



la cave

BISTROT-RESTAURANT

Sur le Pouce ou au Comptoir

Petite Planche 12,00 €

Petite Planche de Charcuterie d'Alsace, d'Espagne et d'Italie (100g)

Grande Planche 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 (100g) 15,00 €

Notre Sélection de 3 Fromages, avec du Pain !

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

Formule enfant ...

Jusqu'à 12 ans. Demandez à notre équipe !

12,00 €

Formule Découverte

1 entrée
plat
dessert

35,00 €

ENTRÉES

Chair de Tourteau en Rilette (35g) 2

Tuile d'Algues, Guacamole d'Avocats épicé aux Piments d'Espelette

Crispy Crab Rilette Seaweed tuiles, avocado guacamole lightly spiced with Espelette peppers

Taschenkrebsfleisch-Croustillant als Rillettes Algen Tuile, Avocado-Guacamole gewürzt mit Piments d'Espelette

ou

Bouillon Thaï aux Pâtes Udon, Citronnelle... 5

Crevettes, Brunoise de Carotte et de Gingembre, Lentin de Chêne et du Coriandre pour parfumer

Thai Vegetable Soup... with Udon noodles and Lemongrass. Brunoise carrots and seasoned with ginger and coriander

Thai-Bouillon...Udon Nudeln, Zitronengras feingewürfelte gedämpfte Karotten mit Ingwer und Koriander

PLATS

Dos de Lieu Noir légèrement fumé Maison (120g) 10

Rôti sur Peau, Crème de Petit Pois frais juste écosés, Copeaux de Colonatta pour exalter les saveurs !

Lightly Home Smoked Black Pollock Fillet Roasted with skin on, fresh pea cream, Colonatta chips to enhance the flavours!

Seelachs-Rücken leicht hausgeräuchert auf der Haut gebraten, Creme mit frisch ausgehülsten Erbsen, Colonatta-Späne für die Würze!

ou

Fleischnaka Maison de Jarret de Porc (140g) 18

Servie dans le bouillon avec ses Légumes de Saison

Homemade Pork Knuckle Fleischnaka Served in the broth with its seasonal vegetables...

Hausgemachte Fleischnacka mit Schweinshaxe Serviert in der Brühe mit saisonalem Gemüse...

DESSERTS

Marmelade de Rhubarbe, Baba à la Verveine 24

Chantilly Crémeuse et Sorbet Maison

Rhubarb Marmelade, Baba with Verbena Chantilly and Ice cream

Rhaberber-Marmelade, Baba an Eisenkraut sämige Schlagsahne im Töpfchen

ou

Mousse Chocolat Cluizel, servie chaude

Glace Maison à la Pistache et quelques Broutilles torréfiées 25

Cluizel Chocolate Mousse, served hot Pistachio Ice Cream, Roasted pistachio pieces

Mousse au Chocolat CLUIZEL warm serviert, Mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazienstücken

la Carte

Chair de Tourteau en Rilette (70g) ² 19,00 €
Tuile d'Algues, Guacamole d'Avocats épicé aux Piments d'Espelette

Foie Gras de Canard glacé 22,00 €
au Pedro Ximenez 12 ans d'âge (90g) ³
Déclinaison sur la Rhubarbe au Poivre Voatsiperifery, Brioche Maison
Une Entrée Signature...!



Salade de Queues de Langoustines, 23,00 €
Artichauts violets et son Oeuf pommade ⁴
Poêlés au beurre de Homard, Vinaigrette d'Agrumes au Xérès

Bouillon Thaï aux Pâtes Udon, 15,00 €
Citronnelle... ⁵
Crevettes, Brunoise de Carotte et de Gingembre, Lentin de Chêne et du Coriandre pour parfumer



Prince de Bretagne Braisé à blanc 10,00 €
tout simplement (150-180g) ⁶
Il s'agit du Choux Fleur bien sûr !



La Carotte sous toutes ces Formes 12,50 €
et Couleurs (180g) ⁷
En Purée, cuite, à crue, en Pickles et Fane



Une Assiette de tous nos Légumes 14,00 €
Printaniers (200g) ⁸
Une pointe d'Huile de Sésame, une pincée de Sel et c'est tout !



* Nos légumes peuvent être servis en plats pour un supplément de 10,00 €

- ★ Tous nos Plats sont élaborés à base de Produits frais et en «Cuisson minute».
- ★ Les Desserts sont également «Maison».
- ★ Nous privilégions la Qualité pour exhausser les Saveurs et le Goût.
- ★ Le Restaurant La Cave favorise les producteurs 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).



Plat Signature de La Cave



Nos plats à faible valeur Calorique



Nos plats exclusivement constitués de légumes, adaptés pour les Végétariens

1

Les produits identifiés d'un chiffre de couleur rouge contiennent des Allergènes. La liste est consultable en page 7

Pièce de Barbue de Pêche, 32,00 €
Rôtie sans peau (250g) ⁹
Coulis de Cresson et Navets nouveaux glacés

Dos de Lieu Noir 27,00 €
légèrement fumé Maison (180g) ¹⁰
Rôti sur Peau, Crème de Petit Pois frais juste écossés
Copeaux de Colonatta pour exalter les saveurs !

Hamburger de Homard Entier (330/400g) ¹² 39,00 €
Bagel au Curry noir et Encre de Seiche, Concassée de Tomates, Mayonnaise au Jus de Carcasses
Un Plat Signature...!



Côte de Veau Français, 32,00 €
cuite au Beurre Clarifié (180g) ¹⁴
Pâtes Zita comme un Collier et Crème de Morilles

Tartare de Boeuf à L'Italienne pris 29,00 €
dans le Filet et coupé au Couteau (220g) ¹⁵
Pas de Ketchup, pas de Mayonnaise, juste du Pesto, des Pignons de Pin, du Sel et du Poivre

½ Côte de Boeuf du Herdshire (500g) ¹⁶ 38,00 €
Une vraie Béarnaise au Beurre clarifié, Servie avec des Petites Pommes de Terre Primeurs de Noirmoutier et un brin de Salade

Filet de Bœuf à la Ficelle, 31,00 €
Poché en Bouillon puis marqué à la Plancha (180g) ¹⁷
Pot au feu de Légumes Printanier et Crème de Condiments

Fleischnaka Maison de Jarret de Porc 25,00 €
(180g/200g) ¹⁸
Servie dans le bouillon avec ses Légumes de Saison

Plat pour 2 personnes 

Train de 8 à 10 Côtelettes d'Agneau 57,00 €
aux Épices (250/350g) ¹⁹
Glacis de légumes et Jus réduit à l'Ail Noir
20 mn de cuisson minimum !

le Fromage

Assortiments de 3 Fromages
au Lait Cru, affinés ²¹ 12,00 €
de notre plateau



le Sucré

Eclair ²² 10,00 €
aux Litchees et Eclats de Pralines Rose, simple et sans Fioritures !

Sablé Breton aux Agrumes et Fruits Rouges 13,00 €
Base de Lemon Curd, compotée d'Orange confites ²³

Marmelade de Rhubarbe, Baba à la Verveine 11,00 €
Chantilly Crémeuse et Sorbet Maison ²⁴

Mousse Chocolat Cluizel, servie chaude ²⁵ 12,50 €
et sa Glace à la Pistache, Broutilles torréfiées
Dessert Signature de la Cave...



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

Sorbets et Glaces
"Faites Maison au Paco" ²⁷ 3,00 €
servi à la Boule, de quoi la perdre !

Irish Coffee à base de Kilbeggan ²⁸ 10,00 €

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



les Allergènes

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉES, KRUSTENTIERE, SEAFOOD	ŒUFS, EIER, EGGS	POISSON, FISCH, FISH	ARACHIDE, ERDNÜSSE, PEANUTS	SOJA	LAIT, MILCH, MILK, CREME, BEURRE	FRUITS À COQUE, SCHALENFRUCHT, NUTS	CELERI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SENF, MUSTARD	SESAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM
2	X	X	X	X			X			X					
3	X	X		X			X		X					X	X
4		X	X				X								
5	X	X	X				X								X
6	X						X								
7							X				X				
8							X		X		X				
9				X			X								
10		X		X			X								
12	X	X	X		X		X			X	X				
14	X						X								
15	X		X	X				X		X					
16			X	X			X			X					
17							X	X	X		X				
18	X		X				X		X						
19							X		X						
21							X					X	X		
22	X		X	X			X	X							
23	X		X	X			X	X							
24	X		X	X			X	X							
25	X		X	X			X	X							
26	X		X	X			X	X							
27			X	X			X	X							
28							X	X							
29							X					X			

le Saviez-vous ?

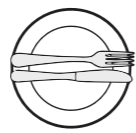
Comment placer vos couverts après manger !



Pause



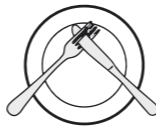
Plat suivant, sup !



Excellent



Terminé



J'aime pas



The Menu

Cold

Crispy Crab Rilette (70g) **2** 19,00 €
Seaweed tuiles, avocado guacamole lightly spiced with Espelette peppers

Duck Foie Gras glazed with 12-year-old Pedro Ximenez (90g) **3** 22,00 €
Variations on rhubarb with Voatsiperifery pepper and homemade brioche
A La Cave signature dish...



Langoustine Tail and Purple Artichoke Salad **4** 23,00 €
Fried in lobster butter, Egg cooked with beurre pommade. Citrus dressing with sherry

Thai Vegetable Soup... with Udon noodles and Lemongrass **5** 15,00 €
Shrimps, Brunoise carrots and seasoned with ginger and coriander



Simply Braised Cauliflower (150-180g) **6** 10,00 €
Straight from the heart of Brittany!



Carrots in All Shapes and Colours (180g) **7** 12,50 €
Pureed, cut raw, pickled and withered



A Spring Vegetable Dish (200g) **8** 14,00 €
With just a dash of sesame oil and a pinch of salt!



*Can be served as a main for a €10 supplement

Make Vegetables the Star of the Show*

8

Prix net TTC -service inclus

- ★ All of our dishes are prepared using fresh ingredients and are "cooked to order"
- ★ Our desserts are also homemade.
- ★ We focus on quality in order to heighten Flavours and Taste.
- ★ The La Cave Restaurant favours Regional Producers when choosing seasonal products.



All dishes are homemade on site using unprocessed products (Art. D. 121-13-3 c.conso).



A La Cave signature dish...



Our low-calorie dishes



Our dishes made using only vegetables, suitable for vegetarians

1

The products marked with an RED number contain allergens. Consult the list on page 7

Fish Dishes

(Dependent on Availability)

Slow Cooked Brill (250g) **9** 32,00 €
Watercress coulis and glazed new turnips

Lightly Home Smoked Black Pollock Fillet (180g) **10** 27,00 €
Roasted with skin on, fresh pea cream, Colonatta chips to enhance the flavours!

Lobster Burger (330/400g) **12** 39,00 €
Bagel with black Curry and Cuttlefish Ink, Crushed Tomatoes, Mayonnaise made with the Cooking Jus
A La Cave signature dish...



Meat

French Veal Chop Cooked in Clarified Butter (180g) **14** 32,00 €
Zita pasta as a collar and morel cream.

Italian-style Beef Tartare, from the Fillet and Knife-cut (220g) **15** 29,00 €
No Ketchup, no Mayonnaise, just Pesto, Pine Nuts, Salt and Pepper.

1/2 Herdshire Rib Steak (500g) **16** 38,00 €
A real Bearnaise sauce with butter, served with baby Noirmoutier potatoes and a side salad

Fillet of Beef Cooked in Court Bouillon (180g) **17** 31,00 €
Spring vegetable stew and creamy sauce

Homemade Pork Knuckle Fleischnaka (180g/200g) **18** 25,00 €
Served in the broth with its seasonal vegetables...

Dishe for 2 People 🍴🍴

8 to 10 Spiced Lamb Chops (250/350g) **19** 57,00 €
Vegetable glaze and reduced black garlic jus
20 minutes of minimum waiting time!

Prix net TTC -service inclus

9



Cheese

Assortment of 3 raw milk matured cheeses ²¹ 12,00 €
from our Selection



Sweet

Eclair ²² 10,00 €
With litchis and shards of rose praline, simple and frill free!

"Sablé Breton" Citrus Pie ²³ 13,00 €
Lemon curd base, candied orange compote and sorbet

Rhubarb Marmelade, Baba with Verbena ²⁴ 11,00 €
Chantilly and Ice cream

Cluizel Chocolate Mousse, served hot ²⁵ 12,50 €
Pistachio Ice Cream, Roasted pistachio pieces
A La Cave signature dish...

Tart of the day ²⁶ 8,00 €
Seasonal Fruits, Chocolate, Caramel, Walnuts and many others...

Sorbets and Ice Cream "Homemade using a Pacojet appliance" ²⁷ 3,00 €
served by the scoop. You'll go mad for it!

Kilbeggan Irish Coffee ²⁸ 10,00 €

12-year-old Deanston Irish Coffee ²⁹ 16,00 €



Menu of the Day

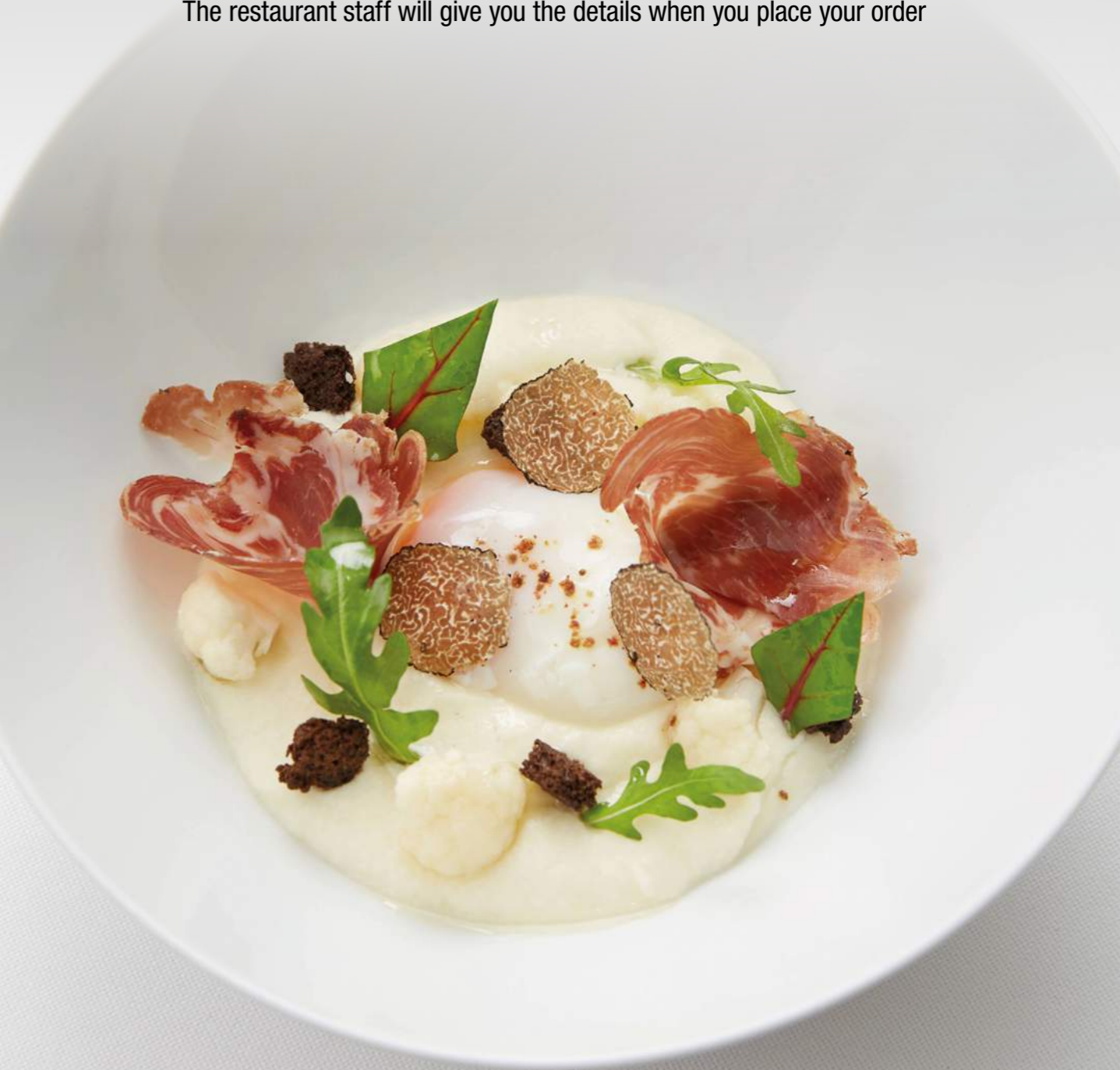
Served at lunch only, from Monday to Friday, excluding holidays

1 Main course 14,00 €

2 Main courses 19,00 €

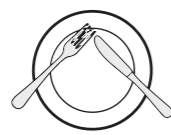
Starter + Main course + dessert 24,00 €

The restaurant staff will give you the details when you place your order



Did you know?

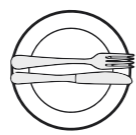
How to place the cutlery after eating!



Pause



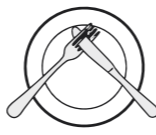
Next please!



Excellent



Finished



Don't like



Menükarte

Kaltes

Taschenkrebsfleisch-Croustillant 19,00 €

als Rilletes (70g) 2

Algen Tuile, Avocado-Guacamole gewürzt mit Piments d'Espelette

Entenleber mit Pedro Ximenez 22,00 €

12-jährig glasiert (90g) 3

Rhabarber-Variationen an Voatsiperifery Pfeffer, hausgemachte Brioche

Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..!



Langustinen-Schwanz Salat 23,00 €

und violette Artischocken 4

in Hummerbutter gebraten, wachsw weich gekochtes Ei. Vinaigrette mit Zitrusfrüchten an Xérès

Thai-Bouillon... 15,00 €

Udon Nudeln, Zitronengras 5

Garnelen, feingewürfelte gedämpfte Karotten mit Ingwer und Koriander



Prince de Bretagne 10,00 €

langsam geschmort (150-180g) 6

Natürlich handelt es sich um Blumenkohl



Karotten in allen Formen und Farben (180g) 7 12,50 €

als Püree, gekocht, roh, als Pickles und Bundkarotten



Ein Teller mit allen 14,00 €

unseren Frühlingsgemüse (200g) 8

Nur mit einem Hauch Sesamöl, und einer Prise Salz!



*Können als zusätzlicher Gang serviert werden zu 10,00 €

Fisch je nach Lieferung

Goldbutt von der Angel niedergegart (250g) 9 32,00 €

Watercress coulis and glazed new turnips

Seelachs-Rücken leicht 27,00 €

hausgeräuchert (180g) 10

auf der Haut gebraten, Creme mit frisch ausgehülsten Erbsen, Colonatta-Späne für die Würze!

Hummer-Hamburger (ganz), (330/400g) 12 39,00 €

Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischtinte, Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Jus

Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..!



Kotelett vom französischen Kalb 32,00 €

in geklärter Butter gekocht (180g) 14

Zita Teigwaren wie eine Kette und Morchel-Creme

Rindstartar italienische Art, 29,00 €

vom Filet und mit dem Messer geschnitten (220g) 15

Weder Ketchup noch Mayonnaise – nur Pesto, Pinienkerne, Salz und Pfeffer...

Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..!

½ Côte de Boeuf vom Herdshire-Rind 16 38,00 €

eine echte Bearnaise mit Butter, serviert mit gebratenen Frühlingskartoffeln aus Noirmoutier und etwas Salat (500g)

Rindsfilet « à la Ficelle », 31,00 €

also im Court-Bouillon gekocht (180g) 17

Frühlingsgemüse Pot-au-feu und würzige Creme

Hausgemachte Fleischnacka 25,00 €

mit Schweinshaxe (180g/200g) 18

Serviert in der Brühe mit saisonalem Gemüse ...

Gerichte für 2 Personen 🍴🍴

Lammrack mit 8 bis 10 Kotelette 57,00 €

an Gewürzen (250/350g) 19

Gemüse-Glaciés und Jus mit schwarzem Knoblauch

20 Minuten minimale Wartezeit!

Lauwarmes

Fleisch

Lust auf Gemüse*

★ Alle unsere Speisen werden mit frischen Produkten zubereitet und "à la minute" gekocht.

★ Die Desserts sind ebenfalls "vom Haus".

★ Wir bevorzugen Qualität, um den Geschmack zu erhöhen.

★ Das Restaurant La Cave favorisiert regionale Produzenten bei der Wahl seiner saisonalen Produkte.



Alle Speisen werden vor Ort, aus frischen Produkten, zubereitet. (Art. D. 121-13-3 c.conso).



Die „Unterschrift“ des Hauses..!



Unsere kalorienarmen Speisen



Unsere Speisen die ausschliesslich aus Gemüse bestehen, geeignet für Vegetarier

1

Produkte mit einer ROTE Zahl enthalten Allergene. Die Liste befindet sich auf Seite 7



Käse

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



Süßes

Eclair ²² 10,00 €
mit Litschis und Splitter von Rosa Pralinen, einfach und ohne Geschnörkel!

"Sablé Breton" Zitrusfrüchte-Kuchen ²³ 13,00 €
Lemon Curd Boden, Kompott aus kandierten Orangen und Sorbet

Rhabarber-Marmelade,
Baba an Eisenkraut ²⁴ 11,00 €
sämige Schlagsahne im Töpfchen

Mousse au Chocolat CLUIZEL
warm serviert ²⁵ 12,50 €
Mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazienstücken.
Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..!

Hausgemachte Wähe ²⁶ 8,00 €
Vielleicht mit saisonalen Früchten , Schokolade, Karamell, Nüssen oder anderem...

Sorbet und Glace „hausgemacht im Paco“ ²⁷ 3,00 €
als Kugel serviert

Irish Coffee mit KILBEGGAN ²⁸ 10,00 €

Irish Coffee mit DEANSTON, 12-jährig ²⁹ 16,00 €



Tagesangebot

nur am Mittag von Montag bis Freitag, nicht an Feiertagen

1 Teller 14,00 €

2 Teller 19,00 €

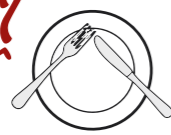
Vorspeise + Hauptspeise + Dessert 24,00 €

Unser Servierpersonal informiert Sie bei der Bestellung.



Wussten Sie schon ?

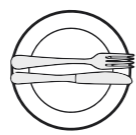
Wie das Besteck nach dem Essen stellen!



Pause



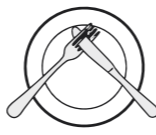
Nächste!



Wunderbar!



Fertig, Schloss!



Mag nicht

Capsulées

Bière Blanche 33cl	4,60 €
Heineken 33cl	4,60 €
Desperados 33cl	4,50 €
Grimbergen Blonde 33cl	4,90 €
Lefte Brune 33cl	4,90 €
Bière Paulaner sans alcool (-de0,5%) 33cl	4,00 €

Pressées

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

Rafraîchissants

Swiss Mountain Spring - Classic Tonic Water - 20cl	4,50 €
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, Zéro) - 33cl	4,00 €
Orangina - 25cl	3,50 €
Schweppes Tonic ou agrumes - 25cl	3,50 €
Limonade Liness de Soultzmatt - 33cl	2,50 €
Ice Tea- Lipton - 25cl	3,50 €
Eau d'Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue - 100cl	4,70 €
Eau d'Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue - 50cl	3,60 €
San Pellegrino - 50cl	4,00 €
Perrier - 33cl	4,00 €
Supplément sirop	0,50 €
Pom's (Apfelschorle) de Lisbeth 33cl	3,50 €

les Cocktails

Mojito de "Fab" - A base de Rhum Mathusalem 7 ans	11,00 €	alcool
Caïpiriña - A base de Cachaça Sagatiba	11,00 €	alcool
Ti Punch Blanc - Sirop sucre ambré, Rhum severin Blanc, Citron vert	6,00 €	alcool
Cuba Libre - Cassonade, Rhum Barcelo Gran Anejo et Coca-Cola	8,00 €	alcool
Blanc Cassis - à base de crème de Cassis Cueillette Catron	5,50 €	alcool
Kir Royal - à base de crème de Cassis Cueillette Catron	16,00 €	alcool
Campari agrémenté de 12 cl de jus et une tranche d'Orange:	6,50 €	alcool
Aperol SPRITZ avec de l'apérol et du Crémant d'Alsace	8,50 €	alcool
Syracuse - Sirop de Grenadine, Tonic, jus d'Orange	6,50 €	sans
"L'Alsace Coffee" à base de Marc de Gewurztraminer	17,00 €	alcool
"L'Irish Coffee" à base de Whisky Kilbeggan	10,00 €	alcool

Time to Drink*

Cafeterie

Espresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	2,80 €
avec crème	3,00 €
Double Espresso	5,60 €
Grand Café Allongé	4,50 €
Grand Café Crème	5,00 €
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	5,00 €
Floc de Gascogne Rouge - Château de Laubade	5,00 €
Macvin du Jura - Blanc - Domaine Courbet	5,00 €

* servis de 11h00 à minuit.

la Carte des Vins

NOTRE SÉLECTION DE 10 À 17€ MAXI !

Région	LES BLANCS (75CL)		Millé-sime	Sur Place	A Emporter
Languedoc	AOP	Côtes de Thongue - Chardonnay - Equilibre - Domaine L'Arjolle	6	2017	17,00 € 9,50 €

NOTRE SÉLECTION DE 18 À 30€ MAXI !

Italie	DOC	Langhe - Chardonnay - Guiseppe Cortese	1/3 d'élevage en chène français, 1/3 en béton et 1/3 en amphore	C	48	2016	19,00 €	10,00 € €
Argentine	AOP	Salta - Torrontes Provado - Domaine Etchart		5	2015	22,50 €	10,50 € €	
Rhône	IGP	Méditerranée - Les Collines de Laure - Jean-Luc Colombo		57	2016	23,00 €	11,00 € €	
Bourgogne	IGP	"Coteaux de l'Auxois - Quintessence de Lyre - Domaine Simonnet-Fèvre		16	2014	24,00 €	12,50 € €	
BIO	AOP	Sud-ouest - Côtes de Duras - La Miss - Château Haut Lavigne		77	2014	24,50 €	12,50 € €	
BIODY	AOP	Loire - Anjou - Vieilles Vignes - Château de Fesles		C	53	2014	24,50 €	12,50 € €
BIO	AOP	Rhône - Côtes du Rhône - Les Diablotines - Domaine des Espiers		C	51	2016	26,00 €	14,00 € €
Languedoc	AOP	Côtes de Thongue - Chardonnay - Dernière Cueillette - Domaine L'Arjolle		17	2015	29,50 €	17,50 € €	
Rhône	AOP	Crozes Hermitage - Domaine E. Guigal		24	2016	29,50 €	17,50 € €	

NOTRE SÉLECTION DE 31 À 50€ MAXI !

BIODY - NATURE	Languedoc	VDF	Roussanne - Domaine Zéligé-Caravent		52	2017	31,00 €	19,00 €	
BIO	Languedoc	IGP	Oc - Le Petit Trélan - Domaine Alain Chabanon		97	2015	31,00 €	19,00 € €	
BIO	Loire	VDF	Fragile - Domaine La Grange aux Belles	100% Chenin ; très épuré et racé	14	2016	32,00 €	20,00 €	
	Loire	AOP	Saumur - La Coulée d'Aunis - La Source du Ruault		35	2016	34,00 €	22,00 €	
	Bourgogne	AOP	Pouilly-Loché - Le Bourg - Domaine Marcel Couturier		C	50	2016	34,00 €	22,00 €
BIODY	Loire	AOP	Anjou - L'Insolent - Château de Plaisance		18	2015	35,00 €	23,00 €	
BIO	Loire	AOP	Vouvray - Renaissance - Domaine Sébastien Brunet		49	2016	36,50 €	24,50 €	
	Bourgogne	AOP	Viré-Clessé - Vieilles Vignes - Domaine Meurgey-Crozes		47	2014	36,50 €	24,50 €	
BIO	Bourgogne	AOP	Bouzeron - Domaine Aubert de Villaine	Par le Propriétaire de la Romanée-Conti !	56	2017	39,00 €	27,00 €	
	Bourgogne	AOP	Montagny - Le Pré Berceau - Domaine Bruno Lorenzon		22	2015	46,00 €	34,00 €	
	Bourgogne	AOP	Rully - En Villerange - Domaine Claudie Jobard		C	78	2015	47,50 €	35,50 €
BIO	Provence	AOP	Cassis - Kalahari - Château Barbanau		C	55	2014	47,50 €	33,50 €

NOTRE SÉLECTION À PARTIR DE 50€ ET PLUS ...

	Bourgogne	AOP	Chablis 1er Cru - Côte de Jouan - Domaine Garnier		C	23	2015	52,00 €	34,00 € €
	Rhône	AOP	Saint-Peray - La Belle de Mai - Domaine Jean-Luc Colombo		21	2016	52,50 €	34,50 € €	
	Bourgogne	AOP	Saint Romain - Domaine Sébastien Magnien		20	2016	55,00 €	37,00 € €	
	Bourgogne	AOP	Bourgogne - Dominique Lafon		46	2015	57,50 €	39,50 € €	
	Jura	AOP	Château Châlon - Domaine Courbet	Un Vin Jaune minéral et complexe !	75	2010	62,00 €	44,00 €	
	Rhône	AOP	Hermitage - Domaine Faugier-Gonnet		C	74	2012	75,00 €	55,00 € €
	Bourgogne	AOP	Puligny-Montrachet 1er Cru - La Garenne - Domaine Françoise & Denis Clair		C	76	2016	96,00 €	76,00 € €
	Bordeaux	AOP	Pessac-Léognan - Les Plantiers de Haut-Brion - Château Haut-Brion		C	88	2007	98,00 €	78,00 € €
BIO	Bourgogne	AOP	Puligny-Montrachet - Château de Puligny-Montrachet		19	2016	99,00 €	79,00 € €	
	Bourgogne	AOP	Vougeot 1er Cru - Les Cras - Domaine Bertagna		90	2016	103,00 €	83,00 € €	
	Bourgogne	AOP	Meursault - Les Narvaux - Dominique Lafon		C	54	2015	132,00 €	112,00 € €

NOTRE SÉLECTION DE 10 À 16€ MAXI !

Région	LES ROUGES (75CL)		Millé-sime	Sur Place	A Emporter			
BIO	Rhône	AOP	Côtes du Rhône - Nature - Famille Perrin		9	2017	15,50 €	9,50 €

NOTRE SÉLECTION DE 17 À 30€ MAXI !

	Rhône	IGP	Méditerranée - 6 Rats - Domaine du Colombier	100% Syrah, élevé en cuve	8	2016	19,00 €	10,00 €	
	Roussillon	IGP	Côtes Catalanes - Carignan - Domaine Serre Romani	100% Carignan de Pur Plaisir !	11	2017	22,00 €	10,00 €	
	Languedoc	AOP	Cabardès - Equinoxe - Château Salitis		32	2012	22,50 €	10,50 € €	
	Languedoc	AOP	Grès de Montpellier - Mas de Lunes		42	2012	24,00 €	12,00 € €	
	Australie		Victoria - Mathilda - Shays Flat Vineyard - Domaine Tournon		61	2013	24,50 €	12,50 € €	
BIODY - NATURE	Bordeaux	AOP	Blaye - Côte de Bordeaux - Notus - Château Moulin de Rioucreu	Bordeaux, ça peut aussi être Bio, Nature et très bon !	81	2017	24,50 €	12,50 €	
	Sud-Ouest	AOP	Buzet - Cuvée Majorat - Château du Frandat	Un des rares BUZET non détenu par la cave coopérative	73	2014	25,00 €	13,00 €	
BIODY	Sud-Ouest	AOP	Tu Vin Plus aux Soirées - Mas del Périé		36	2017	25,00 €	13,00 € €	
VIN NATURE	Bordeaux	AOP	Côtes de Bourg - Atmosphère - Château Mercier		C	85	2015	26,00 €	14,00 € €
	Sud-Ouest	AOP	Fronton - Façon Puzzle - Château de la Colombière		10	2015	26,00 €	14,00 € €	
BIO	Provence	AOP	Coteaux d'Aix en Provence - Château Revelette		12	2015	27,00 €	15,00 € €	
BIO	Loire	AOP	Saint Nicolas de Bourgueil - Les Gravières - Domaine du Bourg		C	39	2016	27,50 €	15,50 € €
	Rhône	AOP	Côtes du Rhône Villages Visan - Classic - Art Mas		C	37	2014	28,00 €	16,00 € €

BIODY	Languedoc	AOP	Oc - Les Pomarèdes - Domaine de Clovallon	♥ 100% Pinot Noir d'une grande complexité !	40	2017	30,00 €	18,00 €
	Languedoc	AOP	Pic Saint Loup - Rien ne M'effraie - Domaine de La Chouette du Chai		41	2015	30,00 €	18,00 €
	Loire	AOP	Saumur-Champigny - Senseï - Domaine La Source du Ruault		C 62	2014	30,00 €	18,00 €
	Roussillon	AOP	Maury Sec - Copains Comme Cochon - Domaine de la Préceptorie		63	2017	30,00 €	18,00 €

NOTRE SÉLECTION DE 31 À 50€ MAXI !

BIO	Languedoc	AOP	Pezenas - Quid Novi - Domaine Stella Nova		C 98	2016	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	2015	31,50 €	19,50 €
BIO	Loire	AOP	Saumur-Champigny - Vieilles Vignes - Château de Villeneuve		C 31	2016	34,00 €	22,00 €
BIO	Rhône	AOP	Crozes Hermitage - Esquisse - Domaine des Hauts Chassis		45	2016	35,00 €	22,00 €
	Languedoc	AOP	Coteaux de Narbonne - Ovilius - Domaine Jean Gleizes		C 82	2015	35,00 €	22,00 €
	Languedoc	AOP	Faugères - Le Castel Viel - Domaine des Prés-Lasses		C 33	2007	38,50 €	24,50 €
	Loire	IGP	Vendée - Orféo - Domaine Prieuré La Chaume		C 67	2010	39,00 €	25,00 €
	Italie	IGT	Toscana - Orchidea - Fattoria Casalbosco	♥ Super Toscan ! - 50% Cab.Sauv.+ 50% Merlot - 16 mois barrique française	C 29	2013	39,00 €	25,00 €
BIODY	Languedoc	VDF	Nuit d'Encre - Domaine Zelige-Caravent		44	2012	39,50 €	25,50 €
BIO	Espagne	DOCA	Priorat - Riu - L'Infernal		C 79	2014	40,00 €	26,00 €
	Roussillon	AOP	Collioure Rouge - Cap Bear - Clos des Paulilles		C 70	2015	42,50 €	27,00 €
BIO	Rhône	AOP	Gigondas - Les Blâches - Domaine des Espiers		C 43	2016	44,50 €	28,50 €
	Loire	IGP	Vendée - Bellae Domini - Prieuré La Chaume		C 60	2014	44,50 €	28,50 €
	Roussillon	AOP	Côtes du Roussillon Villages - Crest Petit - Dom Brial		38	2012	44,50 €	28,50 €
BIO	Loire	AOP	Bourgueil - Les Marsaules - Domaine du Bel Air		15	2015	45,00 €	33,00 €
BIO	Alsace	AOP	Pinot Noir - F - Domaine Paul Blanck		C 34	2012	49,50 €	32,50 €
	Espagne	DOCA	Priorat - Fons Clar - L'Infernal		C 69	2014	50,00 €	33,00 €
	Languedoc	IGP	Herault - Les Haut de Carol's - Domaine Les Terrasses d'Elise		C 27	2014	50,00 €	33,00 €
BIO	Rhône	AOP	Saint Joseph - Domaine Johann Michel		C 64	2016	50,00 €	33,00 €

NOTRE SÉLECTION À PARTIR DE 50€ ET PLUS ...

	Bourgogne	AOP	Maranges 1er Cru - Clos des Rois - Domaine Nicolas Perrault		71	2016	52,00 €	34,00 €
	Languedoc	AOP	Faugères - Boria - Domaine des Prés-Lasses	♥ Une pure Syrah qui n'a rien à envier au Rhône Nord	C 59	2012	52,50 €	34,50 €

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.

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

	Espagne	DO	Catalunya - El Medoqui - Vinya Ivo		C 86	2015	52,50 €	34,50 €
	Espagne	DOCA	Priorat - Sirsell - Celler Capafons Osso		65	2007	53,00 €	35,00 €
CRU BOURGEOIS	Bordeaux	AOP	Saint-Estèphe - Château Tour Saint Fort		28	2015	58,00 €	43,00 €
	Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - Domaine de l'Oratoire		93	2016	65,00 €	48,00 €
	Loire	AOP	Bourgueil - Clos Nouveau - Domaine du Bel Air		87	2014	71,00 €	51,00 €
BIO	Bourgogne	AOP	Morey-Saint-Denis - Domaine Arlaud		C 68	2014	75,00 €	55,00 €
BIODY	Provence	AOP	Bellet - VINO di Gio - Clos Saint Vincent	♥ La perle du vignoble de Nice	C 84	2015	83,00 €	63,00 €
BIO	Bourgogne	AOP	Gevrey-Chambertin - Domaine Arlaud		92	2014	83,50 €	63,50 €
	Bourgogne	AOP	Vosne-Romanée - Aux Réas - Domaine Arlaud		C 80	2014	85,00 €	65,00 €
	Bourgogne	AOP	Vougeot 1er Cru - Clos de la Perrière - Domaine Bertagna		83	2013	92,00 €	72,00 €
	Rhône	AOP	Côte Rôtie - Coteaux de Tupin - Domaine Stephan		58	2014	99,50 €	79,50 €
	Bourgogne	AOP	Chambolle Musigny - 1er Cru Les Plantes - Domaine Bertagna		C 91	2015	99,50 €	79,50 €
	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Haut Bages Libéral		96	1995	108,00 €	88,00 €
	Bordeaux	AOP	Saint-Julien - Château Léoville Poyferré		C 94	2011	119,00 €	99,00 €
	Italie	DOCG	Amarone Della Valpolicella - Stropa - Monte Dall'Ora		C 30	2008	119,00 €	99,00 €
	Bourgogne	AOP	Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron		C 89	2013	126,00 €	106,00 €
	Bourgogne	IGP	Gevrey-Chambertin - 1 ^{er} Cru Les Champeaux - Domaine Denis Mortet	♥ L'un des meilleur domaines de Bourgogne !	72	2011	160,00 €	pas de vente à emporter
	Bourgogne	AOP	Mazoyères-Chambertin - Grand Cru - Domaine Taupenot-Mermé		C 95	2011	181,00 €	161,00 €

NOTRE SÉLECTION DE 16 À 50€ MAXI

Région	LES ROSÉS (75CL)	Mil-lé-sime	Sur Place	A Emporter
Rhône	AOP Costières de Nîmes - Grande Cuvée Rosé - Mas Marignane	C 7	2016	19,50 € 11,50 €
BIO	Corse AOP Porto-Vecchio - Cuvée Monika - Domaine Granajolo	26	2018	29,50 € 17,50 €
	Corse AOP Patrimonio - Domaine Gentile	25	2017	39,00 € 24,00 €

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

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

Bouteilles Alsaciennes Rares !

	MILLÉSIME	75 cl
Domaine Bott Frères à Ribeauvillé Muscat d'Alsace	1986	60,00 €
Société coopérative vinicole à Sigolsheim Pinot Blanc	1986	40,00 €

Les Vins servis au verre avec le Coravin

Région	LES GRANDS BLANCS	CAVE	MILLÉSIME	12 cl
Bourgogne	AOP Puligny Montrachet - Les Combettes - Domaine Leflaive	76	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



Découvrez 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 !

les Magnums

Région	LES BLANCS (150cl)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Sud-ouest	IGP Côtes de Gascogne - 1ères Grives - Domaine du Tariquet 2015	2015	37,00 €	22,00 €
Rhône	AOP Ardèche - Grand Ardèche - Louis Latour	2016	52,00 €	36,00 €
Alsace	AOP Riesling - Rosenberg - Domaine Barmès-Buecher	2013	75,00 €	55,00 €

Région	LES ROUGES (150CL)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Languedoc	AOP Minervois - Abrensis - Clos des Jarres	2014	37,00 €	22,00 €
Rhône	AOP Costières de Nimes - Sainte Cécile - Château de L'Ermitage	2013	48,00 €	33,00 €
Espagne	DO Ribeira del Duero - Celeste - Torres	2012	58,00 €	43,00 €
Bordeaux	AOP Medoc - Château Patache d'Aux	2009	64,00 €	49,00 €
Bordeaux	AOP Saint Emilion Grand Cru - Château de l'Annonciation	2014	82,00 €	62,00 €
Languedoc	AOP Faugères - Le Songe de l'Abbé - Abbaye Sylva Plana	2013	82,00 €	62,00 €
Rhône	AOP Châteauneuf-du-Pape - La Bastide Saint Dominique	2014	92,00 €	72,00 €
Italie	DOCG Chianti Classico Riserva - Savignola Paolina	2013	96,00 €	76,00 €

le Saviez-vous ?

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

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		45%	4,40 €
Armagnac	France	Bas-Armagnac - VSOP - Château De Laubade		40%	8,00 €
Armagnac	France	Bas-Armagnac - XO - Château De Laubade	SPRIT	40%	10,00 €
Blend	Ecosse	Lindrum 12ans		43%	6,00 €
Bourbon	USA	The Naked Grouse		40%	6,00 €
Bourbon	USA	Johnny Drum		43%	6,00 €
Calvados	France	Calvados - 12ans - Groult		41%	8,00 €
Calvados	France	Fine - Château Du Breuil		40%	6,00 €
Campbeltown	Ecosse	Hazlburn 8ans		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 (50ans de moyenne) - Tesseron		40%	19,00 €
Cognac	France	Grande Champagne - VSOP - Paul Giraud		40%	8,00 €
Cognac	France	Grande Champagne - XO - Paul Giraud		40%	10,00 €
Eau-de-Vie	Italie	Limoncello - BIO		25%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Vieille Prune d'Alsace - Yves Lehmann		42%	10,00 €
Eau-de-Vie	France	Génépi - Père Chartreux		40%	6,00 €
Eau-de-Vie	France	Alisier - Willy Hagemeyer		45%	6,00 €
Eau-de-Vie	France	Framboise Sauvage - Reserve de Famille - Yves Lehmann		45%	10,00 €
Eau-de-Vie	France	Kirsch - Willy Hagemeyer		45%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Marc de Gewurztraminer - Reserve de Famille - Yves Lehmann		45%	10,00 €
Eau-de-Vie	France	Mirabelle - Willy Hagemeyer		45%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Poire William - Monts de la Côte d'Or - Cartron		49%	12,00 €
Eau-de-Vie	France	Quetsch - Yves Lehmann		45%	6,00 €
Gin	USA	Gin Aviation		40%	6,00 €
Grappa	Italie	Grappa di Amarone - Capovilla 50cl		41%	9,00 €
Highland	Ecosse	Deanston 12ans		46,30%	10,00 €
Ile de Jura	Ecosse	Isle of Jura - Legacy 10ans		40%	8,00 €
Ile de Skye	Ecosse	Talisker - Port Ruighe -Single Malt		45,8%	8,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Port Charlotte - Islay Barley		50%	12,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Laphroaig 10ans		40%	8,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Octomore 06.1.		57%	19,00 €
Iles Orcades	Ecosse	Scapa - Skiren		40%	8,00 €
Iles Orcades	Ecosse	Highland Park - Freya		51,20%	19,00 €
Ill de Mull	Ecosse	Ledaig 10ans		46,30%	8,00 €
Liqueur	Italie	Fernet Branca		40%	4,00 €
Liqueur	France	Grand Marnier - Cuvée du Centenaire		40%	10,00 €
Speyside	Ecosse	Aberlour 15ans		43%	8,00 €
Speyside	Ecosse	Aberlour 18ans		43%	12,00 €
Speyside	Ecosse	Tormore 16ans		48%	10,00 €
Speyside	Ecosse	Glengoyne 18ans		43%	16,00 €
Whisky	Japan	Hibiki -Japanese Harmony		43,%	15,00 €
Vodka	France	Skyy - San Fransisco Edition		40%	5,00 €

Rhums et Cigares

RHUM	Bresil	Cachaça Sagatiba		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	SPRIT	40%	19,00 €
RON	Pérou	Millonario XO	SPRIT	40%	19,00 €
RON	Cuba	Havana Club Seleccion 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.	SPRIT	45%	10,00 €

N'hésitez pas à prendre un Digestif et un Cigare dans la Cour de notre établissement et profitez de la terrasse!

Marque	Format	Temps de fumage	Descriptif	Accords	Prix
HOYO DE MONTEREY	Hoyo du maire	15 min	Notes boisées légèrement épicées	Expresso, cigare pour l'apéro	17,00 €
COHIBA	Panatela	15min	Concentré au bouquet tentateur, digne représentant de la ligne légendaire des Cohibas.	Rhum, Expresso	55,00 €
TRINIDAD	Reyes	25 min	Petit cigare aux fines touches florales, forte présence en bouche (amandes grillées)	Rhum, Expresso	23,00 €
Romeo y Julieta	Mille Fleurs	20 min	Ce cigare au format très élégant, léger et raffiné, témoigne d'un bel équilibre il offre à qui l'allume, la révélation d'un kaléidoscope d'arômes à dominante florale.	Cognac, Rhum	45,00 €
H.UPMANN	Half Coronas	20 min	Ce Half Coronas impressionne par sa personnalité et prouve par ses arômes ronds et chaleureux qu'à notre époque aussi, équilibre et caractère ne sont pas lettres mortes	Expresso, Fernet Branca, Maury	25,00 €
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	whiskies écossais	44,00 €
Hoyo de Monterrey	San Juan	1h30	La gamme de Hoyo de Monterrey, incontournable pour tout amateur de cigares subtils, s'est enrichie de ce format opulent qui se caractérise par une puissance accrue, sans jamais rien perdre de la souplesse et de la complexité propres à la marque.	C'est un cigare polyvalent	75,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Petit Churchill	25min	Plus corsé, plus viril qu'à l'accoutumée. Petit, trapu, somme toute la version « short » de l'auguste classique qu'est Le Churchill	Cognac, Rhum	45,00 €
Quai d'Orsay	50	1h	Cigare léger mais plein du fait de son diamètre généreux, il a vocation à caresser les palais épris de finesse et séduit aussi bien par son exotisme que par une certaine retenue... La Habana meets Paris !	"Cognac riche, Rhum et certains Wiskys"	35,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Petit Julietta	10min	Une palette aromatique où s'expriment le fruit ainsi que de somptueuses notes boisées.	Cognac, Rhum	25,00 €

Des animations toute l'année

Des Vignerons viennent à La Cave pour vous rencontrer !

2019

Le Vin c'est le
20

C'EST LE 20 DE CHAQUE MOIS

"LE VIN C'EST LE 20"

C'est un menu dégustation de mets et vins à 45,00 € vous est proposé
Pour en savoir plus suivez nos actualités : www.bistrotlacave.com/actualites/



MERCREDI 20 FÉVRIER

LES VINS DE LA CHOUETTE DU CHAI !

Vous avez dégusté et apprécié son vin mais vous n'avez jamais vu la Vigneronne, la Créatrice de ces Vins particulièrement agréables... Sylvie vient à LA CAVE nous parler de sa Passion
le rendez-vous c'est à LA CAVE ! Le Vin c'est le 20 de Chaque mois à LA CAVE



MERCREDI 20 MARS

DOMAINE PIGNIER DEPUIS 1794

"Ce domaine viticole a été implanté sur les coteaux de Montaigu au cours du XIII^{ème} siècle par les moines CHARTREUX. En 1794 la famille PIGNIER acquiert le domaine des moines en tant que biens nationaux.
Aujourd'hui, Jean Etienne, Antoine et Marie Florence représentant la 7^{ème} génération de vignerons, perpétuent la tradition et ont choisi de travailler leur vignoble en bio dynamique depuis 2002.
Ils proposent toute la gamme des vins du Jura en appellation COTES DU JURA : Vin blanc issu des cépages Chardonnay et Savagnin, Vin rouge de Poulsard, Trousseau et Pinot noir, Crémant du Jura et Macvin, Vin Jaune et Vin de Paille issus des meilleurs terroirs du village de Montaigu."
www.domaine-pignier.com



SAMEDI 20 AVRIL

DOMAINE LA SOURCE DU RUAULT

"Jean-Noël Millon, vigneron indépendant, Saumur-Champigny.
Créer des vins de qualité en harmonie avec la Nature, telle est la philosophie de Jean-Noël Millon. Issu d'un savoir-faire de sept générations, Jean-Noël cultive avec passion ses 13 hectares de Cabernet Franc au cœur de l'appellation Saumur Champigny et élabore ses vins dans une cave en tuffeau de 3 siècles..." <https://www.facebook.com/lasourceduruault/>
Vigneron : Jean-Noël Millon
Region : Vallée de la Loire
Ville : Varrains
Encépagement : Cabernet Franc, Chenin
Surface domaine : 14 ha
Production annuelle : 30.000
Certification : Bio et Biodynamie



DIMANCHE 12 MAI

LA CAVE PARTICIPE À LA LUTTE CONTRE LE CANCER DE LA PROSTATE

nous sommes partenaire chaque année de l'organisation hommes run qui se déroulera cette année le Dimanche 12 mai à Mulhouse. www.hommesrun.com



LUNDI 20 MAI

DOMAINE JULIEN GROS

Le Domaine Julien GROS est situé sur la commune de Premeaux-Prissey, à proximité de Nuits-Saint-Georges, exploitant 5 hectares de vignes au sein de 4 appellations. Ceux-ci incluent Corton-Charlemagne et Savigny les Beaune. Julien est un viticulteur de 7^{ème} génération qui se passionne pour le développement de vins de haute qualité dans le respect de l'environnement et des différents climats viticoles.



LUNDI 10 JUIN

OUVERTURE DE LA TERRASSE



MERCREDI 19 JUIN

VOTRE MASTER-CLASS « SPÉCIAL WHISKY »

Pour découvrir Aberlour, Scapa et Tormore

Présentation des 3 distilleries et des produits au cours de la Master Class animée par Lucy Miller, Brand Ambassador.
Partez en voyage en Ecosse dans le Speyside, jusqu'à l'île des Orcades sur la côte Nord, et découvrez l'univers de ces whiskies qui se distinguent par leur équilibre et leurs saveurs subtilement épicées.
Ce dîner sera l'occasion de déguster une palette de 8 whiskies single malt élaborés en Ecosse à base d'orge maltée, d'eau de source et de levure, distillés deux fois dans des alambics traditionnels, vieillissant pendant au moins 3 ans dans des fûts de chêne. Chaque plat sera choisi afin de mettre en avant les whiskies en fonction de leur côté poivré, fruité ou encore iodé.
Attention, nous limitons les places à 35 participants.



VENDREDI 21 JUIN

FÊTE DE LA MUSIQUE

Musique dans la Cour et Un vigneron viendra vous rencontrer pour l'occasion



SAMEDI 20 JUILLET

SOIRÉE RHUM ET CIGARE / BATTLE FRANCE | ANGLETERRE

Les Raumes de tradition française VS Raumes de tradition anglaises | Cigare



VENDREDI 30 AOÛT

LES MUSICALES

Dîner en terrasse et groupe de musique



VENDREDI 20 SEPTEMBRE

PASCAL LEONETTI

Pascal Leonetti, Meilleur sommelier de France 2006, viendra nous parler des vins Corses.
Soirée exceptionnelle à ne pas rater !



DIMANCHE 20 OCTOBRE À MIDI

REYNARD & VARONE - FAMILLES DE VIGNERONS

L'aventure commence en 1986. Deux cousins, Stéphane Reynard et Dany Varone, s'associent et créent une cave qui s'appelait alors la cave Buteo.

En autodidactes, ils achètent différentes récoltes sur pied à des vignerons de Savièse et élèvent leur vin dans un garage. L'année suivante, ils louent leurs premières vignes sur les coteaux de Sion. En 1989, une nouvelle étape est franchie avec la création de la sélection Cornulus qui deviendra le nom du domaine... Enfin, en avril 2015, le magnifique Clos des Monzuettes vient s'ajouter à cet éventail de crus. Considérés à juste titre comme des « terroiristes », Stéphane et Dany choisissent à partir de 1999 d'expérimenter la biodynamie : ils veulent exprimer au plus près la vérité de l'origine grâce notamment à une viticulture soucieuse de l'équilibre de la plante, de son enracinement profond, des rythmes naturels et cosmiques. Chaque lieu-dit est vinifié séparément afin de traduire l'unicité et la beauté du terroir. La gamme de vins proposée par Cornulus est ainsi le fruit d'une passion et d'une exigence qui, jour après jour, millésime après millésime, en accord avec la nature, cherchent inlassablement à capter la quintessence des différents climats du domaine.

www.cornulus.ch/fr/content/6-le-domaine



VENDREDI 01 NOVEMBRE

DÉJEUNER DE CHASSE

Un menu spécial sera proposé pour l'occasion



MERCREDI 20 NOVEMBRE

SOIRÉE CHAMPAGNE AGRAPART

Propriétaire Récoltant – Manipulant (pas d'achat de raisins) dans la Côte des Blancs à AVIZE.
Notre vignoble de 12 hectares s'étend principalement sur des Grands Crus plantés de cépage Chardonnay. Des raisins blancs récoltés et pressés par nos soins.
Notre approche vigneronne est naturelle. Les sols de notre vignoble ont toujours été entretenus par le labour et nous déposons, chaque année à la vigne, un compost d'ingrédients locaux. La vie biologique des sols génère santé et productivité du vignoble.
Nos vins de Champagne ne sont ni collés ni filtrés. La mise en bouteille a lieu au domaine et le remuage est manuel.

www.champagne-agrapart.com



**OUVERT TOUS LES JOURS
DE 7H À MINUIT !**

**Service de 12h à 14h30
et 19h à 22h15 - Dimanche inclus**

**ENVIE DE FAIRE PLAISIR !
BESOIN D'UNE IDÉE CADEAU ?**

Pour les Fêtes des Mères, Pères, Mamies, Anniversaires,
Noël... 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**.

SALLE DE SÉMINAIRE

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

Pour tout renseignement, adressez-vous aux membres du service
ou à la reception de l'Hôtel ou par mail info@bistrotlacave.com


Idée Cadeau 
LA CARAFE SÉRIGRAPHÉE


48,00 €



Pour vos Anniversaires, Pots de départ réservez la cave de LA CAVE
Capacité de 5 à 12 personnes

@ Restaurant : info@bistrotlacave.com
Banquet : a.sanli@bistrotlacave.com
Séminaire : restaurant@lavillak.com
Cuisine : cuisine@bistrotlacave.com

 1 rue de Lecture | 68300 Saint-Louis

 00 33 3 89 70 93 45

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

www.bistrotlacave.com