



Sur le Pouce ou au Comptoir

Petite Planche ²⁹ 14,00 €

Petite Planche de légumes crus et Bibeleskase

Grande Planche ³⁰ 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) 21} 15,00 €

Notre Sélection de 3 Fromages, avec différentes sortes de Pains

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 !

14,00 €



Formule Découverte

1 entrée
plat
dessert

35,00 €

ENTRÉES

Céviché de Cabillaud ^(70g)
aux graines de Fruits de la Passion

Cod Ceviche with Passion Fruit Seeds (70g) | Kabeljau-Ceviche mit Passionsfruchtkernen (70g)

ou

Gaspacho de Melon Jaune, d'eau, Charentais et Okashi
Perles de Balsamique

Watermelon, Canary, Charentais and Okashi Melon | Gazpacho aus Honig-, Wasser und Okashi-Melonen
Gazpacho with balsamic pearls | Balsamico-Perlen

PLATS

Dos de Truite Saumonée légèrement
fumée Maison ^(120g)

Rôti sur Peau, Couscous de Choux frisé et Artichauts Violets

Salmon trout filet, lightly smoked on site. Served
roasted with skin on with kale and purple artichokes. | Lachsforellen-Rücken leicht hausgeräuchert auf
der Haut gebraten, Grünkohl und Artischocken
Couscous

ou

Fleischnaka Maison de Jarret de Porc ^(120g)

Servie dans le bouillon avec ses Légumes de Saison

Homemade Pork Knuckle Fleischnaka
Served in a broth with seasonal vegetables | Hausgemachte Fleischnacka mit Schweinshaxe
Serviert in der Brühe mit saisonalem Gemüse ...

DESSERTS

Soupe glacée de Pastèque au Thé Vert
et une cuillère de Yaourt frais de Brebis...

Iced Watermelon and Green Tea Soup
And a tablespoon of yoghurt | Geeiste Wassermelonsuppe an Grüntee
und ein Löffel frischer Schafsmilchjoghurt

ou

Tarte aux Myrtilles comme une Tatin

Et sa quenelle de Crème Fraîche

Upside Down Blueberry Pie and a crème fraîche
quenelle | Heidelbeer-Tarte wie eine Tatin mit
Crème Fraîche-Klößchen

Chair de Tourteau en Rillette (70g) 1 20,00 €

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

Foie Gras de Canard glacé 22,00 €

au Pedro Ximenez 12 ans d'âge (90g) 2

Déclinaison autour de l'abricot au Poivre Voatsiperifery, Brioche Maison

Une Entrée Signature...!



Gaspacho de Melon Jaune, d'eau, 12,00 €

Charentais et Okashi 3

Perles de Balsamique

Céviché de Cabillaud (70g) 17,00 €

aux graines de Fruits de la Passion 4



Vitello Tonnato façon LA CAVE (60-70g) 5 19,00 €

Un subtile mélange de Thon naturel et de Mayonnaise Maison

Avec de fines tranches de Quasi de Veau coupées au couteau

Caesar... Filet d'Anchois, Croûtons de Pain 18,00 €

Cotes de Romaine et Suprême de Volaille Jaune

cuit à Basse température et des Copeaux de Mimolette... 6

Carpaccio de Tomate Green Zébra, Noire 15,00 €

de Crimée et Cœur de Bœuf à l'huile de Provence AOP 7

Mozzarella Burrata au cœur coulant d'Olives noires et sel de Guérande

La Carotte sous toutes ces Formes 13,00 € et Couleurs (160g) 8

En Purée, cuite, à crue, en Pickles et Fane



Une Assiette de tous nos Légumes 14,00 € d'été (200g) 9

Une pointe d'Huile de Sésame, une pincée de Sel et c'est tout



*Nos légumes et salades 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

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



Les Poissons selon Arrivage

Les Viandes

Thon de Ligne Albacore (180g), 31,00 € mi-cuit, Spaghettis de Courgette 10

Pousses de Soja, graines de Sésame Umami, Vinaigrette à l'Huile de Sésame sucrée, Coriandre et Gingembre râpé



Dos de Truite Saumonée 28,00 €

légèrement fumée Maison (160g) 11

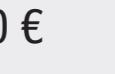
Rôti sur Peau, Couscous de Choux frisé et Artichauts Violettes



Hamburger de Homard Entier (300/400g) 14 39,00 €

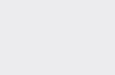
Bagel au Curry noir et Encre de Seiche, Concassée de Tomates, Mayonnaise au Jus de Carcasses

Un Plat Signature...!



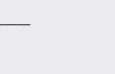
Côte de Veau Français, 32,00 € cuite au Beurre Clarifié (200g) 15

Pâtes Zita comme un Collier et Crème aux Girolles ou aux Cèpes Selon le Cueillette !



Tartare de Boeuf à L'Italienne pris dans le Filet et coupé au Couteau 29,00 € (220g) 16

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



½ Côte de Boeuf du Herdshire 38,00 € à la Plancha (500g) 17

Une vraie Béarnaise au Beurre clarifié, servie avec des petites Pommes de Terre Rattes et un brin de Salade



Filet de Bœuf à la Ficelle, 31,00 €

Poché en Bouillon puis marqué à la Plancha (180g) 18

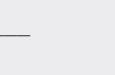
Pot au feu de Légumes Printanier et Crème de Condiments



Fleischnaka Maison de Jarret de Porc 25,00 €

(150g/200g) 19

Servie dans le bouillon avec ses Légumes de Saison



½ Selle d'Agneau servie rosée 28,00 € sur Caviar d'Aubergines (250/350g) 20

Jus de cuisson à l'Ail et au Thym

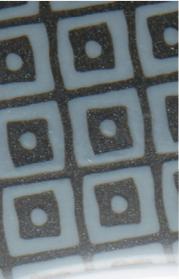
le Fromage

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



le Sucré

Figues rôties à la Crème d'Amande ²² 12,00 €
Glace Maison Caramel au beurre demi-sel



Tarte aux Myrtilles comme une Tatin ²³ 13,00 €
Et sa quenelle de Crème Fraîche



Soupe glacée de Pastèque au Thé Vert ²⁴ 11,00 €
Et une cuillère de Yaourt frais de Brebis...



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



Effeuillé de Nectarines ou
de Pêches Blanches ²⁶ 12,50 €
sur crème Anglaise à la Vanille Bourbon comme une Panna Cotta



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

Sorbets et Glaces
« Faites Maison au Pacojet » ²⁸ 3,00 €
Servis à la Boule... De quoi la perdre !



le Saviez-vous ?

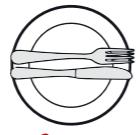
Comment placer vos couverts
après manger !



Pause



Plat suivant, sup !



Excellent



Terminé

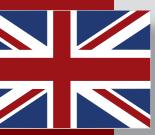


J'aime pas

les Allergènes

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



**Crispy Crab Rillette (70g) 1** 20,00 €

Seaweed tuiles, avocado guacamole lightly spiced with Espelette peppers

Duck Foie Gras glazed 22,00 €**with 12-year-old Pedro Ximenez (90g) 2**

Variations on apricot with Voatsiperifery pepper and homemade brioche

A La Cave signature dish...**Watermelon, Canary, Charentais 12,00 €****and Okashi Melon Gazpacho 3**

With balsamic pearls

**Cod Ceviche (70g) 17,00 €****with Passion Fruit Seeds 4****Vittello Tonnato the La Cave way (60-70g) 5 19,00 €**

A subtle blend of tuna in brine and house mayonnaise with thin slices of veal

Caesar Salad with Anchovy Filets 6 18,00 €**and Croutons**

Romaine leaves, slow cooked supreme of chicken and Mimolette shavings

Tomato Carpaccio with Green Zebra, Black 15,00 €**Crim and Beef Heart Tomatoes with Provence Oil PDO 7**

With Burrata mozzarella with a melting middle, black olives and Guérande salt

**Carrots in All Shapes and Colours (160g) 13,00 €**

Pureed, cut raw, pickled and withered 8

**A Spring Vegetable Dish (200g) 14,00 €**

With just a dash of sesame oil and a pinch of salt! 9

Can be served as a main for a €10 supplement*★ All of our dishes are prepared using fresh ingredients and are cooked to order****★ Our desserts are also homemade.****★ We focus on quality to emphasise 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
VégétarienOur dishes made
using only vegetables,
suitable for
vegetariansThe products marked
with an **RED** number
contain allergens.
Consult the list on
page 7

Fish Dishes

(Dependent on Availability)

Albacore tuna (180g), semi-cooked, courgetti 31,00 €

With soya sprouts, Umami sesame seeds, sweet sesame seed dressing with coriander and grated ginger 10

**Salmon trout fillet, 28,00 €****lightly smoked on site (160g) 11**

Served roasted with skin on with kale and purple artichokes

**Lobster Burger (300/400g) 14 39,00 €**

Black curry bagel with cuttlefish ink and mayonnaise with crushed tomato and stock

A La Cave signature dish...

Meat

French Veal Chop Cooked 32,00 €**in Clarified Butter (200g) 15**

Zita pasta as a collar and morel cream with girolle mushrooms or ceps...

Depending on the mushroom picking!

**Italian Beef Tartare made from Beef Fillet 29,00 €****and exclusively cut! (220g) 16**

No ketchup, no mayonnaise, just pesto, pine nuts, salt and pepper

**Grilled 1/2 Rib of Herdshire Beef (500g) 17 38,00 €**

A real Bearnaise sauce with butter, served with fingerling potatoes and a side salas

**Fillet of Beef Cooked 31,00 €****in Court Bouillon (180g) 18**

Then grilled. Served in summer vegetable stew and creamy sauce

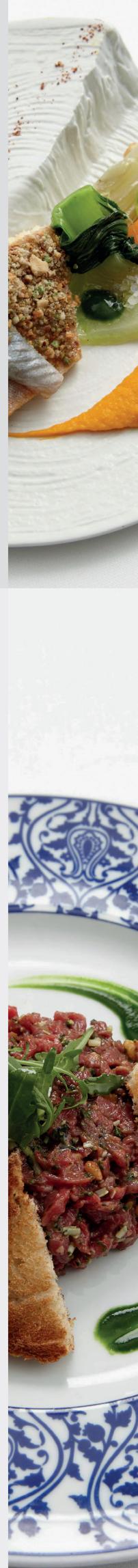
**Homemade Pork Knuckle Fleischnaka 25,00 €**

(150g/200g) 19

Served in a broth with seasonal vegetables.

**1/2 Lamb saddle served pink 28,00 €****on aubergine caviar (250/350g) 20**

With a garlic and thyme jus





Cheese

Assortment of 3 raw milk matured cheeses ²¹

From our selection

12,00 €



Menu of the Day

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

Sweet

Sweet

Roasted figs with Almond Cream ²²

And homemade salted caramel ice-cream

12,00 €



Upside Down Blueberry Pie ²³

With a crème fraîche quenelle

13,00 €



Iced Watermelon and Green Tea Soup ²⁴

And a tablespoon of yoghurt

11,00 €



Cluizel Chocolate Mousse, served hot ²⁵

Homemade pistachio ice cream and roasted crumb

A La Cave signature dish...

12,50 €



Fresh Nectarines or White Peaches ²⁶

On crème Anglaise with vanilla bourbon like a panna cotta...

12,50 €



Tart of the Day, ask us! ²⁷

8,00 €



Homemade Sorbets and Ice creams ²⁸

Served by the scoop.... What's not to love!

3,00 €

Did you know?

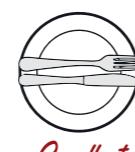
How to place the cutlery after eating!



Pause



Next course!



Excellent



Finished



Don't like



Taschenkrebsfleisch-Croustillant 20,00 €

als Rillettes (70g) 1

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

Entenleber mit Pedro Ximénès glasiert (90g) 22,00 €

Aprikose-Variationen an Voatsiperifery Pfeffer, hausgemachte Brioche

Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..! 2



Gazpacho aus Honig-, Wasser 12,00 €

und Okashi-Melonen 3

Balsamico-Perlen



Kabeljau-Ceviche (70g) 17,00 €

mit Passionsfruchtkernen 4



Vitello Tonnato nach Art von LA CAVE (60-70g) 19,00 €

Ein delikater Mix aus Thunfisch und hausgemachter Mayonnaise

Mit dünnen Scheiben Kalbsbraten mit dem Messer geschnitten 5

Caesar... Sardellen, Brot-Croûtons 6 18,00 €

Römersalat, mit Geflügel-Suprême niedergegart und Mimolette Spänen



Carpaccio aus Green Zebra-, schwarzen Krim 15,00 €

und Ochsenherz-Tomaten an Olivenöl aus der Provence AOP 7

Burrata Mozzarella mit schmelzendem Herz aus schwarzen Oliven und Guérande Meersalz



Karotten in allen Formen und Farben (160g) 13,00 €

als Püree, gekocht, roh, als Pickles und Bundkarotten 8



Ein Teller mit allen 14,00 €

unseren Frühlingsgemüse (200g) 9

Nur mit einem Hauch Sesamöl und einer Prise Salz!



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



★ 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



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

Fisch je nach Lieferung

Fleisch



Weisser Albacore Thunfisch (250g)

rosa gebraten, Zucchini-Spaghetti 10

Sojasprossen, Umami Sesamkörner, Vinaigrette mit gesüßtem Sesamöl, Koriander und geraspeltem Ingwer

31,00 €



Lachsforellen-Rücken

leicht hausgeräuchert (160g) 11

auf der Haut gebraten, Grünkohl und Artischocken Couscous

28,00 €



Hummer-Hamburger (ganz) (300/400g) 14

Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischtinge,

Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Jus

Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..!

39,00 €



Kotelett vom französischen Kalb 32,00 €

in geklärter Butter gekocht (200g) 15

Zita Teigwaren wie eine Kette mit Pfifferling- oder Steinpilz-Creme

Je nach Ernte !



Rindstartar italienische Art, 29,00 €

vom Filet und mit dem Messer geschnitten (220g) 16

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

29,00 €

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

à la Plancha (500g) 17

eine echte Bearnaise mit geklärter Butter, serviert mit kleinen La Ratte-Kartoffeln und etwas Salat



Rindsfilet « à la Ficelle », 31,00 €

im Court-Bouillon poschiert (180g) 18

à la Plancha angebraten. Sommernahrung Pot-au-feu und würzige Creme

Hausgemachte Fleischnacka 25,00 €

mit Schweinshaxe (180g/200g) 19

Serviert in der Brühe mit saisonalem Gemüse ...

½ Lammrücken rosa 28,00 €

serviert auf Auberginenkaviar 20

Jus mit Knoblauch und Thymian

Käse

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt ²¹
aus unserer Selektion

12,00 €



Gebratene Feigen mit Mandelcreme ²²
Hausgemachte, leicht gesalzene Karamell Glace

12,00 €

Heidelbeer-Tarte wie eine Tatin ²³
mit Crème Fraîche-Klösschen

13,00 €

Geeiste Wassermelonenuppe
an Grüntee ²⁴
und ein Löffel frischer Schafsmilchjoghurt

11,00 €



Mousse au Chocolat CLUIZEL
warm serviert ²⁵

12,50 €

Mit Pistazien-Glace und gerösteten Pistazienstücken.
Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..!



Blätter von weissen Nektarinen
oder Pfirsiche ²⁶

12,50 €

Auf Crème Anglaise mit Bourbon-Vanille wie ein Panna Cotta

Hausgemachte Wähe – fragen Sie uns! ²⁷
mit saisonalen Früchten

8,00 €

Sorbet und Glace

3,00 €

« hausgemacht im Pacojet » ²⁸
als Kugel serviert – aufgepasst, dass sie nicht wegrollt!



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?

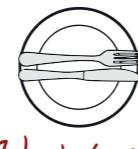
Wie das Besteck nach dem
essen stellen!



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 €
Leffe Brune 33cl	4,90 €
Bière Paulaner sans alcool (-de 0,5%) 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	3,60 €
(Abricot, ananas, mangue, pomme, raisin)	
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
Caïpirinha - 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*

Cafeteria

Expresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	2,80 €
avec crème	3,00 €
Double Expresso	5,60 €
Grand Café Allongé	4,50 €
Grand Café Crème	5,00 €
Cappuccino	5,20 €
Chocolat chaud à Base de Chocolat Barry	4,80 €
Thés de Nana DING	3,50 €
(le temps des Fleurs, Madame Xie)	
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 €
MAURY		
Maury Grenat - Terre de Fagueras - le Roi des Anges	5,00 €	9,00 €
PINEAU DES CHARENTES		
Château de Beaulon 1995	5,50 €	9,50 €

les Mistletoes

	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	IGP Côtes de Thongue - Chardonnay - Equilibre - Domaine L'Arjolle	6	2017	17,00 €	9,50 €	

NOTRE SÉLECTION DE 18 À 30€ MAXI !

Argentine	AOP Salta - Torrontes Provado - Domaine Etchart	5	2015	22,50 €	10,50 € €	
Italie	DOC Langhe - Chardonnay - Guiseppe Cortese <small>1/3 d'élevage en chêne français, 1/3 en béton et 1/3 en amphore</small>	C 48	2016	23,00 €	11,00 € €	
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 € €	
Sud-ouest	AOP Côtes de Duras - La Miss - Château Haut Lavigne	77	2014	24,50 €	12,50 € €	
Loire	AOP Anjou - Vieilles Vignes - Château de Fesles	C 53	2014	24,50 €	12,50 € €	
Rhône	AOP Côtes du Rhône - Les Diablotines - Domaine des Espiers	C 51	2016	26,00 €	14,00 € €	
Languedoc	IGP 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 € €	
Italie	DOCG Cortese di Gavi - Domaine Fontanafredda	22	2017	29,50 €	17,50 € €	

NOTRE SÉLECTION DE 31 À 50€ MAXI !

BIO - NATURE	Languedoc	VDF Roussanne - Domaine Zélie-Caravent	52	2017	31,00 €	19,00 €	
BIO	Bourgogne	AOP Petit Chablis - Domaine Garnier	C 23	2017	32,00 €	20,00 € €	
Loire	VDF	Fragile - Domaine La Grange aux Belles <small>100% Chenin ; très épuré et racé</small>	14	2016	32,00 €	20,00 €	
Bourgogne	AOP	Mâcon Solutré - Hammeau de Pouilly - Domaine Pierre Vessigaud	47	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	2017	34,00 €	22,00 €	
Loire	AOP	Anjou - L'Insolent - Château de Plaisance	18	2015	35,00 €	23,00 €	
Loire	AOP	Vouvray - Renaissance - Domaine Sébastien Brunet	49	2016	36,50 €	24,50 €	
BIO	Bourgogne	AOP Bouzeron - Domaine Aubert de Villaine <small>Par le Propriétaire de la Romanée-Conti !</small>	56	2017	39,00 €	27,00 €	
BIO	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 € €	
BIO	Sud-Ouest	AOP Monbazillac - Amberwine - Clarence Dillon Wine	97	2012	49,00 €	37,00 € €	

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

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 <small>Un Vin Jaune minéral et complexe !</small>	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 € €
Rhône	IGP	Méditerranée - 6 Rats - Domaine du Colombier <small>100% Syrah, élevé en cuve</small>	8	2016	16,00 €	10,00 €

NOTRE SÉLECTION DE 17 À 30€ MAXI !

BIO	Roussillon	AOP Côtes du Roussillon - Vieilles Vignes - Arnaud de Villeneuve	45	2015	19,50 €	11,50v €
	Roussillon	IGP Côtes Catalanes - Carignan - Domaine Serre Romani <small>100% Carignan de Pur Plaisir !</small>	11	2017	22,00 €	10,00 €
	Languedoc	AOP Cabardès - Equinoxe - Château Salitis	32	2012	22,50 €	10,50 € €
	Australie	Victoria - Mathilda - Shays Flat Vineyard - Domaine Tournon	61	2013	24,50 €	12,50 € €
BIO - NATURE	Bordeaux	AOP Côte de Bourg - Notus - Château Guillaume Guérin <small>Bordeaux, ça peut aussi être Bio, Nature et très bon !</small>	81	2017	24,50 €	12,50 €
	Sud-Ouest	AOP Buzet - Cuvée Majorat - Château du Frandat <small>Un des rares BUZET non détenus par la cave coopérative</small>	73	2014	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 € €
	Languedoc	VDF Carménère - Domaine L'Arjolle	42	2016	27,00 €	15,00 € €
BIO	Provence	AOP Coteaux d'Aix en Provence - Château Revelette	12	2015	27,00 €	15,00 € €
	Languedoc	AOP Terrasses du Larzac - La Coulée Douce - Domaine Caujolle-Gazet	C 37	2016	27,00 €	15,00 € €
BIO	Loire	AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Les Graviers - Domaine du Bourg	C 39	2016	27,50 €	15,50 € €
BIO	Languedoc	AOP Oc - Les Pomarèdes - Domaine de Clovallon <small>100% Pinot Noir d'une grande complexité !</small>	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 Pistolle - Château de Plaisance	100% Cabernet-Sauvignon produit sur l'aire d'AOC Châume !	C 66	2015	31,50 €	19,50 €
BIO	Loire	AOP Saumur-Champigny - Vieilles Vignes - Château de Villeneuve	C 31	2016	34,00 €	22,00 € €	
BIODY	Languedoc	AOP Coteaux de Narbonne - Ovilius - Domaine Jean Gleizes	100% Syrah ; ambassadeur des Coteaux de Narbonne	C 82	2015	35,00 €	22,00 €
BIODY	Loire	AOP Sancerre - Vincengétoix - Domaine Vincent Gaudry	36	2015	38,50 €	24,50 € €	
	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	Un Merlot de Vendée simplement Bluffant !	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 € €	
	Bourgogne	AOP Hautes Côtes de Beaune - La Combotte - Domaine François Charles	71	2017	42,50 €	27,00 € €	
	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	Bourgogne	AOP Bourgogne -Pinot Noir - Domaine de Montille	15	2016	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 € €	
BIO	Languedoc	IGP Hérault - Les Haut de Carol's - Domaine Les Terrasses d'Elise	Un pur Cinsault qui ferait rougir des Côtes de Beaune	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 ...

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 €
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 € €

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 ! ♥

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 €	46,00 €	
	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 Cornas - Vieilles Vignes - Domaine Alain Voge	72	2013	92,00 €	72,00 €	
	Bordeaux	AOP Pauillac - Château Pedesclaux	96	2015	92,00 €	72,00 € €	
	Rhône	AOP Côte Rôtie - Coteaux de Tupin - Domaine Stephan	58	2014	99,50 €	79,50 € €	
	Bourgogne	AOP Chambolle Musigny - 1 ^{er} Cru Les Plantes - Domaine Bertagna	C 91	2015	99,50 €	79,50 € €	
	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	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)	Millésime	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	34,00 € 22,00 € €
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

les Magnums

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 Pachon

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 !



CORAVIN™
Stop opening. Start tasting.
Disponible chez notre caviste
Au Monde du Vin

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 Nîmes - 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 ?

	6 bouteilles
	4,5 L Réhoboam
	8 bouteilles
	6 L mathusalem
	12 bouteilles
	9 L Salmanazar
	16 bouteilles
	12 L Balthazar
	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 - Hors d'Age - Château De Laubade		40%	9,00 €
Armagnac	France	Bas-Armagnac - XO - Château De Laubade	SPIRIT	40%	10,00 €
Armagnac	France	Armagnac - 1967 - Saint Christeau		40%	19,00 €
Blend	Ecosse	Lindrum 12ans		43%	6,00 €
Blend	Ecosse	The Naked Grouse		40%	6,00 €
Bourbon	USA	Johnny Drum		43%	6,00 €
Calvados	France	Pays d'Auge - 12ans - Groult		41%	8,00 €
Calvados	France	Pays d'Auge - Fine - Château Du Breuil		40%	6,00 €
Calvados	France	Hors d'Age - Ferme de la Butte		42%	10,00 €
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 d'Islay	Ecosse	Coal Ila Moch		43%	8,00 €
Ile de Skye	Ecosse	Talisker - 57° North		45,80%	8,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Port Charlotte - Islay Barley		50%	12,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Bowmore 12 ans		40%	7,00 €
Ile d'Islay	Ecosse	Octomore 07.3		63%	19,00 €
Iles Orcades	Ecosse	Scapa - Skiren		40%	8,00 €
Iles Orcades	Ecosse	Highland Park - Freya		51,20%	19,00 €
III 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%	13,00 €
Vodka	France	Skyy - San Francisco 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	SPIRIT	40% 19,00 €
RON	Pérou	Millonario XO	SPIRIT	40% 19,00 €
RON	Cuba	Havana Club Selección 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.	SPIRIT	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	15 min	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	25 min	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 épis 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	10 min	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 agréable... 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^e 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^e génération de vignerons, perpétuent la tradition et ont choisi de travailler leur vignoble en bio dynamie 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 élaboré ses vins dans une cave en tuffeau de 3 siècles..." <https://www.facebook.com/lasourcedurault/>

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^e 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 épicees. 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, vieillis 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

SOIREE RHUM ET CIGARE / BATTLE FRANCE / ANGLETERRE

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



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 Savoie 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

SOIREE 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

Les dates sont susceptibles d'être changées merci de bien vouloir vérifier sur le site www.lacave.com

