

# Les Produits de la Région



## Elsass

- 1 Héisingue : Saucisses Hiri
- 2 Saint-Louis : Saucisses Gendarme
- 3 Saint-Louis : Bière de Saint-Louis
- 4 Village-Neuf : Asperges
- 5 Carspach : Carpe-Frites
- 6 Chavannes –sur-l'étang : Choucroute
- 7 Munster : Fromage de la Vallée Winzer

## Schweiz

- 8 Basel : Laeckerli
- 9 Rheinfelden : Feldschlösschen Bier
- 10 Chocolat : Beschle
- 11 Damassine

## Deutschland

- 12 Schwarzwälder Schinken
- 13 Knödle
- 14 Schwarzwälder Torte
- 15 Grafenhausen-Rothaus : Bier

## Elsass / Schweiz Deutschland

- 16 Saumon Bâle-Haut-Rhin

## Viticulteurs

- 17 Domaine Moltès
- 18 Domaine Léon Boesch
- 19 Domaine Emile Beyer
- 20 Domaine Marcel DEISS
- 21 Domaine Arthur Metz
- 22 Domaine Schneider

Nos animations  
en pages 22 et 23

# Les Grignottes

Sur le Pouce ou au Comptoir

Sur le Pouce ou au Comptoir

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

31,00 €

Tartare d'Espadon au Raifort,

déclinaison de Fenouil, en Jus centrifugé, rôti et en Pickles 5

Onglet de Veau Français, cuit doucement,

Echalotes confites à la Graisse d'Oie, Gratin Dauphinois 14

Tarte fine à la Fraise et sa compotée de Rhubarbe,

Glace Maison à la Vanille Bourbon 23

## 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 vous informera à la prise de commande

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

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

\* Le Vendredi en fonction de ce que nous emmène la Marée

# La Carte

## Le Tiède

- Légumes d'Alsace de Saison, crus et cuits, à l'Huile d'Avocat,** 12,00 €  
 **Vinaigre de Xérès, Œuf Mollet (au choix du Client),  
Graines de Courge torréfiées 1**
- Artichauts Poivrade revenus au Beurre Noisette,** 13,50 €  
 **Pesto de Roquette aux Amandes  
et Copeaux de Pata Negra 2**
- Risotto Arborio nacré au beurre,** 17,00 €  
**au Blanc d'Encornet géant, Copeaux de Parmigiano 3**

## Le Froid

- Salade de Pommes de Terre, Charlotte fondantes,** 9,00 €  
 **Vinaigrette à la Menthe poivrée, Anguille fumée  
et Amandes amères, Echalote en siphon 4**
- Tartare d'Espadon au Raifort, (80gr)** 10,00 €  
 **déclinaison de Fenouil en Jus centrifugé, rôti et en Pickles 5**
- Foie Gras de Canard glacé au Pedro Ximenez, (90gr)** 22,00 €  
**Joue de Mangue rôtie aux Piments d'Espelette, Brioche tiède Maison 6**

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 régionaux 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 7

# Les Poissons

- Pavé de Lieu Jaune mariné**  
**au Jus de Betteraves rouges et BTO, (160gr)** 22,50 €  
cuit en basse température, Légumes Printaniers glacés,  
servi avec un Aioli 7
- Dos de Flétan blanc juste marqué sur peau, (170gr)** 24,00 €  
tombée d'Épinards frais et Chou Chinois,  
jus de Citron Jaune à discrétion, Garniture Grenobloise 8
- Hamburger de Homard entier, 330/400 gr** 39,00 €  
Bagel au Curry noir et Encre de Seiche,  
Concassée de Tomates, Mayonnaise au Jus de Carcasses 9  
Pour info un Plat Trésors de SAINT-LOUIS... !



# Les Viandes

- Belle Côte de Cochon Alsacien rôtie, (230gr)** 24,00 €  
Carottes des Sables «Label Rouge» en textures 11
- Noisettes d'Agneau (1GP) Écosse cuites rosés, (150gr)** 29,00 €  
Guacamole, Poêlée Pommes de Terre Grenaille  
et d'Oignons nouveaux glacés, Jus corsé 12
- Onglet de Veau Français, cuit doucement, (170gr)** 22,00 €  
Echalotes confites à la Graisse d'Oie, Gratin Dauphinois 14
- Paleron de Boeuf Charolais, un plat pour les Connaisseurs !! (170gr)** 25,00 €  
mariné façon «Tigre qui pleure» juste marqué à la Plancha,  
il est servi « Exclusivement Bleu » avec quelques Feuilles  
de Coriandre fraîche, Pommes Dauphine Maison 10
- Viande Maturée Maison. Côte de Boeuf, Entrecôte ou même Faux-Filet, (300 à 500g) Selon arrivage** Prix à l'ardoise  
à la Plancha, vraie Béarnaise au Beurre clarifié, Servie avec  
des Petites Pommes de Terre passées à la Poêle et un brin de Salade Verte 15
- Filet de Boeuf Simmental, (180 gr)** 31,00 €  
Une Carotte dans la longeur, Sauce Marchand de Vin,  
un Chou-Rave Confit en Croûte de Sel, servi à part ! 16
- Tartare de Boeuf à L'Italienne pris dans le Filet et coupé au Couteau, (220gr)** 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 ... ! 17
- La Choucroute de La Cave !** 24,00 €  
avec des Saucisses Hiris de la Maison Hertzog labelisées  
Trésors de Saint-Louis, Testez là, Tout simplement ! 18



# Le Fromage



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

# Le Sucré

*Finger croustillant MOJITO* **12,00 €**  
*et son Sorbet Menthe Rhum -Matusalem 7 ans d'âges 20*

*Mousse Chocolat Cluizel, servie chaude,* **12,50 €**  
*et sa Glace à la Pistache, Brouilles torréfiées 21*

*Bavarois velours Chocolat, Coeur coulant Passion,* **10,00 €**  
*brunoise de Mangue pimentée doux*  
*et son Sorbet aux Fruits Exotiques 22*

*Tarte fine à la Fraise et sa compotée de Rhubarbe,* **9,00 €**  
*Glace Maison à la Vanille Bourbon 23*

*Saint-Louis / Brest au Praliné,* **11,00 €**  
*Noisettes caramélisées et Crème au Beurre avec une touche*  
*glacée en son centre 24*

*Tarte du jour* **8,00 €**  
*(peut-être aux Fruits de Saison, Chocolat, Caramel,*  
*Noix et bien d'autres...) 25*

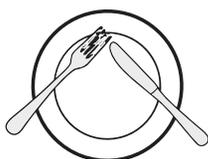
*Sorbets et Glaces « Faites Maison au Paco »* **3,00 €**  
*servis à la Boule, de quoi la perdre ! 26*

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

*Irish Coffee à base de Deanston, 12 ans d'âges 28* **16,00 €**

## Le saviez-vous ?

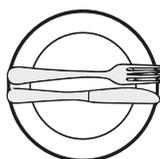
COMMENT PLACER VOS COUVERTS APRÈS MANGER !



Pause



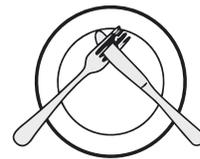
plat suivant, svp !



Excellent



Terminé



J'aime pas

# Les Allergènes

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEAFOOD	OEUFS, EIER, EGGS	POISSON, FISCH, FISH	ARACHIDE, ERDNÜSSE, PEANUTS	SOJA	LAIT, MILCH, MILK CRÈME, BEURRE, SAHNE, BUTTER, CREAM	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							✓							



# The Menu



## Warm

- Seasonal Alsatian Vegetables, raw and cooked, Avocado Oil, 12.00 €**  
 **Xérés Vinaigrette, Soft or Hard boiled egg (Client's choice), roasted Squash Seeds 1**
- Poivrade Artichoke lightly pan-fried in Browned Butter, 13.50 €**  
 **Rocket Pesto with Almonds and Pata Negre shavings 2**
- Creamy Arborio Risotto 17.00 €**  
**with morsels of Calamari tubes, Parmigiano shavings 3**

## Cold

- Tender Charlotte Potato Salad, 9.00 €**  
 **Peppermint vinaigrette, smoked Eel and bitter Almonds, Shallot sauce made with the siphon. 4**
- Swordfish tartare with Horseradish, (80 g) 10.00 €**  
 **Fennel served in various forms: centrifuged juice, roasted, and pickled 5**
- Duck Foie Gras glazed with Pedro Ximenez, (90 g) 22.00 €**  
**Mango cheeks roasted with Espelette chilies, warm Homemade Brioche 6**

## Fish



- European Pollock steak marinated in Beetroot Juice, (160 g) 22.50 €**  
**Slow cooked, glazed spring Vegetables, served with Aioli sauce 7**
- Lightly seared White Halibut, (170 g) 24.00 €**  
**Wilted fresh Spinach and Chinese Cabbage, as much Lemon Juice as you want, Garniture Grenobloise (croutons, capers, and lemon) 8**
- Lobster Burger, (330/400 g) 39.00 €**  
 **Bagel with black Curry and Cuttlefish Ink, Crushed Tomatoes, Mayonnaise made with the Cooking Jus 9**

## Meat



- Generous de Alsatian Pork Chop, roasted, (200 g) 24.00 €**  
**"Red Label" French sandy Carrots served "en texture" 11**
- Loin of Scotch Lamb PGI, served pink, (150 g) 29.00 €**  
**Guacamole, sautéed Bonnotte de Noirmoutier potatoes and spring onions, seasoned jus 14**
- French Veal cutlet, slow cooked, (170 g) 22.00 €**  
**Shallots caramelised in Goose fat, au Gratin potatoes 14**
- Charolais Beef Chuck Steak, a dish for connoisseurs!! (170 g) 25.00 €**  
**"Weeping Tiger" marinade, lightly seared on the Plancha, served "Exclusively Extra-Rare" with a few fresh coriander leaves, homemade Dauphine potatoes 10**

**Meat aged on site. Rib steak, forerib steak, or even sirloin, (300 to 500 g) Depending on availability** **Depends on the cut**

**Cooked on La Plancha, a true Béarnaise with clarified Butter, Served with sautéed small Potatoes and a bit of green Salad 15**

**Simmental Beef Fillet, (180 g)** **31.00 €**

**A few Bonnottes and Carrots, Marchand de Vin sauce, caramelised Kohlrabi in a salt crust, served separate! 16**

**Italian-style Beef Tartare, from the Fillet and Knife-cut, (220 g)** **29.00 €**

**No Ketchup, no Mayonnaise, just Pesto, Pine Nuts, Salt and Pepper. 17**

**The La Cave Sauerkraut!** **24.00 €**

**with Hiri Sausages from Maison Hertzog, they're labelled as a Saint-Louis Culinary Speciality. You simply must try it! 18**



## Cheeses



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

## Desserts

**Crispy MOJITO finger**

**with Sorbet made with Mint and 7-year-old Matusalem Rum 20**



**12.00 €**

**Cluizel Chocolate Mousse, served hot,**

**Pistachio Ice Cream, Roasted pistachio pieces 21**

**12.50 €**

**Velvety Chocolate Bavarois, with a Passion fruit coulis centre,**

**Finely diced Mango, lightly spiced, and Exotic Fruit Sorbet 22**

**10.00 €**

**Delicate Strawberry tart and Rhubarb compote,**

**Homemade Bourbon Vanilla Ice Cream 23**

**9.00 €**

**Saint-Louis / Brest Praline,**

**Caramelized hazelnuts and Butter Cream with an icy touch at the centre 24**

**11.00 €**

**Tart of the day**

**(Perhaps Seasonal Fruits, Chocolate, Caramel, Walnuts and many others...) 25**

**8.00 €**

**Sorbets and Ice Cream "Homemade in the Paco",**

**served by the scoop. You'll go mad for it! 26**

**3.00 €**

**Kilbeggan Irish Coffee 27**

**8.00 €**

**12-year-old Deanston Irish Coffee 28**

**16.00 €**

## Did ou know that ?

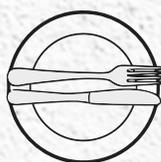
**HOW TO PLACE THE CUTLERY AFTER EATING!**



**Pause**



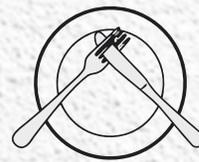
**Next please**



**Excellent**



**Finishend**



**Don't like**

# Menükarte

## Lauwarmes

- 
- Saisongemüse aus dem Elsass, roh und gekocht an Avocadoöl** 12,00 €
-  **Vinaigrette mit Xérés, weiches oder hartes Ei  
(nach Wunsch des Gastes, geröstete Kürbiskerne) 1**
- Artischocken Poivrade in Nussbutter,** 13,50 €
-  **Ruccola-Pesto mit Mandeln und Pata Negra Stückchen 2**
- Sähmiger Arborio Risotto** 17,00 €  
mit weissem Kalmar, Parmigiano Stückchen 3

## Kaltes

- Kartoffelsalat, schmelzende Charlotte Kartoffeln,** 9,00 €
-  **Vinaigrette mit gepfeffelter Minze, geräucherter Aal  
und bittere Mandeln, Schalotten im Siphon 4**
- Schwertfisch-Tartar mit Meerrettich, (80gr)** 10,00 €
-  **Fenchel-Variationen in zentrifugiertem Saft, gebraten und als Pickles 5**
- Entenleber mit Pedro Ximenez glasiert, (90gr)** 22,00 €  
gebratene Mango mit Piment d'Espelette, lauwarme hausgemachte Brioche 6

## Fisch

- 
- Pollack-Filet mariniert mit Randensaft, (160gr)** 22,50 €  
niedergegart, glasiertes Frühlingsgemüse, serviert mit Aioli 7
- Weisser Heilbutt-Rücken kurz angebraten, (170gr)** 24,00 €  
frischer Blattspinat und Chinakohl, Zitronensaft à discrétion,  
Garnitur nach Grenobler Art 8
- Hummer-Hamburger (ganz), 330/400 gr** 39,00 €
-  **Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischtinte,  
Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Jus  
Zur Info: Ein Geheimgericht aus SAINT-LOUIS...! 9**

## Fleisch

- 
- Kotelett vom schwarzen Elsässer-Schwein gebraten, (200gr)** 24,00 €  
Sandkarotten mit Gütesiegel «Label Rouge» 11
- Lammnüsschen IG.P aus Schottland rosa gekocht, (150gr)** 29,00 €  
Guacamole, «Bonnotte» Kartoffeln aus Noirmoutier und neue  
Zwiebeln glasiert, würziger Jus 12
- Nierenzapfen vom französischen Kalb, langsam gekocht, (170gr)** 22,00 €  
mit Gänsefett kandierte Schalotten, Kartoffelgratin 14
- Schulterstück vom Charolais-Rind, ein Gericht für Kenner !! (170gr)** 25,00 €  
mariniert auf «Weinender Tiger»-Art, kurz à la plancha angebraten,  
er wird «bleu» (blutig) serviert mit ein paar frischen Korianderblättern,  
hausgemachten Dauphinekartoffeln 10

**Hausgereiftes Fleisch. Côte de Boeuf, Entrecôte oder sogar falsches Filet, (300 à 500g) Je nach Ankunft, Je nach Stück**  
 à la Plancha, echte Béarnaise mit geklärter Butter,  
 serviert mit kleinen, gebratenen Kartoffeln und etwas grünem Salat **15**

**Rindsfilet aus dem Simmental, (180 gr) 31,00 €**  
 ein paar Bonnotte-Kartoffeln und eine Karotte in der Länge, Rotweinsauce,  
 ein Kohlrabi im Salzmantel separat serviert **!16**

**Rindstartar italienische Art, vom Filet und mit dem Messer geschnitten (220gr) 29,00 €**  
 weder Ketchup noch Mayonnaise –  
 nur Pesto, Pinienkerne, Salz und Pfeffer... **17**

**Die „Choucroute“ von La Cave! 24,00 €**

mit „Hiris“ Würsten vom Hause Hertzog, mit dem Gütesiegel  
 „Trésor de SAINT-LOUIS“ ausgezeichnet. Einfach probieren...! **18**



## Käse

**Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion 19**  **12,00 €**

## Süßes

**Knusprige MOJITO Finger aus unserer Selektion 20**  **12,00 €**

**Mousse au Chocolat CUIZEL warm serviert, mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazienstücken. 21** **12,50 €**

**Schokolade Bavarois, schmelzendes Passionsfrucht-Herz, kleingewürfelte Mango süß-scharf gewürzt und sein exotisches Früchte-Sorbet 22** **10,00 €**

**Dünne Erdbeer-Tarte mit Rhabarberkompott, hausgemachte Bourbon-Vanille Glace 23** **9,00 €**

**Saint-Louis / Brest mit Praline, karamellisierte Haselnüsse und Buttercreme mit einem eisigen Hauch in der Mitte 24** **11,00 €**

**Hausgemachte Wähe (vielleicht mit saisonalen Früchten, Schokolade, Karamell, Nüssen oder anderem...) 25** **8,00 €**

**Sorbet und Glace „hausgemacht im Paco“, als Kugel serviert 26** **3,00 €**

**Irish Coffee mit KILBEGGAN 27** **8,00 €**

**Irish Coffee mit DEANSTON, 12-jährig 28** **16,00 €**

## Wissen Sie schon ?

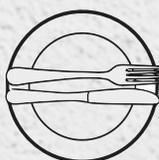
WIE DAS BESTECK NACH DEM ESSEN STELLEN!



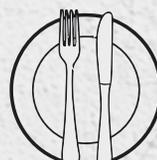
Pause



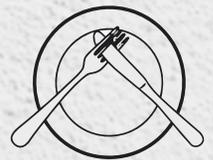
Nachste !



Wunderbar !



Fertig, Schloss!



Mag nicht

# 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

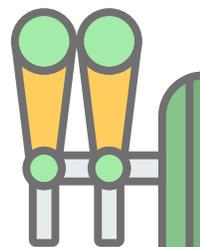
Bière Blonde Warsteiner - 30cl	4,00 €
Grande Blonde - 50cl	7,00 €
Sup. Amer, Picon, Cynar	1,00 €

## 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



## Cafeteria



Expresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	2,80 €
avec crème	3,00 €
Double Expresso	5,60 €
Grand Café Allongé	4,50 €
Grand Café Crème	5,00 €
Cappuccino	5,20 €
Chocolat chaud à Base de Chocolat Barry	4,80 €
Thés de Nana DING (le temps des Fleurs, Madame Xiel)	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
<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 €	13,00 €
<b>PORTO RUBY</b>		
Collector - Ramos Pinto	4,00 €	8,00 €
<b>PORTO COLHEITA</b>		
Colheita - Andresen 1998	7,00 €	13,00 €
<b>XERES</b>		
Manzanilla - Alegria	3,50 €	7,00 €
Pedro Ximenez - 12 ans - Don Zoilo	4,00 €	8,00 €
<b>BANYULS</b>		
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)	Millé- sime	Sur Place	A Emporter
BI0 Rhône	AOP Côtes du Rhône - La Bastide Saint Dominique	6	2015	4,95 € 15,00 €

## Notre sélection de 16 à 30€ maxi !

Région	LES BLANCS (75cl)	Millé- sime	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 €
BI0 Loire	AOP Chinon - La Grande Ourse - Domaine de la Noblaie	49	2016	25,50 € 13,50 €
Languedoc	AOP Minervois - Utopy - Clos des Jarres	17	2014	26,00 € 14,00 €
BI0 Rhône	AOP Côtes du Rhône - Les Diablotines - Domaine des Espiers	C 51	2016	26,00 € 14,00 €
Allemagne	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 Coteaux du Languedoc - Enfin heureux c'est chouette ! - Le Chai de La Chouette	47	2015	27,00 € 15,00 €
BIODY Rhône	AOP Cairanne - Haut de Beauregard - Domaine des Amadiou	15	2016	30,00 € 18,00 €

## Notre sélection de 31 à 50€ maxi !

Région	LES BLANCS (75cl)	Millé- sime	Sur Place	A Emporter
BIODY Loire	AOP Saumur - Jurassique - Domaine Le Pas Saint Martin	C 53	2014	30,50 € 18,50 €
Bourgogne	AOP Rully - Plante Moraine - Domaine des Rois Mages	20	2014	36,50 € 18,50 €
BI0 Roussillon	IGP Côtes Catalanes - Llum - Domaine Le Roc des Anges	19	2015	39,00 € 21,00 €
BI0 Bourgogne	AOP Bouzeron - Domaine Aubert de Villaine	56	2016	39,00 € 21,00 €
Alsace	AOP Pinot Gris - Vieilles Vignes - Grand Cru Brand - Domaine Armand Hurst	77	2016	40,50 € 22,50 €
BI0 Rhône	AOP Châteauneuf-du-Pape - La Bastide Saint Dominique	54	2016	40,50 € 22,50 €
BI0 Provence	AOP Cassis - Kalahari - Château Barbanau	C 55	2014	43,00 € 25,00 €
Bourgogne	AOP Bourgogne - Domaine Etienne Sauzet	97	2015	43,00 € 25,00 €
Loire	AOP Montlouis sur Loire - Sec - Clos de Mosny - Domaine de La Taille aux Loups	C 57	2015	43,50 € 25,50 €
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 €
Rhône	AOP Saint-Peray - La Belle de Mai - Domaine Jean-Luc Colombo	21	2016	47,50 € 29,50 €
Bourgogne	AOP Saint-Aubin - 1er Cru Les Fionnes - Domaine Françoise & Denis Clair	C 78	2014	49,50 € 31,50 €

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

Région	LES BLANCS (75cl)		Millé-	Sur	A	
			sime	Place	Emporter	
Bourgogne	AOP	<b>Saint-Aubin 1er Cru - Sous Roche Dumay</b> - Domaine Françoise & Denis Clair	C 48	2015	54,50 €	36,50 €
Bourgogne	AOP	<b>Pernand Vergelesses - Les Clous</b> - Domaine Rollin	C 50	2014	55,00 €	37,00 €
Bourgogne	AOP	<b>Mercurey - 1er Cru Les Champs Martin</b> - Domaine Bruno Lorenzon	22	2014	55,00 €	37,00 €
BIODY	Alsace	AOP <b>Alsace - Burg</b> - Domaine Marcel Deiss	C 52	2012	56,00 €	38,00 €
Bourgogne	AOP	<b>Chablis - Grand Cru Les Blanchots</b> - Domaine Servin	C 23	2012	56,80 €	38,80 €
Jura	AOP	<b>Château Châlon - Domaine Courbet</b> <i>Un Vin Jaune minéral et complexe !</i>	75	2009	57,50 €	39,50 €
Rhône	AOP	<b>Hermitage</b> - Domaine Faugier-Gonnet	C 74	2012	71,50 €	51,50 €
Bourgogne	AOP	<b>Corton-Charlemagne - Grand Cru</b> - Louis Latour	90	2009	155,00 €	135,00 €
Bourgogne	AOP	<b>Meursault - 1er Cru - Sous le Dos d'Âne</b> - Domaine Anne Claude Leflaire	C 76	20142	125,00 €	105,00 €

## Notre sélection de 10 à 15€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

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

## Notre sélection de 16 à 30€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

	Languedoc	AOP <b>Cabardès - Equinoxe</b> - Château Salitis 2012	32	2012	22,50 €	10,50 €
	Languedoc	AOP <b>Minervois - Carretal</b> - Domaine Cailhol Gautran	12	2014	23,50 €	11,50 €
	Languedoc	AOP <b>Grès de Montpellier</b> - Mas de Lunes	42	2012	24,00 €	12,00 €
	Sud-Ouest	AOP <b>Buzet - Cuvée Majorat</b> - Château du Frandat <i>Un des rares BUZET non détenu par la cave coopérative</i>	73	2014	24,50 €	12,50 €
	Loire	IGP <b>Val de Loire - Vendée</b> - Bel Canto - Prieuré La Chaume <i>Coup de Cœur : Un Merlot de Vendée à déguster sans faute !</i>	11	2015	25,20 €	13,20 €
	Languedoc	AOP <b>Faugères - Chemin de Ronde</b> - Domaine des Prés-Lasses	27	2012	25,50 €	13,50 €
VIN NATURE	Bordeaux	AOP <b>Côtes de Bourg - Atmosphère</b> - Château Mercier	C 85	2015	26,00 €	14,00 €
	Rhône	AOP <b>Côtes du Rhône Villages Visan - Classic</b> - Art Mas	C 37	2014	27,00 €	15,00 €
	Languedoc	AOP <b>Pic Saint Loup - Rien ne M'effraie</b> - Domaine de La Chouette du Chai	41	2015	27,50 €	15,50 €
	Loire	AOP <b>Saumur-Champigny - Sensei</b> - Domaine La Source du Ruault	C 62	2014	28,50 €	16,50 €

*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 de 16 à 36€ maxi !

Région		LES ROUGES (75cl)		Millé- sime	Sur Place	A Emporter
Roussillon	AOP	<b>Côtes Roussillon Villages - Occultum Lapidem</b> - Domaine de Billa Haut	C 31	2014	27,50 €	15,50 €
Italie	AOP	<b>Chianti Classico</b> - Domaine Savignola Paolina	35	2012	28,00 €	16,00 €
BIO Alsace	AOP	<b>Alsace - Rouge</b> - Domaine Marcel Deiss	C 34	2015	29,50 €	17,50 €
Bordeaux	AOP	<b>Maury Sec - Copains Comme Cochon</b> - Domaine de la Préceptorie	63	2016	29,50 €	17,50 €
Rhône	AOP	<b>Crozes Hermitage - Les Galets</b> - Domaine des Hauts Chassis	45	2015	30,50 €	18,50 €

## Notre sélection de 31 à 50€ maxi !

		LES ROUGES (75cl)				
Sud-Ouest	AOP	<b>Côtes du Marmandais - Vignoble d'Eliau</b> - Domaine Eliau Da Ros	C 61	2014	31,00 €	19,00 €
BIODY Loire	AOP	<b>Anjou Villages - La Croix Pistolle</b> - Château de Plaisance <b>100% Cabernet-Sauvignon produit sur l'aire d'AOC Chaume !</b>	C 66	2013	31,00 €	19,00 €
Roussillon	AOP	<b>Lalande de Pomerol</b> - Château Belles Graves	C 58	2015	31,50 €	19,50 €
Espagne	AOP	<b>Mentrida - Sotorrondero</b> - Bodega Jiménez-Landi	65	2011	38,00 €	20,00 €
Italie	IGP	<b>Toscana - Orchidea</b> - Fattoria Casalbosco <b>100% Cabernet-Sauvignon produit sur l'aire d'AOC Chaume !</b>	C 29	2013	38,00 €	20,00 €
Bordeaux	AOP	<b>Haut-Medoc</b> - De Château Lagrange	28	2012	38,50 €	20,50 €
Languedoc	AOP	<b>Faugères - Le Castel Viel</b> - Domaine des Prés-Lasses	C 33	2009	38,50 €	20,50 €
BIO Rhône	AOP	<b>Crozes Hermitage</b> - Domaine Laurent Combier	C 64	2016	38,50 €	20,50 €
BIO Languedoc	AOP	<b>Pic Saint Loup - Jamais Content</b> - Domaine Mortiers	C 98	2014	39,50 €	21,50 €
BIODY Languedoc	AOP	<b>Languedoc - Ariane</b> - Domaine Stella Nova <b>80% Syrah + 20% Carignan Vieilles Vignes - Sans SO2 ajoutés</b>	C 40	2014	40,50 €	22,50 €
Roussillon	AOP	<b>Collioure Rouge - Cap Bear</b> - Clos des Paulilles	C 70	2015	40,50 €	22,50 €
Italie	AOP	<b>Langhe - Roccabella Nebbiolo</b> - Eugenio Bocchino	44	2013	41,50 €	23,50 €
Loire	IGP	<b>IGP Vendée - Bellae Domini</b> - Prieuré La Chaume	C 60	2014	42,50 €	24,50 €
Rhône	AOP	<b>Gigondas - Les Blâches</b> - Domaine des Espiers	C 43	2015	44,50 €	26,50 €
Bourgogne	AOP	<b>Santenay</b> - Domaine Nicolas Perrault	C 69	2014	44,50 €	26,50 €
BIO Roussillon	AOP	<b>Côtes du Roussillon Villages - Reliefs</b> - Le Roc des Anges <b>l'un des meilleurs domaines de cette région !</b>	C 39	2014	44,50 €	26,50 €
Bourgogne	AOP	<b>Auxey-Duresses - 1er Cru La Chapelle</b> - Domaine Lafouge	71	2014	46,50 €	28,50 €
Provence	AOP	<b>Coteaux d'Aix en Provence - Villa Beaulieu</b> - Château Beaulieu	C 67	2013	49,00 €	31,00 €

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

**Retrouvez les coups de Cœur de Fabrice sous cette forme !**

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

Région		<b>LES ROUGES (75cl)</b>		Millé- sime	Sur Place	A Emporter
Languedoc	<i>AOP</i>	<b>Faugères - Boria</b> - Domaine des Prés-Lasses <i>Une pure Syrah qui n'a rien à envier au Rhône Nord</i>	<i>C 59</i>	2012	<b>52,50 €</b>	34,50 €
Sud-Ouest	<i>AOP</i>	<b>Côtes du Marmandais - Clos Baquay</b> - Domaine Elian Da Ros	<i>87</i>	2012	<b>55,50 €</b>	37,50 €
<i>BIO</i>	<i>AOP</i>	<b>Vacqueyras - Lao Muse</b> - Clos de Caveau	<i>C 30</i>	2014	<b>59,50 €</b>	41,50 €
<i>BIODY</i>	<i>AOP</i>	<b>Morey-Saint-Denis</b> - Domaine Arlaud	<i>C 68</i>	2014	<b>66,00 €</b>	48,00 €
	<i>AOP</i>	<b>Saint Joseph - Lautaret</b> - Domaine Durand	<i>36</i>	2014	<b>76,50 €</b>	56,50 €
	<i>AOP</i>	<b>Côte Rôtie - La Viallière</b> - Domaine Jean-Michel Gerin	<i>C 92</i>	2015	<b>78,50 €</b>	58,50 €
<i>BIODY</i>	<i>AOP</i>	<b>Bellet - Vino di Gio</b> - Clos Saint Vincent <i>La perle du vignoble de Nice</i>	<i>C 84</i>	2015	<b>83,00 €</b>	63,00 €
	<i>AOP</i>	<b>Vosne-Romanée - Aux Réas</b> - Domaine Arlaud	<i>C 80</i>	2014	<b>85,00 €</b>	65,00 €
<i>BIO</i>	<i>AOP</i>	<b>Gevrey-Chambertin - Ostrea</b> - Domaine Trapet <i>Signé Paul Avril, un autre mythe !</i>	<i>C 79</i>	2015	<b>87,50 €</b>	67,50 €
	<i>AOP</i>	<b>Nuits-Saint-Georges</b> - Domaine Lecheneaut Frères	<i>83</i>	2008	<b>90,00 €</b>	70,00 €
	<i>AOP</i>	<b>Pomerol</b> - Château Plince	<i>81</i>	1996	<b>95,00 €</b>	Non Vendu
	<i>AOP</i>	<b>Pommard - 1er Cru Chanlins</b> - Clos de la Chapelle	<i>C 82</i>	2014	<b>96,50 €</b>	76,50 €
	<i>AOP</i>	<b>Chambolle Musigny - 1er Cru Les Plantes</b> - Domaine Bertagna	<i>C 91</i>	2015	<b>99,50 €</b>	79,50 €
	<i>AOP</i>	<b>Colchagua Valley - Clos Apalta</b> - Casa Lapostolle	<i>C 86</i>	2006	<b>100,00 €</b>	80,00 €
<i>BIO</i>	<i>AOP</i>	<b>Côte Rôtie - La Viallière</b> - Domaine Clusel Roch	<i>C 38</i>	2011	<b>103,50 €</b>	83,50 €
	<i>AOP</i>	<b>Pauillac</b> - Château d'Armaillac	<i>96</i>	1997	<b>118,00 €</b>	98,00 €
	<i>AOP</i>	<b>Charmes-Chambertin - Grand Cru</b> - Domaine Meurgey-Perron	<i>C 89</i>	2013	<b>126,00 €</b>	106,00 €
<i>BIODY</i>	<i>AOP</i>	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> - Château de Beaucastel	<i>93</i>	2007	<b>130,00 €</b>	110,00 €
	<i>AOP</i>	<b>Pauillac</b> - Château Pontet Canet	<i>D 88</i>	2001	<b>145,00 €</b>	Non Vendu
	<i>AOP</i>	<b>Pauillac</b> - Château Pichon Longeville Comtesse de Lalande	<i>C 94</i>	2007	<b>159,50 €</b>	139,50 €
	<i>IGP</i>	<b>Gevrey-Chambertin - 1er Cru Les Champeaux</b> - Domaine Denis Mortet	<i>72</i>	2011	<b>160,00 €</b>	Non Vendu
<i>BIO</i>	<i>AOP</i>	<b>Mazoyères-Chambertin - Grand Cru</b> - Domaine Taupenot-Mermé	<i>C 95</i>	2011	<b>181,00 €</b>	161,00 €

## Notre sélection de 16 à 50€ maxi

### LES ROSÉS (75cl)

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

# L'Exceptionnel

## *L'Denothèque Alsacienne, Bouteilles Rares !*

	MILLÉSIME	
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 avec le Coravin*

Région	LES GRANDS BLANCS	CAVE	MILLÉ-SIME	12 cl
Bourgogne	<b>AOP Puligny Montrachet - 1er Cru Les Perrières - Domaine Etienne Sauzet</b>	76	2015	23,00 €
LES GRANDS ROUGES				
Bourgogne	<b>AOP Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron</b>	89	2013	23,00 €
Bourgogne	<b>AOP Latricière Chambertin - Grand Cru - Domaine David Duband</b>	95	2011	29,00 €

*“Quand mon verre est vide, je le plains ;  
quand mon verre est plein, je le vide.”*

*Raoul Ponchon*

*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.



**CORAVIN™**  
Stop opening, start tasting.

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 €
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 €
Italie	AOP	Chianti Classico Riserva DOCG - Savignola Paolina	2013	71,00 €	51,00 €

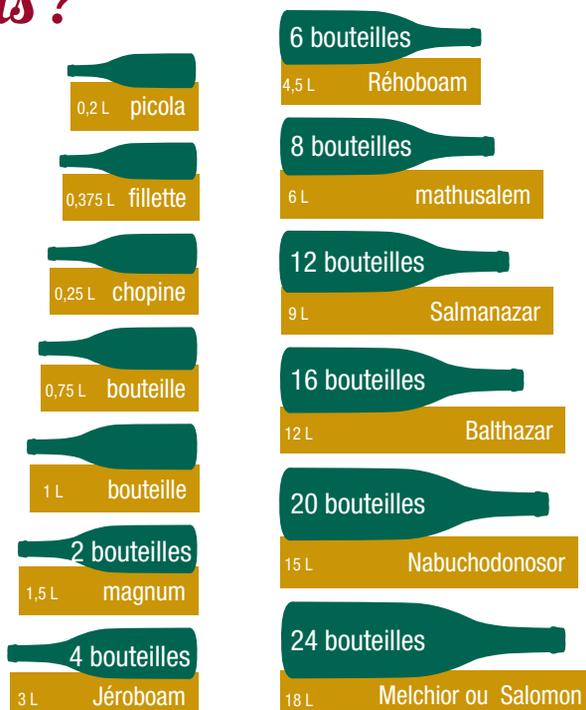
## Super Affaire en Magnums !

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

# Rhums et Cigares

Rhum	Bresil	Cachaça Kapoeira		38%	4,00 €
RUM	<b>Barbade</b>	Cockspur 12 ans		40%	6,00 €
RUM	<b>Panama</b>	Cie des Indes - Panama - Sélection Au Monde du Vin 12ans		45%	6,00 €
RON	<b>Costa Rica</b>	Centenario 30 ans - Tradition américaine du sud et Centrale	<i>SPIRIT</i>	40%	19,00 €
RON	<b>Pérou</b>	Millonario XO	<i>SPIRIT</i>	40%	19,00 €
RON	<b>Cuba</b>	Havana Club Seleccion de Maestros		45%	10,00 €
RHUM	<b>Ile Maurice</b>	VSOP - Charamel		40%	6,00 €
RHUM	<b>Marie-Galante</b>	Bielle Blanc - Tradition française		59%	4,00 €
RHUM	<b>Marie-Galante</b>	Bielle Vieux 2006 - Tradition française		42%	10,00 €
RHUM	<b>Martinique</b>	Habitation Saint-Etienne VSOP		45%	8,00 €
RHUM	<b>Martinique</b>	JM - X.O.	<i>SPIRIT</i>	45%	10,00 €
Campbeltown	<b>Ecosse</b>	Hazburn 8ans		46%	10,00 €

<i>Marque</i>	<i>Format</i>	<i>Temps de fumage</i>	<i>Descriptif</i>	<i>Accords</i>	<i>Prix</i>
HOYO DE MONTEREY	Hoyo du maire	15 min	Notes boisées légèrement épicées	"Expresso, cigare pour l'apéro"	17,00 €
COHIBA	Siglo 1	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)	Rhum, Expresso	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. "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.	un bon vin rouge	29,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Wide churchill	1h	Un classique moderne. dense, subtil et boisé (cèdre),	Rhum, Cognac	28,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Anéjado piramide	1h	Rond, suave sans être lourd. Délicates notes boisées.	"Cognac riche, Rhum et certains Wiskys"	37,00 €
HOYO DE MONTEREY	Epicure Especial	1h	Plutôt léger au parfum très agréable, notes boisées d'intensité croissante.	C'est un 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!*



# des animations toute l'année

Les Vignerons viennent à LA CAVE pour vous !



**8 MARS 2018**

## DOMAINE LA CHOUETTE DU CHAI

Vous aurez plaisir à déguster les vins de Sylvie Guiraudon, une vigneronne bio du Languedoc, qui vient de fonder le domaine La Chouette du Chai.



**24 MARS 2018**

## 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).



**20 AVRIL 2018**

## LE CLOS DE CAVEAU - DAMIEN VERRIELE

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.



**25 MAI 2018**

## DOMAINE VALJULIUS - JULIEN DARADA

Le domaine ValJulius est situé au coeur 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.



**21 JUIN 2018**

## LES VIGNERONS DE PLAIMONT FÊTE DE LA MUSIQUE

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](http://www.lacave.com)



**20 SEPTEMBRE 2018**

**DOMAINE DES AUBUSIÈRES A VOUVRAY**

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".



**19 OCTOBRE 2018**

**DOMAINE STELLA NOVA - PHILIPPE RICHY**

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.



**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.



**3 NOVEMBER 2018**

**SOIRÉE CHASSE**

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.



**FIN NOVEMBER 2018**

**SOIRÉE CHAMPAGNE**

Le bistrot reçoit un champenois, ...



## **Cours de Cuisine !**

Le Restaurant La Cave s'adapte à vos demandes, Enterrement de vie de Jeunes filles ou de jeunes hommes, 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. Écrivez-nous à [info@bistrotlacave.com](mailto:info@bistrotlacave.com)



# la cave

BISTROT-RESTAURANT

*Ouvert tous les jours!*

de 7h à minuit

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

Dimanche inclus

*Envie de faire plaisir!*

Besoin d'une Idée Cadeau ?

Pour les Fêtes des Mères, Pères, Mamies, Anniversaires, Noël, etc..., ou tout autre évènement. Des Cartes Cadeaux sont disponibles à LA CAVE avec une valeur à définir !

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



*Idée Cadeau!*

La Carafe sérigraphiée La CAVE 48,00€



*Salle de Séminaire*

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

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

Pour vos Anniversaires, Pots de Départ, réservez La Cave de La Cave idéal de 5 à 12 personnes  
✉ [info@bistrotlacave.com](mailto:info@bistrotlacave.com) | 📞 00 33 3 89 70 93 45  
📱 [bistrotlacave](https://www.facebook.com/bistrotlacave) | 📍 [bistrot La Cave](#)