



BISTROT-RESTAURANT



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Les Grignottes

Sur le Pouce ou au Comptoir

Sur le Pouce ou au Comptoir (90g) **12,00 €**

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

Sur le Pouce ou au Comptoir **22,00 €**

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)

Planche de Fromages (100 g) **15,00 €**

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

1 Plat **14,00 €**

2 Plats **19,00 €**

Entrée + Plat + Dessert **24,00 €**

Notre Equipe vous informera à la prise de commande

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

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

Formule Enfant

jusqu'à 12 ans, demandez à notre équipe !



Formule Découverte

(1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

35,00 €

Entrées

Gateau de Carottes des Sables à l'Anis des Prés (70gr)

Crumble de jeune Mimolette, notre version du Cheese Cake ! **2**

Ou

Bouillon de Boeuf à l'Asiatique...

Pousses de Soja, Shimeji, et Condiment de Betterave rouge
au Mirin (Saké très doux) **5**

Plats

Pièce de Cabillaud taillée dans le Dos, Poêlée sur Peau (90gr)

Différentes Textures de Butternut aux Noisettes torifiées **11**

Ou

Epaule de Veau en Cuisson d'une Nuit, Légumes de Saison (90gr)

Confits comme un Tajine, Citron, Pois Chiche, Carotte, Céleri, Navet... **18**

Desserts

Assortiment de 3 Fromages Affinés au Lait Cru

De notre sélection du moment **21**

Ou

Caramel

Juste un Entremet au Beurre salé et avec une Pailletine de Pralin **22**

Ou

*Faisselle **20***



La Carte

Le Froid

- 6, 7, 8... et n'Œuf!** 12,00 €
La Cave revisite "l'Œuf Mismosas"
Il y en a 2 et c'est un Classique de Bistrot ! 1
- Gateau de Carottes des Sables à l'Anis des Prés (70gr)** 14,00 €
Crumble de jeune Mimolette, notre version du Cheese Cake ! 2
- Foie Gras de Canard glacé au Pedro Ximenez** 22,00 €
Déclinaison sur la Pomme fruit,
Pain "Brioche" toasté de la Maison LEYES aux Abricots et Figs 3



Le Tiède

- Mijoté de 'Sot l'y Laisse' (70gr)** 13,00 €
Butternut et Panais glacés
au Jus de Veau relevé à l'Estragon frais 4
- Bouillon de Boeuf à l'Asiatique...** 15,00 €
Pousses de Soja, Shimeji, et Condiment de Betterave rouge
au Mirin 5
- Pâtes de Semoule de "Grana Duro" (90/140gr)** 19,00 €
Champignons de Saison, Emulsion crémée et Tuile de Mortadelle
Cette Entrée peut-être servie en Plat (Supplément 7,00€) 6



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

Noix de Saint-Jacques, Servies rôties en Soupe Tom Kha (4 pièces) 33,00 €



Lait de Coco, Citronnelle, Galanga, Curry Vert et un peu de Jus de Carcasse de Homard **10**

Pièce de Cabillaud taillée dans le Dos, Poêlée sur Peau (180gr) 29,00 €

Différentes Textures de Butternut aux Noisettes torifiées **11**

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 **12**

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

Les Viandes

Boeuf Herdshire en Tataki (160gr) 25,00 €

selectionné dans un morceau de 1^{ère} Catégorie : le Tende de Tranche accompagné de Pak Choi aux Sésames et une Sauce Teriyaki

Ce plat est exclusivement servi Bleu ! **14**

Tartare de Boeuf à L'Italienne pris dans le Filet, coupé au Couteau (220gr) 29,00 €

Pas de Ketchup, pas de Mayonnaise, juste du Pesto, des Pignons de Pin, du Sel et du Poivre. **15**

1/2 Côte de Boeuf du Herdshire (500gr) 38,00 €

à la Plancha, une vraie Béarnaise au Beurre clarifié, Servie avec des Petites Pommes de Terre passées à la Poêle et un brin de Salade **16**

Magret de Canard laqué (1gp Sud Ouest), Mousseline de Maïs (150gr) 25,00 €

Des Pommes, des Poires, et des Chataignes...

C'est l'Automne ! **17**

Épaule de Veau en Cuisson d'une Nuit, Légumes de Saison (160gr) 26,00 €

Confits comme un Tajine, Citron, Pois Chiche, Carotte, Céléri, Navet... **18**

Jarret 'Rouc Chou' cuit à basse Température (400/500gr) 25,00 €

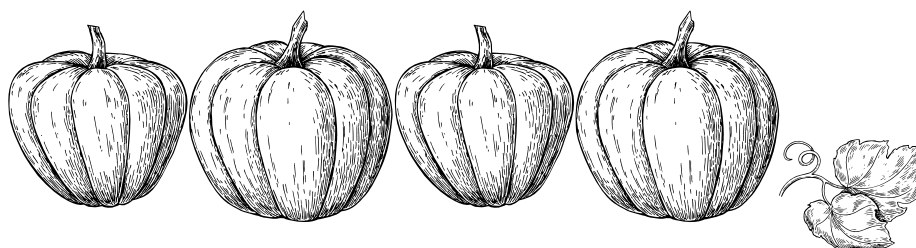
La pièce de Porc est Caramélisée au miel de Fleurs et le Choux rouge est braisé aux Epices ! **19**

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



Le Fromage

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

Le Sucré

Caramel 10,00 €

*Juste un Entremet au Beurre salé et avec une Pailletine de Pralin **22***

Pavlova Tutti Frutti 10,00 €

*De la Meringue, de la Mangue en Coulis et une Glace aux fruits Exotiques **23***

Automne 12,00 €

*Biscuit de Chataignes, Crème de Marron et Sorbet au "Gratte-Cul" ! **24***

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... ! **25***

Tarte du jour, demandez nous, elles sont aux Fruits de Saison ! **26** 8,00 €

Sorbets et Glaces « faites Maison au Pacojet » 3,00 €

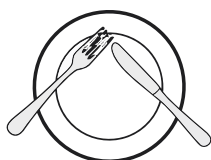
*Servis à la Boule... De quoi la perdre ! **27***

Irish Coffee à base de Kilbeggan **28** 8,00 €

Irish Coffee à base de Deanston, 12 ans d'âges **29** 16,00 €

Le saviez-vous ?

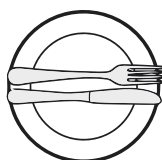
COMMENT PLACER VOS COUVERTS APRÈS MANGER !



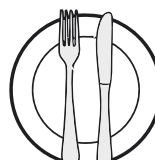
Pause



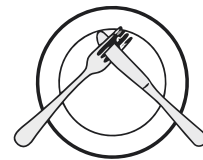
plat suivant, svp !



Excellent



Terminé



J'aime pas

PLATS

- 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
- 29
- 30

GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEAFOOD	OEUFS, 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	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM
X		X		X		X			X		X			
X		X				X								
X		X		X		X	X							
	X		X					X					X	
				X	X		X	X			X			
X						X	X	X						
				X	X			X					X	
			X	X		X	X							
X	X	X	X	X		X			X	X		X	X	
					X					X				
X		X		X			X		X			X		
		X		X		X								
X				X	X		X	X						
X				X			X							
X				X			X	X						
X				X		X								
X		X		X		X	X							
X		X		X		X	X							
X		X		X		X	X							
		X		X		X	X							
						X	X							
						X					X			
											X			

Les Allergènes

The Menu

Cold

«Eggs...cellent» 12,00 €

La Cave revisits the Classic «Egg Mayonnaise».

There are two and it's a Bistrot Classic! 1

Carrot and Mixed Seed Cake with star anise (70gr) 14,00 €

With crumbled Mimolette cheese, this is our take cheesecake! 2

Duck Foie Gras glazed with 12-year-old Pedro Ximenez, (90gr) 22,00 €

A variety of apples and toasted Apricot and Fig Brioche from Maison LEYES. 5



Warm

Stewed «chicken oyster» (70gr) 13,00 €

Butternutsquah and parsnips frozen in a veal sauce with hints of fresh tarragon 3

Asian beef broth soup with bean sprouts and Shimeji 15,00 €

Served with a red beetroot and Mirin (a very sweet sake) relish 4

Semolina pasta of «Grano Duro» (90/140gr) 19,00 €

Served with a seasonal mushrooms, a cream emulsion and mortadella tuile. This starter can also be served as a main! 6

Fish

Roasted scallops served in a Tom Kha soup (4 scallops) 33,00 €

made of coconut milk, lemongrass, galanga, green curry and some lobster shell sauce 7

Pieces of cod which have been pan-fried with the skin on. (180gr) 29,00 €

Different textures of butternut squash with roasted hazelnuts 8

Lobster Burger (330/400 gr) 39,00 €

Bagel with black Curry and Cuttlefish Ink, Crushed Tomatoes, Mayonnaise made with the Cooking Jus 12

Just so you know, it's a Saint-Louis Culinary Specialty...!



Meat

- Tataki Beef from Herdshire (140gr)** 25,00 €
*Meat from the topside accompanied with Chinese cabbage and teriyaki sauce.
Only served blue! 9*
- Italian-style Beef Tartare, from the Fillet and Knife-cut (220gr)** 29,00 €
No Ketchup, no Mayonnaise, just Pesto, Pine Nuts, Salt and Pepper. 17
- 1/2 Herdshire Rib Steak (500gr)** 38,00 €
*seared on the Plancha with Bearnaise Sauce made with clarified Butter,
Served with sauteed small Potatoes and a bit of Salad 19*
- Lacquered duck breast with a corn mousseline (150gr)** 25,00 €
Made of apples, pears and chestnuts... It's the epitome of Autumn! 10
- Slow roasted veal shoulder with seasonal vegetables (160gr)** 26,00 €
Candied like a tangine with lemon, chickpeas, carrots, celery and turnip... 11
- Pork shank with red Sauerkrat, cooked over a low temperatur (400/500gr)** 25,00 €
*The piece of pork is caramelised with honey and
the red cabbage is braised with spices 20*

Cheese

- An assortment of 3 Aged, Raw Milk Cheeses** 12,00 €
from our Selection 21

Sweet

- Caramel** 10,00 €
Simply a salted caramel entremet served with a praline paillete 12
- Pavlova Tutti Frutti** 10,00 €
*Comprising of meringue, mango coulis and
a tropical fruit icecream home made 13*
- Autumn** 12,00 €
Chestnut biscuit, chesnut cream and rosehip icecream home made ! 14
- Cluizel Chocolate Mousse, served hot** 12,50 €
*Pistachio Ice Cream, Roasted pistachio pieces
A La Cave signature dish...! 26*
- Sorbets and Ice Cream "Homemade in the Paco" 27** 3,00 €
served by the scoop. You'll go mad for it!
- Tart of the day** 8,00 €
(Perhaps Seasonal Fruits, Chocolate, Caramel, Walnuts and many others) 28
- Kilbeggan Irish Coffee 29** 8,00 €
- 12-year-old Deanston Irish Coffee 30** 16,00 €

Menükarte

Kaltes

- Eins, zwei, drei... das Ei!** 12,00 €
*Neukreation von La Cave des Klassikers «Eier mit Mayonnaise»
Es gibt 2 und ist ein Bistrot-Klassiker! 1*
- Sandkarotten-Kuchen mit Feldanis (70gr)** 14,00 €
Crumble aus jungem Mimolette, unsere Cheese Cake Version! 2
- Entenleber mit Pedro Ximenez 12-jährig glasiert (90gr)** 22,00 €
Variationen vom Apfel, getoastetes «Brioche»-Brot mit Aprikosen und Feigen vom Hause Leyes 5



Lauwarmes

- Pfaffenschnittche (70gr)** 13,00 €
Butternut und Pastinaken an Kalbs-Jus glasiert und mit frischem Estragon gewürzt 3
- Rinderbouillon auf asiatische Art... Sojasprossen, Shimezi** 15,00 €
Und Gewürz aus Roten Randen mit Mirin (milder, süsser Saké) 4
- Hartweizengriess Teigwaren (90/140gr)** 19,00 €
*Saisonpilze, sähmige Emulsion und Mortadella-Ziegel
Diese Vorspeise kann auch als Hauptspeise serviert werden! 6*

Fisch

- Jakobsmuscheln, gebraten serviert als Tom Kha Suppe (4 Stück)** 33,00 €
Kokosnussmilch, Zitronengras, Galanga, grüner Curry und ein wenig Hummer-Jus.... 7
- Pièce de Cabillaud taillée dans le Dos, Poêlée sur Peau (180gr)** 29,00 €
Kabeljau-Rücken auf der Haut gebraten 8
- Hummer-Hamburger (ganz) (330/400 gr)** 39,00 €
*Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischtinte, Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Jus 12
Zur Info: Ein Geheimgericht aus SAINT-LOUIS...!*



Fleisch

- Tataki vom Hereford-Rind, ausgewählt aus einem Stück von 1. (140gr)** 25,00 €
*Güte : der Oberschale serviert mit Chinakohl an Sesam und einer Teriyaki Sauce **Dieses Gericht wird nur Bleu serviert!** 9*
- 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*
- 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 19
- Laxkierte Entenbrust, Mais-Mousseline (150gr)** 25,00 €
*Äpfel, Birnen und Marronen...
Es ist Herbst! 10*
- Kalbsschulter eine Nacht lang gekocht, saisonales Gemüse (160gr)** 26,00 €
kandiert wie eine Tajine, Zitronen, Kichererbsen, Karotten, Sellerie, Kohlrabi...11
- Rote Schweinshaxe niedergegart (400/500gr)** 25,00 €
das Fleisch vom Schwein ist karamellisiert mit Blütenhonig und der Rotkohl mit Gewürzen geschmort! 20

Käse

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

Süßes

- Karamell** 10,00 €
ein Dessert mit gesalzener Butter und Pralinenspäne 12
- Pavlova Tutti Frutti** 10,00 €
mit Meringue, Mango-Coulis und einer Glace mit exotischen Früchten 13
- Herbst** 12,00 €
Kastanienbiskuit, Marronencreme und Hagebutten-Glace! 14
- Mousse au Chocolat Cuizel warm serviert,** 12,50 €
*mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazienstücken.
Zur Info: Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..! 26*
- Sorbet und Glace „hausgemacht im Paco“, als Kugel serviert 27** 3,00 €
- 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 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
«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
PORTO BLANC		
Sec - Ramos Pinto Dry	3,50 €	7,00 €
PORTO TAWNY		
Adriano - Ramos Pinto	4,00 €	8,00 €
10 ans - Ramos Pinto	7,00 €	13,00 €
PORTO RUBY		
Collector - Ramos Pinto	4,00 €	8,00 €
PORTO COLHEITA		
Colheita - Andresen 1998	7,00 €	13,00 €
XERES		
Manzanilla - Alegria	4,00 €	7,00 €
Pedro Ximenez - 12 ans - Don Zoilo	5,00 €	8,00 €
BANYULS		
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 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 €	12,50 €
	Sud-ouest	AOP	Côtes de Duras - La Miss - Château Haut Lavigne		77	2014	24,50 €	12,50 €
BIODY	Loire	AOP	Anjou - Vieilles Vignes - Château de Fesles	C	53	2014	24,50 €	12,50 €
BIO	Loire	AOP	Chinon - La Grande Ourse - Domaine de la Noblaie		49	2016	25,50 €	13,50 €
	Languedoc	AOP	Collines de la Mourre - Domaine Henry		17	2016	26,50 €	14,50 €
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 €	15,00 €
	Loire	AOP	Vouvray - Le Marigny Sec - Domaine des Aubussières	C	57	2016	28,50 €	16,50 €
	Loire	AOP	Fragile - Domaine La Grange aux Belles	100% Chenin ; très épuré et racé	14	2016	29,00 €	17,00 €

Notre sélection de 31 à 50€ maxi !

LES BLANCS (75cl)

	Bourgogne	AOP	Pouilly-Loché - Le Bourg - Domaine Marcel Couturier	C	50	2016	31,00 €	19,00 €
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	Par le Propriétaire de la Romanée-Conti !	56	2016	39,00 €	21,00 €
	Bourgogne	AOP	Rully - En Villerange - Domaine Claudie Jobard	C	78	2015	42,50 €	24,50 €
	Italie	DOCG	Erbaluce di Caluso Passito - Silva - 37,50cl		41	2004	43,00 €	25,00 €
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 €
BIODY	Jura	AOP	Arbois - Melon à Queue Rouge - Domaine de la Pinte		18	2013	44,50 €	26,50 €
	Bourgogne	AOP	Mercurey - 1er Cru Les Champs Martin - Domaine Bruno Lorenzon		22	2014	45,00 €	37,00 €
	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 €

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- sime	Sur Place	A Emporter
BIO Rhône	AOP	Crozes Hermitage - Domaine E. Guigal	24	2016	49,50 € 31,50 €
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 €
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 €
		<i>Un Vin Jaune minéral et complexe !</i>			
Rhône	AOP	Hermitage - Domaine Faugier-Gonnet	C 74	2012	71,50 € 51,50 €
Rhône	AOP	Condrieu - Stéphane Robert - Domaine du Tunnel	35	2015	71,50 € 51,50 €
Bourgogne	AOP	Meursault - Clos de la Barre - Domaine des Comtes Lafon	C 76	2011	125,00 € --
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 €

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	32	2012	22,50 € 10,50 €
BIODY Languedoc	AOP	Landes - Barocco - Michel Guérard	C 31	2012	31,00 € 19,00 €
		<i>Quand un Chef Étoilé s'essaie à la Viticulture avec un cépage endémique</i>			
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 €
		<i>Un des rares Buzet non détenu par la cave coopérative</i>			
Loire	IGP	Val de Loire - Vendée - Bel Canto - Prieuré La Chaume	11	2015	25,20 € 13,20 €
		<i>Coup de Cœur : Un Merlot de Vendée à déguster sans faute !</i>			
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 Loire	AOP	Saint Nicolas de Bourgueil - Les Graviers - Domaine du Bourg	C 39	2016	27,50 € 15,50 €
BIO 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-	Sur	A
			sime	Place	Emporter
BIO Alsace	AOP	Alsace - Rouge - Domaine Marcel Deiss	C 34	2015	29,50 € 17,50 €
BIODY 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 100% Cabernet-Sauvignon produit sur l'aire d'AOC Chaume !	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 Super Toscan ! - 50% Cab.Sauv.+50% Merlot - 16 mois barrique française	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 €
BIODY Languedoc	AOP	Pic Saint Loup - Jamais Content - Domaine Mortiers	C 98	2014	39,50 € 21,50 €
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 €
Roussillon	AOP	Côtes du Roussillon Villages - Crest Petit - Dom Brial	38	2012	44,50 € 26,50 €
Bourgogne	AOP	Auxey-Duresses - 1er Cru La Chapelle - Domaine Lafouge	71	2014	46,50 € 28,50 €
Espagne	DOCG	Rioja - Gran Reserva - Sierra Cantabria	65	2009	49,00 € 31,00 €
Rhône	AOP	Saint-Joseph - Domaine du Tunnel	C 92	2013	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- sime	Sur Place	A Emporter
Languedoc	AOP	Faugères - Boria - Domaine des Prés-Lasses <i>'Une pure Syrah qui n'a rien à envier au Rhône Nord'</i>	C 59	2012	52,50 €	34,50 €
Sud-Ouest	AOP	Côtes du Marmandais - Clos Baquay - Domaine Elian Da Ros	87	2012	55,50 €	41,50 €
BIO	Rhône	AOP Vacqueyras - Lao Muse - Clos de Caveau	C 30	2014	59,50 €	41,50 €
	Rhône	AOP Cornas - Domaine du Tunnel	C 15	2013	59,50 €	45,50 €
	Bordeaux	AOP Pomerol - Château Gombaude Guillot	81	2007	63,50 €	45,50 €
BIODY	Bourgogne	AOP Morey-Saint-Denis - Domaine Arlaud	C 68	2014	66,00 €	48,00 €
	Rhône	AOP Saint-Joseph - Lautaret - Domaine Durand	36	2014	76,50 €	56,50 €
BIODY	Provence	AOP Bellet - Vino di Gio - Clos Saint Vincent <i>'La perle du vignoble de Nice'</i>	C 84	2015	83,00 €	63,00 €
	Bourgogne	AOP Vosne-Romanée - Aux Réas - Domaine Arlaud	C 80	2014	85,00 €	65,00 €
BIO	Bourgogne	AOP Gevrey-Chambertin - Ostrea - Domaine Trapet	C 79	2015	87,50 €	67,50 €
	Bourgogne	AOP Clos Saint Denis - Grand Cru - Domaine Olivier Guyot	83	2013	139,50 €	119,50 €
	Bourgogne	AOP Pommard - 1er Cru Chanlins - Clos de la Chapelle	C 82	2014	96,50 €	76,50 €
	Bourgogne	AOP Chambolle Musigny - 1er Cru Les Plantes - Domaine Bertagna	C 91	2015	99,50 €	79,50 €
	Bordeaux	AOP Pessac-Léognan - Les Plantiers de Haut-Brion - Château Haut-Brion	D 88	2007	98,00 €	78,00 €
	Chili	Colchagua Valley - Clos Apalta - Casa Lapostolle	C 86	2006	100,00 €	80,00 €
	Bordeaux	AOP Pauillac - Château d'Armailiac	96	1997	118,00 €	98,00 €
	Bourgogne	AOP Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron	C 89	2013	126,00 €	106,00 €
BIODY	Rhône	AOP Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel	93	2007	130,00 €	110,00 €
	Bordeaux	AOP Pauillac - Château Pichon Longeville Comtesse de Lalande	C 94	2007	159,50 €	139,50 €
	Bourgogne	IGP "Gevrey-Chambertin - 1er Cru Les Champeaux - Domaine Denis Mortet" <i>'L'un des meilleur domaines de Bourgogne !'</i>	72	2011	160,00 €	-
BIO	Bourgogne	AOP Mazoyères-Chambertin - Grand Cru - Domaine Taupenot-Mermé	C 95	2011	181,00 €	161,00 €

Notre sélection de 16 à 50€ maxi

LES ROSÉS (75cl)

Rhône	AOP	Costières de Nîmes - Grande Cuvée Rosé - Mas Marignane	7	2016	15,50 €	9,50 €
Provence	IGP	Côtes de Provence Sainte Victoire - Le Pas du Moine - Château Gassier	26	2017	24,50 €	12,50 €
Corse	AOP	Patrimonio - Domaine Gentile	25	2017	39,00 €	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'Œnothèque 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 AOP	Puligny Montrachet - Les Combettes - Domaine Leflaive		2014	29,00 €
LES GRANDS ROUGES				
Bourgogne AOP	Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron	89	2013	23,00 €
Bourgogne AOP	Latricière Chambertin - Grand Cru - Domaine David Duband	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 - <i>Domaine du Tariquet</i>	2015	37,00 €	17,00 €
Rhône	IGP	Ardèche - Grand Ardèche - <i>Louis Latour</i>	2014	48,00 €	28,00 €
BIO Alsace	AOP	Riesling - Rosenberg - <i>Domaine Barmès-Buecher</i>	2013	65,00 €	45,00 €

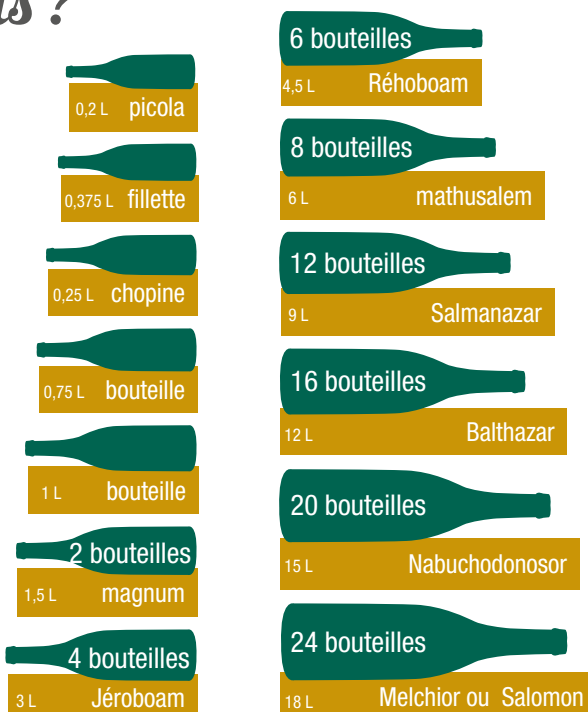
Région	LES ROUGES (150cl)		Millésime	Sur Place	A Emporter
Languedoc	AOP	Minervois - Abrensis - <i>Clos des Jarres</i>	2014	37,00 €	17,00 €
Espagne	AOP	Ribeira del Duero - Celeste - <i>Torres</i>	2012	48,00 €	28,00 €
BIO Sud-Ouest	AOP	Madiran - Greenwich 43N - <i>Château Peyros</i>	2003	65,00 €	45,00 €
Bordeaux	AOP	Medoc - <i>Château Patache d'Aux</i>	2009	40,00 €	20,00 €
Bordeaux	AOP	Saint-Emilion - Grand Cru - <i>Château de l'Annonciation</i>	2014	49,00 €	29,00 €
BIO Languedoc	AOP	Faugères - Le Songe de l'Abbé - <i>Abbaye Sylva Plana</i>	2013	55,00 €	35,00 €
BIO Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - <i>La Bastide Saint Dominique</i>	2014	55,00 €	35,00 €
Italie	AOP	Chianti Classico Riserva DOCG - <i>Savignola Paolina</i>	2013	62,00 €	42,00 €

Super Affaire en Magnums !

Corse - Patrimonio - Rouge - Yves Leccia 2008 **65,00 €**

Bordeaux - Maison Neuve 2010 Rouge **40,00 €**

Le Saviez-vous ?



Les Spiritueux

Appellations	Pays	Référence	CAVE	Degré d'Alcool	4 cl
Absinthe	France	Absinthine - Boyer		50%	6,00 €
Anisés	France	Pastis - Domaine des Restanques		45%	4,00 €
Anisés	France	P'tit Bleu - Liquoristerie de Provence		40%	4,40 €
Armagnac	France	Bas-Armagnac - VSOP - Château De Laubade		40%	6,00 €
Armagnac	France	Bas-Armagnac - XO - Château De Laubade	<i>SPIRIT</i>	40%	8,00 €
Blend	Ecosse	Lindrum 12 ans		43%	6,00 €
Bourbon	USA	The Naked Grouse		40%	5,00 €
Bourbon	USA	Woodford - Double Oaked		43,2%	8,00 €
Calvados	France	Calvados - 12 ans - Groult		41%	6,00 €
Calvados	France	Fine - Château Du Breuil		40%	4,00 €
Campbeltown	Ecosse	Hazlburn 8 ans		46%	10,00 €
Chartreuse	France	V.E.P. - Jaune		42%	12,00 €
Chartreuse	France	V.E.P. - Verte		54%	15,00 €
Cognac	France	Grande Champagne - XO Perfection - Lot n°53 (50 ans de moyenne) - Tesseron		40%	19,00 €
Cognac	France	Grande Champagne - VSOP - Paul Giraud		40%	6,00 €
Cognac	France	Grande Champagne - XO - Paul Giraud		40%	10,00 €
Eau-de-Vie	Italie	Limoncello		25%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Vieille Prune d'Alsace - Yves Lehmann		42%	8,00 €
Eau-de-Vie	France	Génépi - Père Chartreux		40%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Alisier - Willy Hagemeyer		45%	6,00 €
Eau-de-Vie	France	Framboise Sauvage - Reserve de Famille - Yves Lehmann		45%	8,00 €
Eau-de-Vie	France	Kirsch - Willy Hagemeyer		45%	4,00 €
Eau-de-Vie	France	Marc de Gewurztraminer - Reserve de Famille - Yves Lehmann		45%	9,00 €
Eau-de-Vie	France	Mirabelle - Willy Hagemeyer		45%	4,00 €
Eau-de-Vie	France	Poire William - Monts de la Côte d'Or - Cartron		49%	10,00 €
Eau-de-Vie	France	Quetsch - Yves Lehmann		45%	5,00 €
Gin	USA	Gin Aviation		40%	6,00 €
Grappa	Italie	Grappa di Amarone - Capovilla 50cl		41%	9,00 €
Highland	Ecosse	Deanston 12 ans		46,3%	8,00 €
Ile de Jura	Ecosse	Isle of Jura - Legacy 10ans		40%	6,00 €
Ile de Skye	Ecosse	Talisker - 57° North		57%	8,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Port Charlotte - Islay Barley		50%	10,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Laphroaig 10 ans		40%	6,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Octomore 06.1.	<i>SPIRIT</i>	57%	19,00 €
Iles Orcades	Ecosse	Scapa - Skiren		40%	8,00 €
Iles Orcades	Ecosse	Highland Park - Freya	<i>SPIRIT</i>	51,2%	19,00 €
Ill de Mull	Ecosse	Ledaig 10 ans		46,3%	8,00 €
Liqueur	Italie	Fernet Branca		40%	4,00 €
Liqueur	France	Grand Marnier - Cuvée du Centenaire		40%	10,00 €
Speyside	Ecosse	Aberlour 15 ans		43%	6,00 €
Speyside	Ecosse	Aberlour 18 ans		43%	10,00 €
Speyside	Ecosse	Tormore 16 ans		48%	10,00 €
Speyside	Ecosse	Glengoyne 18 ans		43%	15,00 €
Vodka	France	Skyy - San Fransisco Edition		40%	5,00 €
Whisky	Japon	Hibiki - Japanese Harmony		45%	10,00 €

Rhums et Cigares

Rhum	Bresil	Cachaça Kapoeira		38%	4,00 €
RUM	Barbade	Cockspur 12 ans		40%	6,00 €
RUM	Guatemala	Botran - 15 ans Reserva		40%	6,00 €
RHUM	Madagascar	Dzama - Cuvée Noire Prestige		40%	6,00 €
RON	Costa Rica	Centenario 30 ans Tradition amérique du sud et Centrale	<i>SPIRIT</i>	40%	19,00 €
RON	Pérou	Millonario XO	<i>SPIRIT</i>	40%	19,00 €
RON	Cuba	Havana Club Seleccin de Maestros		45%	10,00 €
RHUM	Marie-Galante	Bielle Blanc - Tradition française		59%	4,00 €
RHUM	Martinique	Habitation Saint-Etienne VSOP		45%	8,00 €
RHUM	Martinique	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 !



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.

* 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".



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.



10 NOVEMBRE 2018

SOIRÉE CHAMPAGNE



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 19h00 à 22h15

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 de 5 à 12 personnes

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

📱 [bistrotlacave](https://www.facebook.com/bistrotlacave) | 📍 [bistrot La Cave](#)