniert mit Limone und Ingwer (110 g),**  12,00 €
Piquillos-Paprika Coulis Arlette-Gebäck mit Mohn und gerösteten Leinsamen ²
- Friseline-Salat, knuspriges Bruststück vom iberischen Schwein, (110 g)** 11,00 €
Taboulé und Graffiti-Blumenkohl-Pickles und einige farbige Pickles! ³

Lauwarmes

- Bauernhof-Ei bei 64° gekocht, 3 hausgeräucherte Krebse,** 15,00 €
Kandierte Butternut-Kürbis ⁴
- Umgekehrte Tarte mit geschmorten süßen Zwiebeln aus Roscoff,** 10,00 €
Parmesan-Espuma mit einer Schale rauchender Suppe... ⁵ 
- Bio-Knollensellerie in Salzkruste und anderen Aromen gekocht (600 g),** 16,00 €
getoastetes Bauernbrot mit gesalzener Butter (für zwei Personen) ⁶
Dieses Gericht kann auch als Beilage bestellt werden! 
- Petersilienwurzel-Suppe an grobkörnigem Senf aus Meaux,** 10,00 €
geröstete Erdnusssplitter ⁷ 

Warmes

- Seezunge nach Müllerin Art** 33,00 €
von kleinen Schiffen gefischt... (+ oder - 300 g),
Pilaf Reis an Safran von den Hügeln bei Colmar im Schmortöpfchen serviert. Der Wein zum
Gericht: Pernand-Vergelesses - Les Combottes - Domaine Vincent Rapet 2015 ⁸
- Wolfsbarsch im Ofen gebraten (180 g), Kohl-Variationen,** 32,00 €
(Blumen, Rosen, Knollen und Pak Shoi) und nur ein Hauch Trüffelöl ⁹
- Hummer-Hamburger (330/400 g ganz),** 39,00 €
Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischtinte,
Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Jus . ¹⁰
Zur Information ein Geheimgericht in SAINT-LOUIS...!
- Kalbskotelett aus Frankreich (280 g), überbackene lange Makkaroni** 29,00 €
mit ein wenig mildem Greyerzer-Käse AOP und Haselnüssen... ¹¹
- Weisse und schwarze Blutwurst aus Saint Igüis** 22,00 €
(140 g) mit zweierlei Äpfeln (Pink Lady und Charlotte), der eine als Fruchtfleisch der
andere kandierte – finden Sie es selbst heraus! ¹²

- Rindsfilet aus dem Simmental delikat hausgeräuchert (180 gr),** 31,00 €
Kartoffelgratin Kräutersalat und eine echte Tartarsauce 14
- Rindstatar italienische Art, vom Filet** 29,00 €
und mit dem Messer geschnitten (220gr)
weder Ketchup noch Mayonnaise – nur Pesto, Pinienkerne, Salz und Pfeffer.... 14
Zur Information : Ein Signature-Gericht ... !
- ½ Côte de Boeuf vom Herdshire-Rind (500g)** 38,00 €
à la Plancha mit einer echten Sauce Béarnaise 15
mit geklärter Butter, serviert mit kleinen gebratenen Kartoffeln und etwas grünem Salat
- Das Huhn aus Bresse AOC, ganz gekocht,** 68,00 €
(Gericht für 2 Personen, 1,8 à 2,2 kg) Mit Kräuterbutter gespickt.
Die Gemüsebeilage ist ebenfalls im Kochjus kandiert ! 16
- Die « Choucroute » von La CAVE!** 24,00 €
Probieren Sie sie ganz einfach! 17

Käse

- Drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion...** 18 12,00 €

Dessert

- Geröstete Ananas und Kokoseis** 19 10,00 €
- Weicher Mandelkuchen und Spiegeldom mit grünen Äpfeln** 12,00 €
Natürlich Granny Smith...! 20
- Schmelzender Brownie, Grüntee-Gel, After Eight-Ganache und für** 11,00 €
das Knusprige ein Carambar-Ziegel 21
- Variationen von Birnen und Pastinaken** 11,00 €
serviert mit einem Williams-Sorbet 22
- Schokolademousse Cluzel warm serviert mit Pistazien-Glace** 12,50 €
und gerösteten Pistaziensplittern 23
Ein Signature-Gericht von La Cave.... !!
- Sorbet und Glace „hausgemacht im Pace“, als Kugel serviert,** 3,00 €
Aufpassen, dass sie nicht wegwrollt... ! 24
- Hausgemachte Wähe** 8,00 €
(vielleicht mit Saisonfrüchten, Schokolade, Karamell oder anderem Noix und so viel...) 25
- Irish Coffee mit Kilbeggan** 26 8,00 €
- Irish Coffee mit Deanston 16-jährig** 27 16,00 €

Les Prochaines Animations*

Les Vignerons viennent à La Cave pour vous !



DOMAINE GERIN

La famille GERIN est implantée au cœur du vignoble de Côte-Rôtie, dans le village d'Ampuis, depuis 6 générations. Ce vignoble situé à 30km au sud de Lyon, est l'appellation la plus au nord de la Vallée du Rhône et aussi l'une des plus petites, car elle ne s'étend que sur environ 280Ha.



DOMAINE FRANÇOISE ET DENIS CLAIR

Le domaine a été créé en 1986, au départ il ne s'étendait que sur 5 hectares, uniquement plantés en pinot noir sur la commune de Santenay (ces parcelles provenant de la famille Clair déjà viticulteurs depuis de nombreuses générations).



LE CLOS DE CAVEAU - DAMIEN VERRIELE - 20.04.18

En plus d'un terroir exceptionnel, ce qui rend singulières les cuvées du Clos de Caveau c'est leur histoire. Elles sont le fruit d'un long travail de recherche et d'expérimentation, et à travers leurs saveurs uniques, on découvre le passé d'une famille, d'un terroir, d'un village.



DOMAINE VALJULIUS - JULIEN DARADA - 25.05.18

Le domaine ValJulius est situé au cœur du Languedoc Roussillon, entre mer et montagne, à quelques kilomètres de la ville de Béziers.

L'exploitation se compose de 8 hectares. La qualité d'un terroir, l'exposition et un travail minutieux tout au long de l'année permettent à nos cépages d'atteindre une maturité.



LES VIGNERONS DE PLAIMONT

FÊTE DE LA MUSIQUE - 21.06.18

Au commencement, au milieu des années 1970, André Dubosc – un enfant du pays, vigneron depuis trois générations – décide de développer la renommée des vins du Sud-Ouest...

* Les dates sont susceptibles d'être changées
merci de bien vouloir vérifier sur le site www.lacave.com



DOMAINE DES AUBUSIÈRES A VOUVRAY - 20.09.18
Depuis 2013, le domaine s'est agrandi d'une magnifique parcelle de 2 Ha de vigne située sur l'un des plus beaux terroirs argilo-calcaires de l'appellation portant le nom de "Petit Clos".



DOMAINE STELLA NOVA - PHILIPPE RICHY - 19.10.18
Situé à Caux près de Pézenas, au cœur du Languedoc, le Domaine Stella Nova est né en 2002. Sur une dizaine d'hectares, le vignoble offre une grande diversité de terroirs.



SOIRÉE CHASSE - 3.11.18
La traditionnelle Saint-Hubert, les sonneurs de la vallée de Guebwiller et la broche en terrasse. La Cave va élaborer son traditionnel menu de Chasse, accompagné de Crus sélectionnés par Fabrice Renner.



SOIRÉE CHAMPAGNE - FIN NOVEMBRE
Le bistrot reçoit un champenois, ...

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.



*Bon appétit
&
Large soif!*

Les Boissons



Le Brasseur

Capsulées



| | |
|------------------------|--------|
| Bière Blanche 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 € |

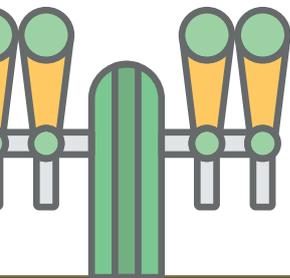
Rafraîchissants



| | |
|--|--------|
| 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 |



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 (le temps des Fleurs, Madame Xie) | 3,50 € |
| | |
| 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 |
|--|--------|---------|
| 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 € | 13,00 € |
| PORTO RUBY | | |
| Collector - Ramos Pinto | 4,00 € | 8,00 € |
| PORTO COLHEITA | | |
| Colheita - Andresen 1998 | 7,00 € | 13,00 € |
| XERES | | |
| Manzanilla - Alegria | 3,50 € | 7,00 € |
| Pedro Ximenez - 12 ans - Don Zoilo | 4,00 € | 8,00 € |
| BANYULS | | |
| Thérèse Reig - Domaine de la Rectorie 2016 | 7,00 € | 13,00 € |

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 Côtés du Rhône - La Bastide Saint Dominique | 6 | 2015 | 15,00 € | 9,00 € |

Notre sélection de 16 à 30€ 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 € |
| BIO Languedoc | AOP Minervois - Utopy - Clos des Jarres | 17 | 2014 | 26,00 € | 14,00 € |
| BIO Rhône | AOP Côtés du Rhône - Les Diablotines - Domaine des Espiers | C 51 | 2016 | 26,00 € | 14,00 € |
| BIO Allemagne | AOP Grauer Burgunder - Weiler Schlipf - Weingut Schneider | 24 | 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 € |

Notre sélection de 31 à 50€ maxi !

| Région | LES BLANCS (75cl) | Millésime | Sur Place | A Emporter | |
|------------------|---|-----------|-----------|------------|---------|
| Bourgogne | AOP Viré Clessé - Domaine Emilian Gillet | 15 | 2014 | 31,00 € | 19,00 € |
| Bourgogne | AOP Rully - Plante Moraine - Domaine des Rois Mages | 20 | 2014 | 36,50 € | 18,50 € |
| BIODY Roussillon | IGP Côtes Catalanes - Llum - Domaine Le Roc des Anges | 19 | 2015 | 39,50 € | 21,50 € |
| BIODY Alsace | AOP Pinot Gris - Vieilles Vignes - Grand Cru Brand - Domaine Armand Hurst | 77 | 2016 | 40,50 € | 22,50 € |
| 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 | 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 € |
| BIO Bourgogne | AOP Bourgogne - Chardonnay - Domaine François Mikulski | 97 | 2015 | 50,00 € | 32,00 € |

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 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 € |
| BIODY | AOP Mercurey - 1er Cru Les Champs Martin - Domaine Bruno Lorenzon | 22 | 2014 | 55,00 € 37,00 € |
| Bourgogne | AOP Chablis - Grand Cru Les Blanchots - Domaine Servin | C 23 | 2012 | 56,80 € 38,80 € |
| Rhône | AOP Condrieu - Les Caillelets - Domaine Duclaux | 49 | 2015 | 57,50 € 39,50 € |
| BIO | Jura AOP Château Châlon - Domaine Courbet <i>Un Vin Jaune minéral et complexe !</i> | 75 | 2009 | 57,50 € 39,50 € |
| Rhône | AOP Hermitage - Domaine Faugier-Gonnet | C 74 | 2012 | 71,50 € 51,50 € |
| Bourgogne | AOP Puligny-Montrachet - 1er Cru La Garenne - Domaine Françoise & Denis Clair | C 56 | 2015 | 85,50 € 65,50 € |
| BIODY | AOP Meursault - 1er Cru Sous le Dos d'Âne - Domaine Anne-Claude Leflaive | 76 | 2012 | 125,00 € 105,00 € |
| Bourgogne | AOP Corton-Charlemagne - Grand Cru - Maison Champy | 90 | 2005 | 180,00 € 135,00 € |

Notre sélection de 10 à 15€ 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 30€ 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 | 2014 | 23,00 € 11,00 € |
| Languedoc | AOP Minervois - Carretal - Domaine Cailhol Gautran | 12 | 2014 | 23,50 € 11,50 € |
| BIO | Languedoc AOP Grès de Montpellier - Mas de Lunes | 42 | 2012 | 24,00 € 12,00 € |
| BIO | Sud-Ouest AOP Buzet - Cuvée Majorat - Château du Frandat | 73 | 2014 | 24,50 € 12,50 € |
| BIO | Loire IGP Val de Loire - Vendée - Bel Canto - Prieuré La Chaume | 11 | 2015 | 25,20 € 13,20 € |
| Espagne | AOP Montsant - Vessants Xic - Domaine Capafons Osso | 44 | 2010 | 25,50 € 13,50 € |
| VIN NATURE | Bordeaux AOP Côtes de Bourg - Atmosphère - Château Mercier | C 85 | 2015 | 26,00 € 14,00 € |

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 !

| Région | LES ROUGES (75cl) | Millésime | Sur Place | A Emporter |
|---------------|---|-----------|-----------|-----------------|
| Sud-Ouest | AOP Madiran - Charles de Batz - Domaine Berthoumieu | C 61 | 2013 | 27,00 € 15,00 € |
| BIO Languedoc | AOP Pic Saint Loup - Tradition - Domaine Mortiers | 41 | 2015 | 27,00 € 15,00 € |
| BIODY Loire | AOP Saumur-Champigny - Sensei - Domaine La Source du Ruault | C 62 | 2014 | 28,50 € 16,50 € |
| 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 € |
| 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 € |
| Rhône | AOP Crozes Hermitage - Les Galets - Domaine des Hauts Chassis | 45 | 2015 | 30,50 € 18,50 € |

Notre sélection de 31 à 50€ maxi !

| Région | LES ROUGES (75cl) | Millésime | Sur Place | A Emporter |
|------------------|---|-----------|-----------|-----------------|
| BIODY Loire | AOP Anjou Villages - La Croix Pistolet - Château de Plaisance <i>100% Cabernet Sauvignon produit sur l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée !</i> | C 66 | 2013 | 31,00 € 19,00 € |
| Bordeaux | AOP Graves - Réserve - Château Haut Selve | C 58 | 2014 | 31,50 € 19,50 € |
| BIODY Espagne | AOP Mentrida - Sotorrondero - Bodega Jiménez-Landi | 65 | 2011 | 38,00 € 20,00 € |
| BIO Rhône | AOP Gigondas - Les Grames - Domaine des Espiers | C 37 | 2015 | 38,00 € 20,00 € |
| Italie | IGP Toscana - Orchidea - Fattoria Casalbosco <i>Super Teacan ! - 50% Cab. Sauv. + 50% Merlot - 16 mois barrique française</i> | C 29 | 2013 | 38,00 € 20,00 € |
| Italie | DOC Barbera d'Alba - Morassina - Azienda Agricola Giuseppe Cortese | C 28 | 2014 | 38,00 € 20,00 € |
| BIO Languedoc | AOP Faugères - Le Castel Viel - Domaine des Prés-Lasses | C 33 | 2009 | 38,50 € 20,50 € |
| BIODY Rhône | AOP Beaume de Venise - Cuvée Génération - Domaine de Fenouillet | C 43 | 2013 | 39,00 € 21,00 € |
| Rhône | AOP Crozes Hermitage - Domaine Laurent Combier | C 64 | 2016 | 38,50 € 20,50 € |
| BIODY Languedoc | AOP Languedoc - Ariane - Domaine Stella Nova <i>80% Syrah + 20% Carignan Vieilles Vignes - Sans SO2 ajoutés</i> | C 40 | 2014 | 40,50 € 22,50 € |
| Roussillon | AOP Collioure Rouge - Cap Bear - Clos des Paulilles | C 70 | 2015 | 40,50 € 22,50 € |
| BIO Loire | IGP Vendée - Bellae Domini - Prieuré La Chaume | C 60 | 2014 | 42,50 € 24,50 € |
| 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 <i>l'un des meilleurs domaines de cette région !</i> | C 39 | 2014 | 44,50 € 26,50 € |
| Languedoc | AOP Coteaux du Languedoc - Mahatma - Mas Conscience | C 98 | 2014 | 47,50 € 29,50 € |
| Provence | AOP Coteaux d'Aix en Provence - Villa Beaulieu - Château Beaulieu | C 67 | 2013 | 49,00 € 31,00 € |
| Bourgogne | AOP Santenay - 1er Cru Clos de la Comme - Domaine Françoise & Denis Clair | D 71 | 2013 | 49,50 € 31,50 € |

Retrouvez les coups de Cœur de Fabrice sous cette forme !

Notre sélection à partir de 50€ et plus ...

| Région | | LES ROUGES (75cl) | Millésime | Sur Place | A Emporter |
|--------|-----------|---|-----------|-----------|--------------------|
| BIO | Languedoc | AOP Faugères - Boria - Domaine des Prés-Lasses <i>Une pure Syrah qui n'a rien à envier au Rhône Nord</i> | C 59 | 2012 | 52,50 € 34,50 € |
| BIO | Rhône | AOP Vacqueyras - Lao Muse - Clos de Caveau | C 30 | 2014 | 59,50 € 41,50 € |
| | Bordeaux | AOP Pessac-Léognan - Château Pique Caillou | 87 | 2000 | 60,00 € 42,00 € |
| | Bourgogne | AOP Pommard - Les Vaumuriens - Domaine Claudie Jobard | C 68 | 2014 | 74,50 € 34,50 € |
| | Rhône | AOP Saint Joseph - Lautaret - Domaine Durand | 36 | 2014 | 76,50 € 56,50 € |
| BIO | Rhône | AOP Côte Rôtie - La Viallière - Domaine Clusel Roch | C 38 | 2011 | 103,50 € 83,50 € |
| BIO | Bourgogne | IGP Gevrey-Chambertin - 1er Cru Les Champeaux - Domaine Denis Mortet <i>Un des meilleurs domaine de Bourgogne !</i> | 72 | 2011 | 160,00 € Non Vendu |
| BIO | Bourgogne | AOP Chambolle-Musigny - 1er Cru Aux Beaux Bruns - Domaine Denis Mortet | C 79 | 2011 | 180,00 € Non Vendu |
| | Rhône | AOP Châteauneuf-du-Pape - Le Clos des Papes <i>Signé Paul Avril, un autre mythe !</i> | C 80 | 2011 | 110,00 € Non Vendu |
| | Bordeaux | AOP Pomerol - Château La Rose Figeac | 81 | 1999 | 99,00 € Non Vendu |
| | Bourgogne | AOP Pommard - 1er Cru Chanlins - Clos de la Chapelle | C 82 | 2014 | 96,50 € 76,50 € |
| BIO | Bourgogne | AOP Nuits-Saint-Georges - Domaine Lecheneaut Frères | 83 | 2008 | 90,00 € 70,00 € |
| BIODY | Provence | AOP Bellet - Vino di Gio - Clos Saint Vincent <i>La perle du vignoble de Nice</i> | C 84 | 2015 | 83,00 € 63,00 € |
| BIODY | Chili | AOP Colchagua Valley - Clos Apalta - Casa Lapostolle | C 86 | 2006 | 100,00 € 80,00 € |
| BIO | Bordeaux | AOP Pauillac - Château Pontet Canet | D 88 | 2001 | 145,00 € Non Vendu |
| | Bourgogne | AOP Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron | C 89 | 2013 | 126,00 € 106,00 € |
| BIO | Bourgogne | AOP Chambolle Musigny - 1er Cru Les Plantes - Domaine Bertagna | C 91 | 2015 | 99,50 € 79,50 € |
| BIO | Rhône | AOP Côte Rôtie - Les Grandes Places - Domaine Clusel-Roch | 92 | 2011 | 115,00 € 95,00 € |
| BIODY | Rhône | AOP Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel | 93 | 2007 | 130,00 € 110,00 € |
| | Bordeaux | AOP Pauillac - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande | C 94 | 2007 | 159,50 € 139,50 € |
| BIO | Bourgogne | AOP Latricière Chambertin - Grand Cru - Domaine David Duband | C 95 | 2011 | 210,00 € 190,00 € |
| | Bordeaux | AOP Pauillac - Château d'Armaillac | 96 | 1997 | 118,00 € 98,00 € |

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 € 15,50 € |

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 Muscat d'Alsace 1986 | 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 - Beaucastel | 93 | 2007 | 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 - <i>Domaine du Tariquet</i> | 2015 | 37,00 € | 17,00 € |
| Rhône | IGP | Ardèche - Grand Ardèche - <i>Louis Latour</i> | 2014 | 48,00 € | 28,00 € |
| Alsace | AOP | Riesling - Grand Cru Schlossberg - <i>Domaine Paul Blanck</i> | 2014 | 79,50 € | 59,50 € |

| Région | LES ROUGES (150cl) | | Millésime | Sur Place | A Emporter |
|----------------------|--------------------|---|-----------|----------------|------------|
| BIO Languedoc | AOP | Minervois - Abrensis - <i>Clos des Jarres</i> | 2014 | 40,00 € | 20,00 € |
| Espagne | AOP | Ribeira del Duero - Celeste - <i>Torres</i> | 2012 | 49,00 € | 29,00 € |
| Bordeaux | AOP | Graves - Château Haut Selve | 2014 | 49,50 € | 29,50 € |
| Sud-Ouest | AOP | Madiran - Greenwich 43N - <i>Château Peyros</i> | 2003 | 55,00 € | 35,00 € |
| Rhône | AOP | Saint-Joseph - <i>Les Côteaux</i> | 2012 | 59,00 € | 39,00 € |
| BIO Rhône | AOP | Châteauneuf-du-Pape - <i>La Bastide Saint Dominique</i> | 2014 | 65,00 € | 45,00 € |
| BIO Languedoc | AOP | Faugères - Le Songe de l'Abbé - <i>Abbaye Sylva Plana</i> | 2013 | 65,00 € | 45,00 € |
| Bordeaux | AOP | Saint-Emilion-Grand-Cru - <i>Château de l'Annonciation</i> | 2014 | 69,50 € | 49,50 € |

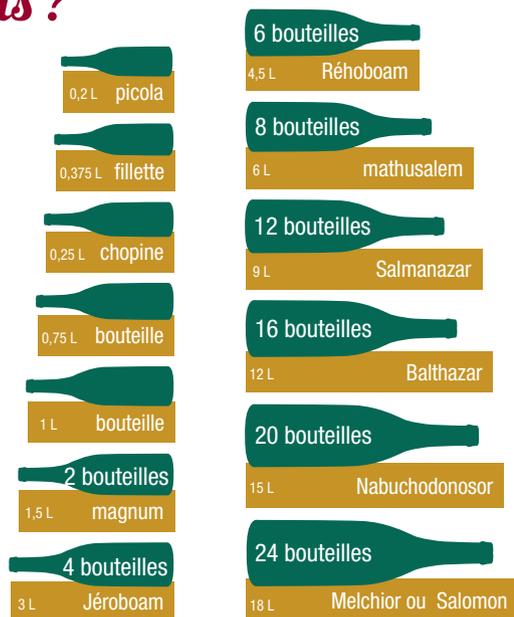
Super Affaire en Magnums !

Corse - Patrimoine - 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% | 6,00 € |
| Anisés | France | Pastis - Domaine des Restanques | | 45% | 4,00 € |
| Anisés | France | P'tit Bleu - Liquoristerie de Provence | | 40% | 4,40 € |
| Armagnac | France | Bas-Armagnac - VSOP - Château De Laubade | | 40% | 6,00 € |
| Armagnac | France | Bas-Armagnac - XO - Château De Laubade | | 40% | 8,00 € |
| Blend | Ecosse | Lindrum 12ans | | 43% | 6,00 € |
| Bourbon | USA | Woodford - Double Oaked | | 43,2% | 8,00 € |
| Bourbon | USA | Woodford - Maple Wood Finish | | 47,2% | 10,00 € |
| Calvados | France | Calvados - 12ans - Groult | | 41% | 6,00 € |
| Calvados | France | Fine - Château Du Breuil | | 40% | 4,00 € |
| Campbeltown | Ecosse | Hazburn 8ans | | 46% | 10,00 € |
| Chartreuse | France | V.E.P. - Jaune | | 42% | 12,00 € |
| Chartreuse | France | V.E.P. - Verte | | 54% | 12,00 € |
| Cognac | France | Grande Champagne - François de Maranges 1989 | | 40% | 19,00 € |
| Cognac | France | Grande Champagne - VSOP - Paul Giraud | | 40% | 6,00 € |
| Cognac | France | Grande Champagne - XO - Paul Giraud | | 40% | 10,00 € |
| Eau-de-Vie | Italie | Limoncello - BIO | | 25% | 3,00 € |
| Eau-de-Vie | France | Vieille Prune d'Alsace - Louis Roque | | 42% | 8,00 € |
| Eau-de-Vie | France | Génépi - Père Chartreux | | 40% | 5,00 € |
| Eau-de-Vie | France | Alisier - Willy Hagemeyer | | 45% | 6,00 € |
| Eau-de-Vie | France | Framboise Sauvage - Reserve de Famille - Yves Lehmann | | 45% | 8,00 € |
| Eau-de-Vie | France | Kirsch - Willy Hagemeyer | | 45% | 4,00 € |
| Eau-de-Vie | France | Marc de Gewurztraminer - Reserve 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 € |
| Gin | USA | Gin Aviation | | 40% | 6,00 € |
| Grappa | Italie | Grappa di Amarone - Capovilla 50cl | | 41% | 9,00 € |
| Highland | Ecosse | Deanston 12ans | | 46,3% | 8,00 € |
| Ile de Jura | Ecosse | Isle of Jura - Legacy 10ans | | 40% | 6,00 € |
| Ile de Skye | Ecosse | Talisker - 57° North | | 57% | 8,00 € |
| Ile d'Islay | Ecosse | Port Charlotte - Islay Barley | | 50% | 10,00 € |
| Ile d'Islay | Ecosse | Laphroaig 10ans | | 40% | 6,00 € |
| Ile d'Islay | Ecosse | Octomore 06.1. | | 57% | 19,00 € |
| Iles Orcades | Ecosse | Scapa - Skiren | | 40% | 8,00 € |
| Iles Orcades | Ecosse | Highland Park - Freya | | 51,2% | 19,00 € |
| Ill de Mull | Ecosse | Ledaig 10ans | | 46,3% | 8,00 € |
| Liqueur | Italie | Fernet Branca | | 40% | 4,00 € |
| Liqueur | France | Grand Marnier - Cuvée du Centenaire | | 40% | 10,00 € |
| Speyside | Ecosse | Aberlour 15ans | | 43% | 6,00 € |
| Speyside | Ecosse | Aberlour 18ans | | 43% | 10,00 € |
| Speyside | Ecosse | Tormore 16ans | | 48% | 10,00 € |
| Speyside | Ecosse | Glengoyne 18ans | | 43% | 15,00 € |
| Whisky | Japon | Akashi - 5ans - Sherry Cask | | 45% | 12,00 € |

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% | 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, Expresso | 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 plait 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 pirámide | 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 profitez de 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

👤 00 33 3 89 70 93 45

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