

Les Produits de la Région



Elsass

- 1 Hésingue : 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 (90g)

Petite Planche de Charcuterie d'Alsace, d'Espagne et d'Italie

12,00 €

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 Froid

- Filet de Canette fermière de Challans (80gr)** 14,00 €
mariné à la sauce Teriyaki, condiment Sésame,
Carottes de couleur en texture 4
- Tartare d'Espadon au Rai fort (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

Le Tiède

- Légumes d'Alsace de Saison, crus et cuits, à l'Huile d'Avocat** 12,00 €
Vinaigre de Xérès, avec ou sans 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 Verdé** 16,00 €
nacré au Beurre et aux Asperges Blanches d'Alsace,
Copeaux de Stilton 3

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,
en fonction des saisons



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** 22,50 €
au Jus de Betteraves rouges et B10, (160gr)
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 Pak Choy,
jus de Citron Jaune à discrétion, Garniture Grenobloise 8
- Hamburger de Homard Entier, 330/400 gr** 41,00 €
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

- Coffre de Volaille Label Rouge (600 à 800gr) (pour 2 pers.)** 31,00 €
Morilles et Asperges, Sauce Poulette 11  par personne
- 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
- 1/2 Côte de Boeuf du Herdshire (500g)** 38,00 €
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 €
Snacké, sauce marchand de Vin et
cassolette Fregola Sarda aux Truffes d'été servie à part ! 16
- 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 ... ! 17
- Jarret de Porc cuit longuement (280gr)** 25,00 €
Puis caramélisé au miel de fleurs, Choucroute braisée aux épices 18

Le Fromage



Assortiment de 3 Fromages Affinés au Lait Cru
de notre Sélection 19

12,00 €

Le Sucré

Barre croustillante à la Noix de Coco
au Rhum Matusalem 7 ans d'âges,
glace à la Vanille Bourbon 20

11,00 €

Mousse Chocolat Cluizel, servie chaude
et sa Glace à la Pistache, Broutilles torréfiées 21

12,50 €

Biscuit moelleux aux Arachides,
ganache montée au thé Matcha,
crème glacée au thé Earl grey 22

10,00 €

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

10,00 €

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

11,00 €

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

8,00 €

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

3,00 €

Irish Coffee à base de Kilbeggan 27

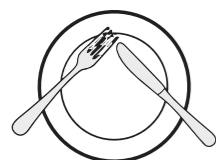
8,00 €

Irish Coffee à base de Deanston, 12 ans d'âges 28

16,00 €

Le saviez-vous ?

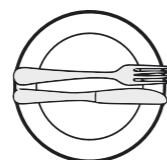
COMMENT PLACER VOS COUVERTS APRÈS MANGER !



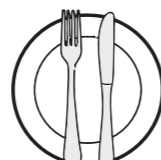
Pause



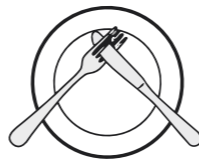
plat suivant, svp !



Excellent



Terminé



J'aime pas

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEAFOOD	OEUF, EIER, EGGS	POISSON, FISCH, FISH	ARACHIDE, ERDNÜSSE, PEANUTS	SOJA	LAIT, MILCH, MILK, CREME, BEURRE	FRUIT À COQUE, SCHALENFRUCHT, NÜTS	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							✓							



Les Allergènes

The Menu

Cold

- Duckling Fillet marinated in Teriyaki sauce** 14.00 €
Sesame seed condiment, coloured Carrots «en texture» 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


Warm

- Seasonal Alsatian Vegetables, raw and cooked, Avocado Oil,** 12.00 €
Xérès Vinaigrette, Soft 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
- Arborio Risotto Verde** 16.00 €
Toasted in Butter and White Alsatian Asparagus, Stilton Shavings 3

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)** 41.00 €
Bagel with black Curry and Cuttlefish Ink, Crushed Tomatoes, Mayonnaise made with the Cooking Jus 9

Meat

- Red Label Roasted bone-in Chicken Breast (For 2 pers.)**  31.00 €
With Morels and Asparagus, Poulette sauce 11
- Loin of Scotch Lamb PG1, 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

- 1/2 Herdshire Rib Steak (500gr)** 38,00 €
On the Plancha with a True Bearnaise Sauce made with clarified Butter, Served with sauteed small Potatoes and a bit of green Saladd 15
- Simmental Beef Fillet, (180 g)** 31.00 €
Seared, Fregola Sarda with summer Truffles, Marchand de Vin sauce 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
- Ham Shank, slow-cooked** 25.00 €
then caramelised in flower honey, braised Sauerkraut with spices 18

Cheeses

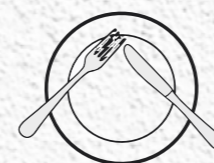
An assortment of 3 Aged, Raw Milk Cheeses, from our selection  19 12.00 €

Desserts

- Crispy Coconut bar** 11.00 €
And 7-year-old Matusalem Rum, Bourbon Vanilla ice cream 20
- Cluizel Chocolate Mousse, served hot** 12.50 €
Pistachio Ice Cream, Roasted pistachio pieces 21
- Soft Peanut biscuit** 10.00 €
whipped ganache with Matcha tea, Earl Grey ice cream 22
- Delicate Strawberry tart and Rhubarb compote,** 10.00 €
Homemade Bourbon Vanilla Ice Cream 23
- Saint-Louis / Brest Praline,** 11.00 €
Caramelized hazelnuts and Butter Cream with an icy touch at the centre 24
- Tart of the day** 8.00 €
(Perhaps Seasonal Fruits, Chocolate, Caramel, Walnuts and many others...) 25
- Sorbets and Ice Cream "Homemade in the Paco",** 3.00 €
served by the scoop. You'll go mad for it! 26
- Kilbeggan Irish Coffee 27** 8.00 €
- 12-year-old Deanston Irish Coffee 28** 16.00 €

Did ou know that ?

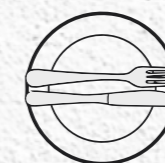
HOW TO PLACE THE CUTLERY AFTER EATING!



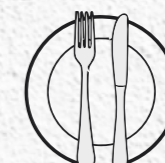
Pause



Next please



Excellent



Finishend



Don't like

Menükarte

Kaltes

- Entenfilet mariniert mit Teriyaki-Sauce,** 14,00 €
Sesamwürze, farbige Karotten in Textur 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



Lauwarmes

- Saisongemüse aus dem Elsass, roh und gekocht an Avocadoöl** 12,00 €
- Vinaigrette mit Xérès, weiches Ei (nach Wunsch des Gastes, geröstete Kürbiskerne) 1**
- Artischocken Poivrade in Nussbutter,** 13,50 €
- Ruccola-Pesto mit Mandeln und Pata Negra Stückchen 2**
- Risotto Arborio Verde** 16,00 €
mit Butter und weissen Spargel aus dem Elsass, Stilton-Späne 3

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** 41,00 €
Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischfarbe, Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Jus
Zur Info: Ein Geheimgericht aus SAINT-LOUIS...! 9

Fleisch

- Geflügelkoffer Label Rouge (600 | 800gr) (2 pers.)** 31,00 €
Mit Morcheln und Spargeln, Poulette-Sauce 11  
- Lammnüsschen IGP 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

- 1/2 Côte de Boeuf vom Herdshire-Rind (500gr)** 38,00 €
A la Plancha, echte Bearnaise mit geklärter Butter, serviert mit kleinen Bratkartoffeln und ein paar Salatblätter 15
- Rindsfilet aus dem Simmental, (180 gr)** 31,00 €
Gesnackt, Fregola Sarda mit Sommertrüffel, Rotweinsauce und Erbsenpfännchen 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
- Schweinschaxe lange gegart (280gr)** 25,00 €
Danach in Blütenhonig karamellisiert, geschmorter Sauerkraut mit Gewürzen 18

Käse

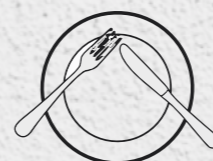
- Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt** 12,00 €
Aus unserer Selektion 19 

Süßes

- Knuspriger Kokosnuss-Riegel** 11,00 €
Und Metusalem Rum 7-jährig, Bourbon-Vanille-Glace 20
- Mousse au Chocolat QUINZE warm serviert,** 12,50 €
Mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazienstücken. 21
- Weiches Erdnussbiscuit,** 10,00 €
Ganache mit Matcha-Tee geschlagen, Eiscreme an Earl Grey 22
- Dünne Erdbeer-Tarte mit Rhabarberkompott, hausgemachte Bourbon-Vanille Glace 23** 10,00 €
- Saint-Louis / Brest mit Praline,** 11,00 €
Karamellisierte Haselnüsse und Buttercreme mit einem eisigen Hauch in der Mitte 24
- Hausgemachte Wähe** 8,00 €
(vielleicht mit saisonalen Früchten, Schokolade, Karamell, Nüssen oder anderem...) 25
- Sorbet und Glace „hausgemacht im Paco“,** 3,00 €
Als Kugel serviert 26
- Irish Coffee mit Kilbeggan 27** 8,00 €
Irish Coffee mit Deanston, 12-jährig 28 16,00 €

Wissen Sie schon ?

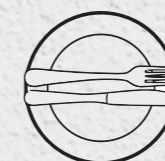
WIE DAS BESTECK NACH DEM ESSEN STELLEN!



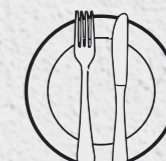
Pause



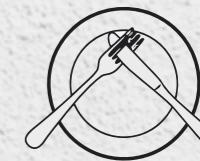
Nachste !



Wunderbar !



Fertig, Schloss!



Mag nicht



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

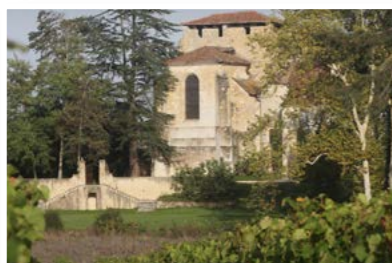
En plus d'un terroir exceptionnel, ce qui rend singulières les cuvées du Clos de Caveau c'est leur histoire. Elles sont le fruit d'un long travail de recherche et d'expérimentation, et à travers leurs saveurs uniques, on découvre le passé d'une famille, d'un terroir, d'un village.



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



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 NOVEMBRE 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 NOVEMBRE 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



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

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

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

📌 [bistrotlacave](#) | 📍 [bistrot La Cave](#)