



BISTROT-RESTAURANT



# MENU

UNE CUISINE AUTHENTIQUE, GOURMANDE ET ÉLÉGANTE



DEPUIS 2013

[www.bistrotlacave.com](http://www.bistrotlacave.com)

## La Terrasse



## Le Nouveau Goût



Maitre Restaurateur

## L'Hôtel



## Le Plat du Jour



OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 14H30 ET DE 19H00 À 22H30. +33 (0)3 89 70 93 45

# Les Grignottes

<b>Sur le Pouce (90g)</b>	<b>12,00 €</b>
Petite Planche de Charcuterie d'Alsace, d'Espagne et d'Italie	
<b>... ou au Comptoir</b>	<b>22,00 €</b>
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)	
<b>Planche de Fromages (100 g)</b>	<b>15,00 €</b>
Notre Sélection de 3 Fromages, avec du Pain !	

---

## Formule du Jour (\*)

Menu of the day

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

<b>1 Plat</b>	<b>14,00 €</b>
<b>2 Plats</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>24,00 €</b>

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

---

## Formule Enfant

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



*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*

## **Formule Découverte**

*(1 entrée + 1 plat + 1 dessert )*

**31,00 €**

## **Entrées**

*Craquelin aux Petit-Pois comme un Eclair,*

*Chips de Jambon de Parme. Les cosses ont servi pour faire le Coulis..... 1*

*Du*

*Gaspacho de Tomates Pleines Terre  
du Producteur Emmanuelle Dollinger,*

*au Pesto et Bonbon de Mozzarella Burattina fumée par nos soins 2*

## **Plats**

*La « Tomate Farcie » de La Cave, du Porc, du Veau et des Epices.....*

*Comme chez Mamie ! Salade Verte du Moment, Huile d'Arachide et Vinaigre de Pinot Noir en guise de Vinaigrette 15*

*Du*

*Dos de Merlu rôti sur Peau (170gr),  
Marmelade d'Artichauts et de Piquillos*

*et quelques Gousses d'Ail confit, un Appel au Large... ! 11*

## **Desserts**

*Assortiment de Fromages Affinés au Lait Cru*

*De notre sélection du moment 21*

*Du*

*Pêche Jaune pochée à la Sarriette, Biscuit Amandes amères  
et Glace Wasabi 22*

# Les Produits de la Région



21



7



18



17



19



20

COLMAR



13



12



15

TITISSE-NEUSTADT



16



14

MULHOUSE



5



3



22

LÖRRACH



6



1



2



4

BÂLE



11



8

10



9



Nos animations en pages 22 et 23

## 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

# La Carte

## Le Froid

- Craquelin aux Petit-Pois comme un Eclair** 14,00 €  
*Chips de Jambon de Parme, Les cosses ont servi pour faire le Coulis* 1
- Gaspacho de Tomates Pleines Terre** 14,00 €  
*du Producteur Emmanuelle Dollinger, au Pesto et Bonbon de Mozzarella Burratina* 2
- Thon de Ligne Albacore (90gr), Avocat Hass au Jus de Soja** 21,00 €  
*Sésame, UMA-mi et Pétales de Radis à l' Huile d'Olive pimentée* 3
- Ceviché de Veau (110gr) relevé d'une Sauce Vierge aux Herbes de l'Été** 15,00 €  
*Pickles et Cubes de Vinaigre Balsamique* 4
- Foie-Gras de Canard glacé au Pedro Ximinez (90gr)** 22,00 €  
*Pain toasté aux Abricots et Figues de la Boulangerie LEYES. Pour info, une Entrée Signature....* 5

## Les Salades

- Caesar.... Filet d'Anchois, Croûtons de Pain, Cotes de Romaine,** 18,00 €  
*Suprême de Volaille cuit à Basse température et des Copeaux de Mimolette.....* 6  
XXL 29,00 €
- « So-light » Légumes croquants du moment et Graines torréfiées,** 10,00 €  
*Vinaigrette à l'Huile de Noisette* 7  
XXL 21,00 €
- Demi-Homard (150/200gr) grillé dans sa Carapace** 24,00 €  
*Vinaigrette de Crustacé... C'est Simple, mais tellement bon !* 8  
XXL 35,00 €
- Poulpe à la Plancha (120gr) du Thym Citron, des Olives Noires Taggiasche** 20,00 €  
*Des Tomates Marinées et une fine Ratatouille* 9  
XXL 31,00 €



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 Légumes



Tous nos Légumes de Saison (150 gr)

20,00 €

Cuits, Crus, en Pickles, juste avec un peu d'Huile d'Olive

# Les Poissons

Bar d'élevage (300/400gr), servi entier, Légumes de Saison

31,00 €

Cuit à l'arête avec juste un Filet d'Huile d'Olive d'Estoublon 10

Dos de Merlu rôti sur Peau (170gr) Marmelade d'Artichauts et de Piquillos

24,00 €

et quelques Gousses d'Ail confit, un Appel au Large... ! 11

Hamburger de Homard Entier, 330/400 gr

39,00 €

Bagel de Curry Noir et Encre de Seiche, concassée de Tomates,

Mayonnaise au Jus de Carcasse 12

Pour info, un Plat « Trésor de SAINT-LOUIS » !



# Les Viandes

La Volaille de Bresse AOC, cuite entière (1,8 à 2,2 kg, pour 2 à 4 personnes)

82,00 €

Étuvée de Petit-Pois frais et Poêlée de Girolles



selon arrivage, Jus de Poulette 14

La « Tomate Farcie » de La Cave, du Porc, du Veau et des Épices.....

20,00 €

Comme chez Mamie ! En plus, il peut même y avoir du Rabiot !

Salade Verte du Moment, Huile d'Arachide et

Vinaigre de Pinot Noir en guise de Vinaigrette 15

Noisettes d'Agneau, cuites rosées (150gr)

28,00 €

Guacamole, Poêlée de Pommes de Terre Grenaille et

des Oignons nouveaux glacés 16

Paleron de Boeuf Charolais (170gr), un Plat pour Connaisseurs !!

24,00 €

Mariné façon « Tigre qui pleure ». Exclusivement servit BLEU

avec du Coriandre Frais et des Pommes Dauphines faites à la Minute 17

Tartare de Boeuf à l'Italienne, pris dans le Filet et coupé au Couteau

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.... ! 18

1/2 Côte de Boeuf dans le Herdshire (400/500gr)

38,00 €

Une vraie Béarnaise au Beurre Clarifié, le tout servi

avec des petites Pommes de Terre à la Poêle et un Brin de Salade Verte 19

Jarret - Choucroute cuit à basse Température (400/500gr)

25,00 €

La pièce de Porc est Caramélisée au miel de Fleurs et le Choux est braisé aux Épices 20



## Le Fromage

*Assortiment de 3 Fromages Affinés au Lait Cru* 12,00 €  
*de notre Sélection 21*

## Le Sucré

*La Pêche Jaune pochée à la Sarriette,*  
*Biscuit Amandes amères* 11,00 €

*et Glace Wasabi, c'est étonnant,*  
*mais l'accord est Parfait ! 22*

*Déclinaison d' Abricots servie en Chaud et Froid,* 9,00 €  
*Glace Vanille Bourbon Maison 23*

*Tartelette de Fraises et Framboises au Lemon Curd,* 10,00 €  
*Sorbet Framboises Épicées réalisé Maison au Pacojet 24*

*Pastèques et Melon sous la forme d'un Saint-Honoré* 8,50 €  
*Si vous recherchez de la Fraîcheur, c'est pour vous ! 25*

*Mousse Chocolat de la Maison Cluizel,*  
*exclusivement servie Chaude* 12,50 €

*Glace Maison à la Pistache, et quelques Brouilles torréfiées.*  
*Pour info, un dessert Signature.... ! 26*

*Tarte du jour, demandez nous,*  
*elles sont aux Fruits de Saison ! 27* 8,00 €

*Elles sont faites Maison !*

*Sorbets et Glaces " faites Maison au Pacojet "* 3,00 €

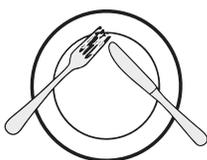
*Servis à la Boule.... De quoi la perdre ! 28*

*Irish Coffee à base de Kilbeggan 29* 8,00 €

*Irish Coffee à base de Deanston, 12 ans d'âges 30* 16,00 €

## Le saviez-vous ?

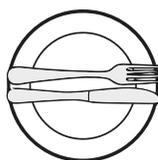
COMMENT PLACER VOS COUVERTS APRÈS MANGER !



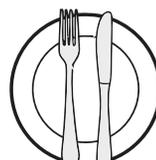
Pause



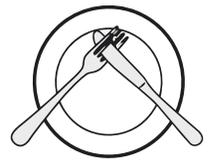
plat suivant, svp !



Excellent



Terminé



J'aime pas

# Les Allergènes

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEAFOOD	OEUF, EIER, EGGS	POISSON, FISCH, FISH	ARACHIDE, ERDNÜSSE, PEANUTS	SOJA	LAIT, MILCH, MILK, CREME, 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	X		X				X			X			X	
2	X											X		
3				X		X			X		X			
4					X			X	X				X	
5	X				X		X	X		X				
6	X		X		X		X	X		X				
7					X			X	X	X			X	
8									X	X				X
9										X				X
10		X		X										X
11		X		X										X
12	X		X	X	X					X	X			X
14	X		X				X	X		X				
15	X						X							
16	X				X									
17	X						X							
18	X					X	X							
19			X			X	X							
20												X	X	
21							X							
22	X		X		X									
23	X		X											
24	X		X											
25			X											
26	X		X											
27			X				X							
28	X		X		X		X	X						
29							X							
30							X							
31														
32														

# The Menu

## Cold

**Green Pea Craquelin, like an Eclair,** 14,00 €  
*Parma Ham Crisps, the Pea Pods are used to make the Coulis 1*

**Gazpacho made with Field-Grown Tomatoes** 14,00 €  
*from the grower Emmanuelle Dollinger,  
with Pesto and Burratina Mozzarella Balls 2*



**Line-caught Albacore Tuna (90 g)** 21,00 €  
*Hass Avocado with a Soybean jus and Sesame Umami, Radish Petals  
and hot pepper Olive Oil 3*

**Veal Ceviche (110 g)** 15,00 €  
*spiced with a Sauce Vierge made with summer Herbs,  
Pickled vegetables and Balsamic Vinegar cubes 4*

**Duck Foie Gras glazed with 12-year-old Pedro Ximenez, (90 g)** 22,00 €  
*Toasted bread from Maison LEYES with Apricots and Figs 5*

## Salads

**Caesar, Chicken Supreme** 18,00 €  
*Anchovies, Croutons, Romaine lettuce leaves,  
and Mimolette shavings 6* **XXL 29,00 €**

**"So Light"** 10,00 €  
*Crunchy vegetables, roasted Seeds, Hazelnut Oil Vinaigrette 7* **XXL 21,00 €**



**Grilled split Lobster (150/200 g)** 24,00 €  
*Served in its shell (but no need to shell), Shellfish Vinaigrette 8* **XXL 35,00 €**

**Octopus, poached then seared, (120 g)** 20,00 €  
*Lemon Thyme, Taggiasca Black Olives, Marinated Tomatoes,  
and finely diced Ratatouille 9* **XXL 31,00 €**

## Vegetables

**Plates of Seasonal's Vegetable (150g)** 20,00 €  
*just cooked with Olive Oil*



## Fish

**Farmed Sea Bass, served whole and oven roasted, (300 to 400 g)** 29,00 €  
*Seasonal Vegetables, a drizzle of Estoublon Olive Oil and Lemon Juice to taste 10*

**Hake roasted with the skin on (170 g)** 24,00 €  
*Marmelade d'Artichauts et de Piquillos, Garlic Clove confit, un Appel au Large... ! 11*

**Lobster Burger, 330/400 g** 39,00 €  
*Bagel with black Curry and Cuttlefish Ink, Crushed Tomatoes, 12  
Mayonnaise made with the Cooking Jus  
Just so you know, it's a Saint-Louis Culinary Specialty...*



# Meat

- La Cave stuffed Tomato** 20,00 €  
*With Pork, Veal, and spices... You can ask for second ! Green Salad of the Day, Peanut Oil and Pinot Noir Vinegar 15*
- The Bresse Chicken cooked whole, (1,8 à 2,2 kg)** 82,00 €  
*Sweated Green Peas and Girolles, Poulette sauce 14*   
*dish could be share for 2 to 4 persons*
- Loin of Scotch Lamb, served pink (150 g)** 28,00 €  
*Guacamole, potatoes and spring onions, seasoned jus 16*
- Italian-style Beef Tartare (220 g)** 29,00 €  
*from the Fillet and Knife-cut*  
*No Ketchup, no Mayonnaise, just Pesto, Pine Nuts, Salt and Pepper. 17*
- «Charolais Beef Chuck Steak, a dish for connoisseurs!!» (170 g)** 24,00 €  
*“Weeping Tiger” marinade, lightly seared on the Plancha, served “Exclusively Extra-Rare”*  
*with a few fresh coriander leaves, homemade Dauphine potatoes 18*
- 1/2 Herdshire Rib Steak (500g)** 38,00 €  
*seared on the Plancha with a True Bearnaise Sauce made with clarified Butter, Served with sauteed small Potatoes and a bit of green Salad 19*
- Ham Shank, slow-cooked 400/500gr** 25,00 €  
*then caramelised in flower honey, braised Sauerkraut with spices 20*

# Cheeses

- An assortment of Aged, Raw Milk Cheeses, from our selection 21** 12,00 €

# Desserts

- Poached Yellow Peache with Savory** 11,00 €  
*Bitter Almond Biscuit, Wasabi Ice Cream 22*
- Apricot served in various forms,** 9,00 €  
*hot and cold, homemade Bourbon Vanilla Ice Cream 23*
- The Tartlet** 10,00 €  
*Strawberries, Raspberries, and Lemon Curd, Spiced Raspberry Sorbet 24*
- Watermelon and other melons** 8,50 €  
*Served like a Saint-Honoré cake. 25*
- Cluizel Chocolate Mousse, served hot,** 12,50 €  
*«Pistachio Ice Cream, Roasted pistachio pieces*  
*La Cave signature dish...» 26*
- Tart of the day 27** 8,00 €
- Sorbets and Ice Cream “Homemade in the Paco”,** 3,00 €  
*served by the scoop. You’ll go mad for it! 28*
- Kilbeggan Irish Coffee 29** 8,00 €
- 12-year-old Deanston Irish Coffee 30** 16,00 €

# Menükarte

## Kaltes

- Parmesan-Craquelin mit Erbsen wie ein Eclair** 14,00 €  
*Parmaschinken-Chips, der Coulis wurde mit den Hülsen zubereitet 1*
- Gazpacho aus Freiland-Tomaten** 14,00 €  
 *vom Produzenten Emmanuelle Dollinger, mit Pesto und Burratina Mozzarella-Bonbon 2*
- Albacore Thunfisch aus Wildfang (90gr)** 21,00 €  
*Hass Avocado mit Soja und Umami Sesam Saft, Radischen-Blütenblätter und würziges Olivenöl 3*
- Kalbs-Ceviche (110gr)** 15,00 €  
*gewürzt mit einer Sauce Vierge mit frischen Sommerkräutern, Pickles und Balsamicoessig-Würfel 4*
- Entenleber mit Pedro Ximenez 12-jährig glasiert, (90gr)** 22,00 €  
*geröstetes Brot mit Aprikosen und Figen vom Hause LEYES 5*

## Les Salades

- Caesar, Geflügelbrust,** 18,00 €  
*Srdellen, Croûtons, Römersalat und Mimolette-Späne... 6*  
XXL 29,00 €
- << So-light >>** 10,00 €  
 *Knackiges Gemüse, geröstete Krenen, Vinaigrette mit Haselnussöl 7*  
XXL 21,00 €
- Halber-Hummer vom Grill (150/200gr)** 24,00 €  
*in der Schale, Krustentier-Vinaigrette 8*  
XXL 35,00 €
- Pulpo pochiert und kurz angebraten (120gr)** 20,00 €  
*Zytronenthymian, schwarze Taggiasche Oliven, marinierte Tomaten und tomatierte Ratatouille mit Rosmarin*  
XXL 31,00 €

## Gemüse

- Gemüse Teller (150gr)** 20,00 €  
*mit Olive nöl*  


## Fisch

- Wolfsbarsch, ganz serviert und im Ofen gebraten, (300 à 400gr)** 31,00 €  
*Saisonales Gemüse, ein Hauch Estoufflon-Ölivenöl und Zitronensaft nach Belieben 10*
- Adlerfisch-Rücken auf der Haut gebraten, (170gr)** 24,00 €  
*Marmelade d'Artichauts et de Piquillos, kandierte Knoblauchzehe, un Appel au Large... ! 11*
- Hummer-Hamburger (ganz), 330/400 gr** 39,00 €  
 *Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischfarbe, Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Jus*  
*Zur info: ein geheimgericht aus Saint-Louis ! 12*

# Fleisch

- Die «Gefüllte Tomate» von La Cave** 20,00 €  
«Schwein, Kalb und Gewürze... Wie bei Grossmutter!  
Grüner Saisonsalat, Erdnussöl und Pinot Noir-Essig» 15
- Das Huhn aus Bresse AOC, ganz gekocht, (1,8 à 2,2 kg)** 82,00 €  
Gedämpfte Erbsen und Pfifferlinge, Poulette-Sauce  
2 und sebst 4 Personen 14
- Lammnüsschen 1GP aus Schottland rosa gekocht, (150gr)**   28,00 €  
Guacamole, «Bonnotte» Kartoffeln aus Noirmoutier  
und neue Zwiebeln glasiert, würziger Jus 16
- Rindstartar italienische Art,  
vom Filet und mit dem Messer geschnitten (220gr)** 29,00 €  
«weder Ketchup noch Mayonnaise – nur Pesto, Pinienkerne, Salz und Pfeffer...  
Zur Info: Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..! «17
- Schulterstück vom Charolais-Rind, ein Gericht für Kenner !! (170gr)** 24,00 €  
mariniert auf «Weinender Tiger»-Art, kurz à la plancha angebraten, er wird «bleu» (blutig)  
serviert mit ein paar frischen Korianderblättern, hausgemachten Dauphinekartoffeln 18
- 1/2 Côte de Boeuf vom Herdshire-Rind, (500g)** 38,00 €  
a la Plancha, echte Bearnaise mit geklärter Butter, serviert mit kleinen  
Bratkartoffeln und ein paar Salatblätter 19
- Schweinshaxe lange gegart, 400/500gr** 25,00 €  
danach in Blütenhonig karamellisiert, geschmorter Sauerkraut mit Gewürzen 20

# Käse

- Assortiment von Käsesorten aus Rohmilch veredelt** 12,00 €  
aus unserer Selektion 21

# Süsses

- Gelbe Pfirsiche pochiert in Sarriette** 11,00 €  
Bittermandel-Biscuit, Wasabi-Glace 22
- Variation von Aprikosen** 9,00 €  
des bords du Rhône servie en warm und kalt, hausgemachte Bourbon-Vanille-Glace 23
- Das Törtchen** 10,00 €  
«Erdbeeren, Himbeeren und Lemon Curd, gewürztes Himbeer-Sorbet 24
- Wassermelone und Melone** 8,50 €  
«in Saint-Honoré Form Wenn Sie die Frische suchen...!» 25
- Mousse au Chocolat Cluizel warm serviert** 12,50 €  
«mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazienstücken.  
Zur info: ein geheimgericht aus Saint-Louis ! 26
- Sorbet und Glace „hausgemacht im Paco“,** 3,00 €  
als Kugel serviert 27
- Hausgemachte Wähe** 8,00 €  
(vielleicht mit saisonalen Früchten , Schokolade, Karamell, Nüssen oder anderem...) 28
- Irish Coffee mit Kilbeggan 29** 8,00 €
- Irish Coffee mit Deanston, 12-jährig 30** 16,00 €

## 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 Soutzmatt - 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
«L'Alsace Coffee» à base de Marc de Gewurztraminer	9,00 €	alcool
«L'Irish Coffee» à base de Whisky Kilbeggan	9,00 €	alcool

# BAR *Time to drink*

## Cafeterie

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 Xie)	3,50 €
Thés traditionnels - Infusions traditionnelles	3,00 €

## 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	4,00 €	7,00 €
Pedro Ximenez - 12 ans - Don Zoilo	5,00 €	8,00 €
<b>BANYULS</b>		
Maury Grenat - Terre de Fagueras - le Roi des Anges	5,00 €	9,00 €

## 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
Languedoc	AOP Côtes de Thongue - Chardonnay - Equilibre - Domaine L'Arjolle	6	2016	15,50 € 9,50 €

## Notre sélection de 16 à 30€ maxi !

### LES BLANCS (75cl)

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 €
Sud-ouest	AOP Côtes de Duras - La Miss - Château Haut Lavigne	77	2014	24,50 € 12,50 €
Languedoc	AOP Languedoc - Pioch de l'Oule - Domaine Costeplane	14	2016	24,50 € 12,50 €
BIO 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 €
BIO Rhône	AOP Côtes du Rhône - Les Diablotines - Domaine des Espiers	C 51	2016	26,00 € 14,00 €
BIODY Languedoc	AOP Coteaux du Languedoc - Enfin heureux c'est chouette ! - Le Chai de La Chouette	47	2015	27,00 € 16,00 €
BIODY Rhône	AOP Cairanne - Haut de Beauregard - Domaine des Amadiou	15	2016	30,00 € 18,00 €

## Notre sélection de 31 à 50€ maxi !

### LES BLANCS (75cl)

BIODY Loire	AOP Anjou - Vieilles Vignes - Château de Fesles	C 53	2014	24,00 € 12,50 €
BIO Roussillon	IGP Côtes Catalanes - Llum - Domaine Le Roc des Anges	19	2015	39,00 € 21,00 €
BIO Bourgogne	AOP Bouzeron - Domaine Aubert de Villaine <i>Par le Propriétaire de la Romanée-Conti !</i>	56	2016	39,00 € 21,00 €
BIO Provence	AOP Cassis - Kalahari - Château Barbanau	C 55	2014	43,00 € 25,00 €
Rhône	AOP Crozes Hermitage - Domaine Les Haut de Mercural	26	2017	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 €
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 €
BIO Bourgogne	AOP Saint Romain - Domaine Sébastien Magnien	20	2015	49,00 € 31,00 €
Bourgogne	AOP Saint-Aubin - 1er Cru Les Frionnes - Domaine Françoise & Denis Clair	C 78	2014	49,50 € 31,50 €
BIO Rhône	AOP Crozes Hermitage - Domaine E. Guigal	24	2016	49,50 € 31,50 €

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

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

Région	LES BLANCS (75cl)		Millé-	Sur	A
			sime	Place	Emporter
BIODY	Bourgogne	AOP Bourgogne - Dominique Lafon	46	2015	52,50 € 34,50 €
	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 €
	Bourgogne	AOP Mercurey - 1er Cru Les Champs Martin - Domaine Bruno Lorenzon	22	2014	55,00 € 37,00 €
BIODY	Alsace	AOP Alsace - Burg - Domaine Marcel Deiss	C 52	2012	56,00 € 38,00 €
	Bourgogne	AOP Chablis - Grand Cru Les Blanchots - Domaine Servin	C 23	2012	56,80 € 38,80 €
	Jura	AOP Château Châlon - Domaine Courbet	75	2009	57,50 € 39,50 €
	Rhône	AOP Hermitage - Domaine Faugier-Gonnet	C 74	2012	71,50 € 51,50 €
	Bourgogne	AOP Meursault - Les Narvaux - Dominique Lafon	C 54	2015	132,00 € 112,00 €
	Bourgogne	AOP Bâtard-Montrachet - Grand Cru - Louis Latour	90	2008	185,00 € 165,00 €
	Bourgogne	AOP Puligny-Montrachet - 1er Cru Les Pucelles - Domaine Leflaive	C 76	2014	216,00 € 196,00 €

## Notre sélection de 10 à 15€ maxi !

### LES ROUGES (75cl)

BIO	Languedoc	IGP Val de Montferrand - Domaine Cavalier	8	2016	13,50 € 7,50 €
	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 2012	32	2012	22,50 € 10,50 €
BIODY	Languedoc	AOP Minervois - Plaisir des Lys - Domaine Kahlkahl-Pamiès	C 31	2016	23,50 € 11,50 €
	Languedoc	AOP Grès de Montpellier - Mas de Lunes	42	2012	24,00 € 12,00 €
	Sud-Ouest	AOP Buzet - Cuvée Majorat - Château du Frandat	73	2014	24,50 € 12,50 €
	Loire	IGP Val de Loire - Vendée - Bel Canto - Prieuré La Chaume	11	2015	25,20 € 13,20 €
	Languedoc	AOP Faugères - Chemin de Ronde - Domaine des Prés-Lasses	27	2012	25,50 € 13,50 €
VIN NATURE	Bordeaux	AOP Côtes de Bourg - Atmosphère - Château Mercier	C 85	2015	26,00 € 14,00 €
BIODY	Sud-Ouest	AOP Fronton - Façon Puzzle - Château de la Colombière	10	2015	26,00 € 14,00 €
	Rhône	AOP Côtes du Rhône Villages Visan - Classic - Art Mas	C 37	2014	27,00 € 15,00 €
BIODY	Provence	AOP Coteaux d'Aix en Provence - Château Revelette	12	2015	27,00 € 15,00 €
BIO	Languedoc	AOP Pic Saint Loup - Rien ne M'effraie - Domaine de La Chouette du Chai	41	2015	27,50 € 15,50 €
	Loire	AOP Saumur-Champigny - Senseï - Domaine La Source du Ruault	C 62	2014	28,50 € 16,50 €

## Notre sélection de 16 à 36€ maxi !

Région		LES ROUGES (75cl)		Millé- sime	Sur Place	A Emporter
Rhône	AOP	Rasteau - La Mas de Goudareau - Vieilles Vignes		41	2015	27,00 € 15,00 €
BIO	Loire	AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Les Graviers - Domaine du Bourg	C 39	2016	27,50 €	15,50 €
BIO	Loire	AOP Saumur-Champigny - Sensei - Domaine La Source du Ruault	C 62	2014	28,50 €	16,50 €
	Italie	DOCG Chianti Classico - Domaine Savignola Paolina		35	2012	28,00 € 16,00 €
BIO	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		63	2016	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 !

		LES ROUGES (75cl)				
	Sud-Ouest	AOP Côtes du Marmandais - Vignoble d'Eliau - Domaine Eliau Da Ros	C 61	2014	31,00 €	19,00 €
BIODY	Loire	AOP Anjou Villages - La Croix Pistolet - Château de Plaisance <b>100% Cabernet-Sauvignon produit sur l'aire d'AOC Chaume !</b>	C 66	2013	31,00 €	19,00 €
	Bordeaux	AOP Lalande de Pomerol - Château Belles Graves	C 58	2015	31,50 €	19,50 €
	Italie	IGP Toscana - Orchidea - Fattoria Casalbosco <b>Super Toscan ! - 50% Cab.Sauv.+50% Merlot - 16 mois barrique française</b>	C 29	2013	38,00 €	20,00 €
	Bordeaux	AOP Haut-Medoc - De Château Lagrange		28	2012	38,50 € 20,50 €
	Languedoc	AOP Faugères - Le Castel Viel - Domaine des Prés-Lasses	C 33	2009	38,50 €	20,50 €
BIO	Rhône	AOP Crozes Hermitage - Domaine Laurent Combier	C 64	2016	38,50 €	20,50 €
BIO	Languedoc	AOP Pic Saint Loup - Jamais Content - Domaine Mortiers	C 98	2014	39,50 €	21,50 €
BIODY	Languedoc	AOP Languedoc - Ariane - Domaine Stella Nova <b>80% Syrah + 20% Carignan Vieilles Vignes - Sans SO2 ajoutés</b>	C 40	2014	40,50 €	22,50 €
	Roussillon	AOP Collioure Rouge - Cap Bear - Clos des Paulilles	C 70	2015	40,50 €	22,50 €
	Italie	DOLG Langhe - Roccabella Nebbiolo - Eugenio Bocchino		44	2013	41,50 € 23,50 €
	Loire	IGP Vendée - Bellae Domini - Prieuré La Chaume	C 60	2014	42,50 €	24,50 €
	Rhône	AOP Gigondas - Les Blâches - Domaine des Espiers	C 43	2015	44,50 €	26,50 €
	Bourgogne	AOP Santenay - Domaine Nicolas Perrault	C 69	2014	44,50 €	26,50 €
	Bourgogne	AOP Auxey-Duresses - 1er Cru La Chapelle - Domaine Lafouge		71	2014	46,50 € 28,50 €
	Rhône	AOP Châteauneuf-du-Pape - Domaine Cristia		38	2012	46,50 € 28,50 €
	Espagne	DOCG Rioja - Gran Reserva - Sierra Cantabria		65	2009	49,00 € 31,00 €
	Provence	AOP Coteaux d'Aix en Provence - Villa Beaulieu - 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	LES ROUGES (75cl)			Millé-	Sur	A
				sime	Place	Emporter
Languedoc	AOP	<b>Faugères - Boria</b> - <i>Domaine des Prés-Lasses</i> <i>Une pure Syrah qui n'a rien à envier au Rhône Nord</i>	C 59	2012	<b>52,50 €</b>	34,50 €
Sud-Ouest	AOP	<b>Côtes du Marmandais - Clos Baquey</b> - <i>Domaine Elian Da Ros</i>	87	2012	<b>55,50 €</b>	37,50 €
BIO	Rhône	AOP <b>Vacqueyras - Lao Muse</b> - <i>Clos de Caveau</i>	C 30	2014	<b>59,50 €</b>	41,50 €
BIODY	Bourgogne	AOP <b>Morey-Saint-Denis</b> - <i>Domaine Arlaud</i>	C 68	2014	<b>66,00 €</b>	48,00 €
	Rhône	AOP <b>Saint-Joseph - Lautaret</b> - <i>Domaine Durand</i>	36	2014	<b>76,50 €</b>	56,50 €
	Rhône	AOP <b>Côte Rôtie - La Viallière</b> - <i>Domaine Jean-Michel Gerin</i>	C 92	2015	<b>78,50 €</b>	58,50 €
BIODY	Provence	AOP <b>Bellet - Vino di Gio</b> - <i>Clos Saint Vincent</i> <i>La perte du vignoble de Nice</i>	C 84	2015	<b>83,00 €</b>	63,00 €
	Bourgogne	AOP <b>Vosne-Romanée - Aux Réas</b> - <i>Domaine Arlaud</i>	C 80	2014	<b>85,00 €</b>	65,00 €
BIO	Bourgogne	AOP <b>Gevrey-Chambertin - Ostrea</b> - <i>Domaine Trapet</i>	C 79	2015	<b>87,50 €</b>	67,50 €
	Bourgogne	AOP <b>Nuits-Saint-Georges</b> - <i>Domaine Lecheneaut Frères</i>	83	2008	<b>90,00 €</b>	70,00 €
	Bordeaux	AOP <b>Pomerol</b> - <i>Château Plince</i>	81	1996	<b>95,00 €</b>	Non Vendu
	Bourgogne	AOP <b>Pommard - 1er Cru Chanlins</b> - <i>Clos de la Chapelle</i>	C 82	2014	<b>96,50 €</b>	76,50 €
	Bourgogne	AOP <b>Chambolle Musigny - 1er Cru Les Plantes</b> - <i>Domaine Bertagna</i>	C 91	2015	<b>99,50 €</b>	79,50 €
	Bordeaux	AOP <b>Pauillac</b> - <i>Château d'Armaillac</i>	96	1997	<b>118,00 €</b>	98,00 €
	Bourgogne	AOP <b>Charmes-Chambertin - Grand Cru</b> - <i>Domaine Meurgey-Perron</i>	C 89	2013	<b>126,00 €</b>	106,00 €
BIODY	Rhône	AOP <b>Châteauneuf-du-Pape</b> - <i>Château de Beaucastel</i>	93	2007	<b>130,00 €</b>	110,00 €
	Bordeaux	AOP <b>Pauillac</b> - <i>Château Pontet Canet</i>	D 88	2001	<b>145,00 €</b>	Non Vendu
	Bordeaux	AOP <b>Pauillac</b> - <i>Château Pichon Longeville Comtesse de Lalande</i>	C 94	2007	<b>159,50 €</b>	139,50 €
	Bourgogne	IGP <b>Gevrey-Chambertin - 1er Cru Les Champeaux</b> <i>- Domaine Denis Mortet</i> <i>Un des meilleurs domaine de Bourgogne !</i>	72	2011	<b>160,00 €</b>	Non Vendu
BIO	Bourgogne	AOP <b>Mazoyères-Chambertin - Grand Cru</b> - <i>Domaine Taupenot-Mermé</i>	C 95	2011	<b>181,00 €</b>	161,00 €

## Notre sélection de 16 à 50€ maxi

### LES ROSÉS (75cl)

Rhône	AOP	<b>Costières de Nîmes - Grande Cuvée Rosé</b> - <i>Mas Marignane</i>	7	2016	<b>15,50 €</b>	9,50 €
Corse	AOP	<b>Patrimonio</b> - <i>Domaine Gentile</i>	25	2017	<b>39,00 €</b>	24,00 €

**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 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 Jean Huttard - Sylvaner	1986	60,00 €

## *Les Vins servis au verre avec le Coravin*

Région	LES GRANDS BLANCS	CAVE	MILLÉ-SIME	12 cl
Bourgogne <b>AOP</b>	<b>Puligny Montrachet - 1er Cru Sous le puit - Domaine Girardin</b>	76	2014	16,00 €
LES GRANDS ROUGES				
Bourgogne <b>AOP</b>	<b>Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron</b>	89	2013	23,00 €
Bourgogne <b>AOP</b>	<b>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 - Rosenberg - Domaine Barmès-Buecher	2013	65,00 €	45,00 €

Région	LES ROUGES (150cl)		Millésime	Sur Place	A Emporter
BIO Languedoc	AOP	Minervois - Abrensis - Clos des Jarres	2014	40,00 €	20,00 €
Espagne	DO	Ribeira del Duero - Celeste - Torres	2012	49,00 €	29,00 €
Bordeaux	AOP	Medoc - Château Patache d'Aux	2009	55,00 €	35,00 €
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	DOCG	Chianti Classico Riserva - Savignola Paolina	2013	71,00 €	51,00 €

## Super Affaire en Magnums !

Corse - Patrimoine - Rouge - Yves Leccia 2008	65,00 €
Bordeaux - Maison Neuve 2010 Rouge	40,00 €

## Le Saviez-vous ?

0,2 L <b>picola</b>	6 bouteilles
0,375 L <b>fillette</b>	4,5 L <b>Réhoboam</b>
0,25 L <b>chopine</b>	8 bouteilles
0,75 L <b>bouteille</b>	6 L <b>mathusalem</b>
1 L <b>bouteille</b>	12 bouteilles
2 bouteilles	9 L <b>Salmanazar</b>
1,5 L <b>magnum</b>	16 bouteilles
4 bouteilles	12 L <b>Balthazar</b>
3 L <b>Jéroboam</b>	20 bouteilles
	15 L <b>Nabuchodonosor</b>
	24 bouteilles
	18 L <b>Melchior ou Salomon</b>

# 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	<i>SPIRIT</i>	40%	<b>8,00 €</b>
Blend	<b>Ecosse</b>	Lindrum 12 ans		43%	<b>6,00 €</b>
Bourbon	<b>USA</b>	The Naked Grouse		40%	<b>5,00 €</b>
Bourbon	<b>USA</b>	Woodford - Double Oaked		43,2%	<b>8,00 €</b>
Calvados	<b>France</b>	Calvados - 12 ans - Groult		41%	<b>6,00 €</b>
Calvados	<b>France</b>	Fine - Château Du Breuil		40%	<b>4,00 €</b>
Campbeltown	<b>Ecosse</b>	Hazlburn 8 ans		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>15,00 €</b>
Cognac	<b>France</b>	Grande Champagne - XO Perfection - Lot n°53 (50 ans de moyenne) - Tesseron		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		25%	<b>5,00 €</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 Hagemeyer		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 Hagemeyer		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 Hagemeyer		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 12 ans		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 10 ans		40%	<b>6,00 €</b>
Ile d'Islay	<b>Ecosse</b>	Octomore 06.1.	<i>SPIRIT</i>	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	<i>SPIRIT</i>	51,2%	<b>19,00 €</b>
Ill de Mull	<b>Ecosse</b>	Ledaig 10 ans		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 15 ans		43%	<b>6,00 €</b>
Speyside	<b>Ecosse</b>	Aberlour 18 ans		43%	<b>10,00 €</b>
Speyside	<b>Ecosse</b>	Tormore 16 ans		48%	<b>10,00 €</b>
Speyside	<b>Ecosse</b>	Glengoyne 18 ans		43%	<b>15,00 €</b>
Vodka	<b>France</b>	Skyy - San Fransisco Edition		40%	<b>5,00 €</b>
Whisky	<b>Japon</b>	Hibiki - Japanese Harmony		45%	<b>10,00 €</b>

# Rhums et Cigares

Rhum	Bresil	Cachaça Kapoeira		38%	4,00 €
RUM	<b>Barbade</b>	Cockspur 12 ans		40%	6,00 €
RUM	<b>Guatemala</b>	Botran - 15 ans Reserva		40%	6,00 €
RHUM	<b>Madagascar</b>	Dzama - Cuvée Noire Prestige		40%	6,00 €
RON	<b>Costa Rica</b>	Centenario 30 ans Tradition amérique 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>Marie-Galante</b>	Bielle Blanc - Tradition française		59%	4,00 €
RHUM	<b>Martinique</b>	Habitation Saint-Etienne VSOP		45%	8,00 €
RHUM	<b>Martinique</b>	JM - X.O.	<i>SPIRIT</i>	45%	10,00 €

Prix

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 !

\* Les dates sont susceptibles d'être changées  
merci de bien vouloir vérifier sur le site [www.lacave.com](http://www.lacave.com)



**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 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.



**21 JUIN 2018**

#### **FÊTE DE LA MUSIQUE**

#### **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.



**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 OU 28 OCTOBRE 2018**

**LES VIGNERONS DE PLAIMONT**

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...



**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)

# Les Vins servis au Verre



Région		LES VINS BLANCS				
Apéro		Blanc Cassis (crème de cassis - ceuillette Carton)			4,50 €	
			Millésime	6cl	12cl	Bouteille
Espagne	DO	Catalunya - Sirènes de Cadaques - Vinya Ivo	2016	3,00 €	5,00 €	25,50 €
<i>Plat Conseillé : Gaspacho de Tomates Pleines Terre</i>						
Languedoc	AOP	Languedoc Blanc - Pierres d'Argent - Domaine Lascaux	2013	4,00 €	7,00 €	38,50 € <span style="float: right;">BIO</span>
<i>Plat Conseillé : Bar d'élevage (400/600gr), servi entier</i>						
Sud-Ouest	IGP	Côtes de Gascogne - Premières grives - Domaine du Tariquet	2016	3,00 €	5,00 €	25,50 €
<i>Plat Conseillé : Mousse Chocolat tiède Cluizel...</i>						
Bourgogne	AOP	Mâcon-Uchizy - Les Maranches - Les Héritiers du Comte Lafon	2016	6,00 €	10,00 €	55,00 €
<i>Plat Conseillé : Hamburger de Homard entier... / Salade Demi-Homard</i>						
Rhône	VDF	Viognier - La Champine - Domaine Gerin	2015	3,50 €	5,50 €	28,50 €
<i>Plat Conseillé : Ceviché de Veau / Le Fromage de chez Denis...</i>						
Bordeaux	AOP	Côtes de Bourg - Graines Blanches - Château Mercier	2015	3,00 €	5,00 €	26,50 €
<i>Plat Conseillé : Salade de Cesar</i>						
Bordeaux	AOP	Bordeaux - Dourthe n°1 - MAGNUM	2017	3,00 €	4,50 €	34,00 €
<i>Plat Conseillé : Salade « So-light » ...</i>						

Région		LES VINS ROUGES				
Argentine		Mendoza - Clos de Los Siete	2014	4,30 €	6,50 €	36,00 €
<i>Plat Conseillé : ½ Côte de Boeuf du Herdshire</i>						
Languedoc	AOP	Pic St Loup - Rien ne m'effraie - Domaine La Chouette du Chai	2015	4,00 €	6,00 €	34,00 €
<i>Plat Conseillé : Noisettes d'Agneau IGP Écosse, cuites rosés sur un Guacamole...</i>						
Languedoc	AOP	Minervois - En Vie - Clos des Jarres - MAGNUM	2015	3,00 €	5,00 €	52,00 € <span style="float: right;">BIO</span>
<i>Plat Conseillé : Paleron de Bœuf Charolais mariné façon «Tigre qui pleure»...</i>						
Loire	AOP	Bourgueil - La Petite Cave - Domaine Yannick Amirault - MAGNUM	2014	4,00 €	7,00 €	88,00 € <span style="float: right;">BIO</span>
<i>Plat Conseillé : La « Tomate Farcie » de LA CAVE</i>						
Espagne	DO	Catalunya - Pirata 5 Especial - Vinya Ivo	-	4,00 €	6,00 €	34,00 €
<i>Plat Conseillé : Paleron de Bœuf Charolais mariné façon «Tigre qui pleure»...</i>						
Bordeaux	AOP	Graves - Château Haut Selve	2015	4,00 €	6,00 €	34,00 €
<i>Plat Conseillé : ½ Côte de Boeuf du Herdshire</i>						
Bourgogne	AOP	Volnay - Vieilles Vignes - Domaine de la Truffière - MAGNUM	2014	6,00 €	10,00 €	135,00 €
<i>Plat Conseillé : Tartare de Boeuf à L'italienne pris dans le Filet... / La Volaille de Bresse AOC</i>						

Région		LES VINS ROSÉS				Millésime	6cl	12cl	Bt 75cl	
Provence	AOP	<b>Côtes de Provence - Ste Victoire -</b> <i>Le Pas du Moine - Château Gassier</i>		2017	3,00 €	5,00 €	23,00 €	BIO		
Languedoc	AOP	<b>Faugères - Amour -</b> <i>Domaine des Prés-Lasses</i>		2017	3,00 €	5,00 €	26,50 €	BIO		
Languedoc	IGP	<b>Gris des Sables - Vie de Bohème -</b> <i>Domaine Le Pive</i>		2017	3,50 €	5,50 €	28,50 €	BIO		
Loire	IGP	<b>Vendée - Le Caravage -</b> <i>Prieuré La Chaume</i>		2015	4,00 €	6,00 €	34,00 €	BIO		
Rhône	AOP	<b>Lubéron - Cuvée Joséphine -</b> <i>Château Val Joanis</i>		2017	4,00 €	6,00 €	34,00 €			
Rhône	VDF	<b>La Rosée - Clos de Caveau</b>		2017	4,00 €	6,00 €	34,00 €			
Corse	AOP	<b>Coteaux du Cap Corse - Rosé Marine -</b> <i>Domaine Pieretti</i>		2017	5,00 €	8,00 €	44,00 €	BIO		
Provence	AOP	<b>Côtes de Provence - Clos Mireille -</b> <i>Domaine Ott</i>		2017	5,50 €	9,50 €	52,00 €	BIO		

		LES VINS ALSACIENS				Millésime	6cl	12cl	Bt 75cl	
Blanc	AOP	<b>Riesling - Grand Cru Steingrüber - «B» -</b> <i>Domaine Stentz-Buecher</i>		2012	8,00 €	15,00 €	85,00 €	BIO		
<b>Un Riesling élevé en Barriques, très rare en Alsace... Une complexité supplémentaire !</b>										
<b>Plat Conseillé :</b> Jarret - Choucroute cuit à basse Température										
Blanc	AOP	<b>Muscat -</b> <i>Domaine Deiss</i>		2014	4,50 €	7,50 €	39,00 €	BIODY		
<b>Plat Conseillé :</b> Craquelin aux Petit-Pois comme un Eclair										
Rouge	AOP	<b>Pinot Noir - Tradition -</b> <i>Domaine Moltès</i>		2016	2,00 €	3,50 €	18,00 €	BIO		
<b>Plat Conseillé :</b> La « Tomate Farcie » de LA CAVE										
Blanc	AOP	<b>Pinot Blanc - Vieilles Vignes -</b> <i>Domaine Stentz-Buecher</i>		2013	5,00 €	9,50 €	48,00 €	BIO		
<b>Les Grands Chardonnay's n'ont qu'à bien se tenir !</b>										
<b>Plat Conseillé :</b> Pêches Jaunes pochées à la Sarriette										
Blanc	AOP	<b>Pinot Gris - Grand Cru -</b> <i>Wineck-Schlossberg - Domaine Paul Blanck</i>		2016	5,50 €	9,50 €	48,00 €			
<b>Plat Conseillé :</b> Déclinaison d'Abricots servie en Chaud et Froid										
Rouge	AOP	<b>Pinot Noir - Altitude 333 -</b> <i>Domaine Becht</i>		2015	5,00 €	8,00 €	44,00 €			
<b>Plat Conseillé :</b> La Volaille de Bresse AOC /Tartare de Boeuf à L'italienne pris dans le Filet...										
Blanc	AOP	<b>Gewurztraminer - Vallée Noble -</b> <i>Domaine Léon Boesch</i>		2016	3,50 €	6,50 €	35,50 €	DYN		
<b>Plat Conseillé :</b> Foie Gras de Canard glacé au Pedro Ximenez...										
Blanc	AOP	<b>Riesling - Grand Cru Spiegel -</b> <i>Domaine Loberger</i>		2013	5,00 €	8,00 €	44,00 €	DYN		
<b>Plat Conseillé :</b> Dos de Merlu rôti sur Peau										

## Les Bulles

Domaine		LE CRÉMANT D'ALSACE		La Flûte 10cl	La Bouteille 37.5cl	La Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl
Dopff Au Moulin	AOP	Cuvée Julien			12,50 €		
Dopff Au Moulin	AOP	BIO Nature		5,00 €		30,00 €	
Loberger	AOP	Rosé		5,50 €		33,00 €	
		LE CHAMPAGNE		La Flûte 10cl	La Bouteille 37.5cl	La Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl
<b>Champagne au verre</b>							
Champagne	AOP	Agrapart - Brut - Cuvée 7 Crus		13,00 €		80,00 €	
<b>Champagne en Bouteille</b>							
Thienot	AOP	Brut			28,00 €		95,00 €
Pol Roger	AOP	Extra Brut - Cuvée Pure				65,00 €	
Thienot	AOP	Rosé			55,00 €		101,00 €
<b>Le 100% Grand Cru</b>							
Taittinger	AOP	Brut - Prélude				65,00 €	
Agrapart	AOP	Extra Brut - Minéral 2009				110,00 €	
Delamotte	AOP	Blanc de Blancs - 1999				300,00 €	
Salon	AOP	Blanc de Blancs - S de Salon 2002 ou 2004				615,00 €	
Liqueur	AOP	Pousse Rapière 40%		<b>supplément de 2,00 € par Flute</b>			
Cassis	AOP	Crème de Cassis - Ceuillette Carton		<b>supplément de 2,00 € par Flute</b>			

*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](#)