



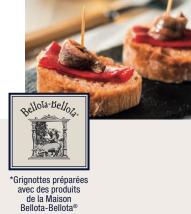
Sur le Pouce ou au Comptoir

Crème de Poivrons Piquillos* 190g 29	5,00 €
Anchois de Cantabrie* 48 g 28	11,00 €
Nuque de Thon* 115g 27	10,00 €
Calamars de Cantabrie "Jibion" 145g 26	12,00 €
Mini cœurs d'Artichauts au Naturel* 250g 25	7,00 €
Chips Truffes Noires* 40g 24	3,00 €
Petite Planche 22 Charcuterie d'Alsace, d'Espagne et d'Italie (100g)	14,00 €

Salaison de la Mer (80g) et un peu de Fromage de notre sélection (60g)

Grande Planche 23

Charcuterie d'Alsace, d'Espagne et d'Italie (80g)



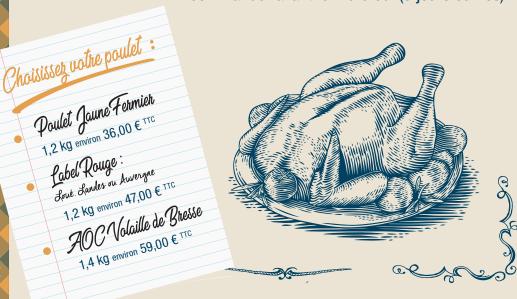


22,00 €



Volaille servie avec des Légumes qui ont cuits dans la Cocotte, Salade verte à côté

A commander avant le Mercredi (3 jours ouvrés)







entrée plat dessert 39,00 €

ENTRÉES

Gaspacho de Melon au Xérès (100g) 8

Toast de Baguette et de Jambon de Porc Noir, Piment d'Espelette

Melon and Xeres Gazpacho Accompanied by melon pieces, toasted baguette, black pork ham and Espelette pepper

Gazpacho mit Melonen und Xeres, serviert in der Fruchtschale, getoastetes aguette und Schinken vom schwarzen Schwein, Piment d'Espelette

OU

Tartare de Tourteau et d'Avocat au Curry (140g) 2

Crab and curried Avocado Tartar

Tartar mit Taschenkrebs und Avocado an Curry

PLATS

Pavé de Thon Rouge servi bleu (120g) 9

Fine Ratatouille maison, Gomasio et condiment à l'Ail Noir

Bluefin tuna tournedos Served blue with finely cut, homemade ratatouille and a gomashio and black garlic dip Tournedos vom roten Thunfisch innen roh mit hausgemachter Ratatouille, Gomasio und schwarzer Knoblauchwürze

0U

Grenadin de veau Rôti (120g) 12 B

Aubergines grillées et Champignons de saison, beurre de Carotte

Roasted Grenadine of Veal Served with grilled aubergine, seasonal mushrooms and carrot foam

Kalbs-Grenadin gebraten, serviert mit grillierten Auberginen und Saisonpilzen an Karottenbutter

DESSERTS

Soupe de Fruits Rouges de Saison au Caramel de Porto 21

Eclats de Spéculoos et Sorbet Maison à la Fleur de Sureau

Seasonal red berries soup With caramel port Speculoos shards and homemade elderflower sorbet Suppe aus saisonalen roten Beere mit Portwein-Karamel, Spekulatius Stückchen und hausgemachtes Holunder-Sorbet

01

Mousse Chocolat de la Maison Cluizel, exclusivement servie Chaude (10 mn de préparation) 20

Glace Maison à la Pistache, et quelques Broutilles torréfiées.

Cluizel Chocolate Mousse, served hot Homemade pistachio ice cream and roasted crumb

Mousse Chocolat vom Hause Cluizel, nur warm serviert (10 min. Vorbereitung), hausgemachte Pistazien-Glace und ein paar geröstete Pistaziensplitter

la Carte



Foie Gras de Canard Croûte de Pain Brulée (90g) 1

Gel de Pedro Ximenez de 12 ans d'âge et Pain toasté

22,00 €



Tartare de Tourteau et d'Avocat au Curry (220g) 2

sur une Arlette au Romarin et Parmesan

18,00€

Petite salade

Grande salade

Mille Feuilles de Tomates Cœur de 14,00€ Bœuf et Burrata au Lait de Bufflonne (8250) 3

Pesto et Crème de Balsamique

22,00€



La Classique " Salade Caesar "(400g) 4 15,00€ | 24,00€

au Filet de Volaille Jaune juste snacké, Anchois, croûtons de Pain au Levain et Tuile de Parmesan



"Lobster Caesar Salad"(1/2 Homard) (350g) 5 19,00€

quelques Gambas à la plancha et avec les Pinces on a fait des Nems

30,00€



Salade de Figues fraîches (300g) 6 13,00€ 19,00€

Jambon Cebo de Campo et Fromage de Chèvre au Miel et Romarin Une belle tranche de Fougasse à la Tomate de chez Leyes



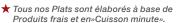


Octopus coloré à la plancha (350g) 7 15,00€ | 26,00€

Pommes de Terre Roseval à l'Huile fumée Vinaigrette aux Herbes fraiches et Échalote

Gaspacho de Melon au Xérès (400 g) 8 12,00€ | 16,00€

servi dans son Fruit, Toast de Baguette et de Jambon de Porc Noir, Piment d'Espelette



- 🖈 Les Desserts sont également «Maison».
- Nous privilégions la Qualité pour exhausser les Saveurs et le Goût.
- ★ Le Restaurant La Cave favorise les producteurs régionaux dans ses choix de produits, en fonction des saisons



Tous les plats sont «faits maison» sur place à partir de produits bruts. (Art. D. 121-13-3 c.conso).







Nos plats à faible valeur Calorique



Nos plats exclusivement constitués de légumes, adaptés pour les Végétariens



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



Assiette de Légumes du Marché en plusieurs textures (220g) 15 Bouillon de Légumes Tomaté, infusé à la Marjolaine

18,00 €





Bagel au Saumon Fumé Maison et Cream Cheese (300g) 11 B

23,00 €



Pavé de Thon Rouge servi bleu (200g) 9 fine Ratatouille maison. Gomasio et condiment à l'Ail Noir

28,00 €



Hamburger de Homard Entier (330/400g) 10 Bagel au Curry noir et Encre de Seiche, Concassée de Tomates, Mayonnaise au Jus de Carcasses

39,00 €



Bagel de Pastrami de Boeuf à la New Yorkais (330g) 11

21,00 €



Relish de concombre et celeri au curry en condiment

½ Côte de Boeuf du Herdshire 38,00 €

à la Plancha (500g) 12

Un Plat Signature...!

Béarnaise au Beurre de Homard, Pommes de Terre Grenailles au Sautoir et un brin de Salade



Grenadin de veau Rôti (180g) 12 B 24,00 €

Aubergines grillées et Champignons de saison, beurre de Carotte

Noisette d'Agneau Minute (160g) 14 28,00 € Crumble de Fruits secs au Pain d'Épices et Jus aux Olives



Nous vous proposons une Carte d'Été réalisée en fonction de la mise en place de protocoles d'hygiène spécifiques au COVID 19.

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES "À EMPORTER" durant les horaires de services. Renseignez vous auprès de nos équipes.



Assortiments de 3 Fromages affinés au Lait Cru 16

de notre plateau

12,00€



Tartelette Sablée à l'Abricot 17

'Abricat

Crème légère au Pignons de Pin et Sorbet Maison à l'Abricot

11,00 €

Mille Feuille Façon Prince de Galles 18

Crème légère à la Fleur d'Oranger, Glace Maison à la Cardamome

12,00 €

Mousse Chocolat de la Maison Cluizel, 19 exclusivement servie Chaude (10 mn de préparation)

Glace Maison à la Pistache, et quelques Broutilles torréfiées.

12,50 €



Eclats de Spéculoos et Sorbet Maison à la Fleur de Sureau

12,00€



Parfait glacé à la Fraise "Pleine Terre" sur un biscuit Coco 21

Sorbet Maison à la Rhubarbe

13,00 €

Tarte du jour, demandez-nous! 17

Elles sont aux Fruits de Saison

3,00€





14,00 €



les Allergènes

															23	
PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEAFOOD	ŒUFS, EIER, EGGS	POISSON, FISCH, FISH	ARACHIDE, ERDNÜSSE, PEANUTS	SOJA, SOY	LAIT, MILCH, MILK, CREME, BEURRE, DAIRY	FRUITS A COQUE, SCHALENFRUCHT, NUTS	CELERI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SENF, MUSTARD	SESAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK, SHELFISH	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM	
1	X				X											
2		X	X	X		X	X	X		X	X					
3					X		X	X								7
4	X		X	X	X		X	X		X						
5	X	X	X	X												
6	X				X		X	X		X						
7				X	X	X					X			X		
8	X				X		X	X							X	
9				X	X						X					
10	X	X	X		X		X		X							
11	X				X		X	X	X	X						0.00
11B	X					X	X	X	X	X						
12		X			X		X		X		X					1000
12B					X		X								X	
14	X		X		X		X	X		X					X	
15					X		X		X		X				X	
16 17							X									
17	X		X				X	X								
18	X		X				X	X								
19			X				X	X								
20	X		X		X		X									
21	X		X				X	X								
22	X						X									
23	X	X		X			X									
24	X														X	
25					X			X								
26	X			X												
27			X													
28				X												
29					X											







Duck Foie gras on Toast (90g) 1

22,00 €

Served with 12-year old Pedro Ximenez and toast Entenleber in gerösteter Brotkruste (90g), Gelee aus 12-jährigem Pedro Ximénés und getoastetes Brot



Crab and curried Avocado Tartar (220g) 2

18,00€

on a Rosemary and Parmesan Arlette Tartar mit Taschenkrebs und Avocado an Curry auf einer Rosmarin-Parmesan-Arlette serviert

small / kleine

Big / Groß

Sliced Beef heart Tomato and buffalo milk Burrata salad (825q) 3

14,00€

22,00€

Accompanied by a pesto and balsamic cream Mille Feuille aus Büffelherz-Tomaten und Burrata aus Büffelmilch, Pesto und Balsamico Creme



Classic Chicken Caesar Salad (400g) 4

15.00€

24,00€

Grilled chicken fillet with sourdough croutons, Anchovies and Parmesan shavings Klassischer Ceasar Salad mit gegrilltem Geflügelfilet, Croûtons aus Sauerteigbrot, Anchovis und Parmesanspäne



Lobster Caesar Salad (1/2 lobster) (350g) 5

19,00€

30,00€

And with the lobster claws we made spring rolls Und aus den Hummerscheren machen wir Frühlingsrollen





Fresh Fig Salad (300g) 6

13,00€ 19,00€

With Cebo de Campo ham freshly ripen goats' cheese and pine nuts Salat aus frischen Feigen, Cebo de Campo Schinken und Ziegenkäse an Honig und Rosmarin, dazu eine schöne Scheibe Tomaten-Fougasse von Leyes



Grilled Octopus Salad (350g) 7

15,00€ | 26,00€

With Rosenwald potatoes, shallots and a fresh herb vinaigrette Oktopus a la Plancha mit Rosenwald-Kartoffeln, Vinaigrette mit frischen Kräutern und Schalotten

Melon and Xérès Gazpacho (400g) 8

12,00€ 16,00€

Accompanied by melon pieces, toasted baguette, black pork ham and Espelette pepper

Gazpacho mit Melonen und Xérès, serviert in der Fruchtschale, getoastetes Baguette und Schinken vom schwarzen Schwein, Piment d'Espelette



Fresh, local vegetables prepared in a variety of ways (200g) 15

Served with just a dash of olive oil and a pinch of salt!

Ein Teller mit Gemüse vom Markt in verschiedenen Texturen, tomatiertes Gemüsebouillon an Majoran



18,00€

23,00 €

39,00 €



Homemade Smoked Salmon and Cream Cheese Bagel (300g) 11 B

Hausgeräucherter Lachs- und Frischkäse-Bagel



Bluefin Tuna Tournedos Served blue (200g) 9 28,00 €

with finely cut, homemade ratatouille and a gomashio and black garlic dip Tournedos vom roten Thunfisch innen roh, mit hausgemachter Ratatouille, Gomasio und schwarzer Knoblauchwürze



Lobster Burger (330/400g) 10

Served on a black curry and cuttlefish ink with crushed tomatoes and mayonnaise flavoured with the cooking jus. Signature dish...!

Hummer-Hamburger (ganz), Bagel mit schwarzem Curry und Tintenfischtinte, Tomaten-Concassé, Mayonnaise mit Krustentier-Juss Trägt die "Unterschrift" des Hauses…!



NY Beef Pastrami Bagel (330g) 11

NY Beef Pastrami Bagel

21,00 €



Grilled half rib of Herdshire Beef (500g) 12 38,00 €

Served with lobster béarnaise sauce, potato grenaille and a side salad ½ Côte de Boeuf vom Herdshire-Rind à la Plancha an echter Bearnaise mit geklärter Butter, serviert mit gebratenen Grenaille-Kartoffeln und etwas Salat



Roasted Grenadine of Veal (200g) 12 B

24,00 €

Served with grilled aubergine, seasonal mushrooms and carrot foam Kalbs-Grenadin gebraten, serviert mit grillierten Auberginen und Saisonpilzen an Karottenbutter

Lamb Fillet (160g) 14

28,00 €

Served with a gingerbread dried fruit crumb and olive jus Lammnuss à la minute, Crumble aus getrockneten Früchten mit Lebkuchen und Olivenjus



Meese Käse

Assortment of 3 raw milk matured Cheeses 16

From our selection

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion





Sweet Süsses

Apricot Shortbread Tart 17

Light Cream of Pine Nuts and Homemade Apricot Ice Cream Aprikosen-Shortbread-Torte, leichte Creme aus Pinienkernen und hausgemachtes Aprikoseneis



11,00€

12,00 €

12,00 €

13,00 €

Prince of Wales style Orange 18 blossom Mille Feuille

with Home made Cardamone Ice Cream MilleFeuille nach Art des Fürsten von Wales an leichter Orangenblüten-Creme, hausgemachte Kardamon-Glace

12,50 € Cluizel Chocolate Mousse, served hot 19

Homemade pistachio ice cream and roasted crumb (cooking team 10min) Mousse Chocolat vom Hause Cluizel, nur warm serviert (10 min. Vorbereitung), hausgemachte Pistazien-Glace und ein paar geröstete Pistaziensplitter



Seasonal red Berries Soup With Caramel Port 20

Speculoos shards and Homemade Elderflower Sorbet Suppe aus saisonalen roten Beeren mit Portwein-Karamel, Spekulatius Stückchen und hausgemachtes Holunder-Sorbet

Strawberry Icecream parfait Served on a Coconut Biscuit 21

with Rhubarb sorbet and Homemade Erdbeer-Parfaitglace auf Kokosnussbiskuit, Rabarbersorbet

Tart of the Day, ask us! 17

Served with seasonal fruits Hausgemachte Wähe - fragen Sie uns! mit saisonalen Früchten



8,00€



- ★ 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).



signature dish...



Our low-calorie dishes

Dishes available in

Picnic Formula



using only vegetables suitable for vegetarians



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

Did you know

How to place the cutlery after eating!





Next course!









Wussten Sie schon?

Wie das besteck nach dem essen stellen!



Pause



Ce logo indique les plats disponibles en Formule Pique-Nique

Nächste!



Wunderbar!





Mag nicht

- ★ Alle unsere Speisen werden mit frischen Produkten zubereitet und "à la minute"
- ★ 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)



"Unterschrift" des Hauses..!



kalorienarmen Speisen







ausschliesslich aus Gemüse hestehen. geeignet für Vegetarier



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

Capsulées

Heineken 33cl	4,60€
Desperados 33cl	4,50€
Grimbergen Blonde ou blanche 33cl	4,90€
Leffe Brune 33cl	4,90€
Bière Paulaner sans alcool (-de0,5%)	
224	/ 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 de Fruit Granini - 25cl	3,60€
(abricot, ananas, mangue, orange, pomme, raisin)	
Jus de tomate et sa cour - 25cl	3,10 €
Coca Cola (Classique, Zéro) - 33cl	4,00€
Orangina - 25cl	
Schweppes Tonic ou agrumes - 25cl	_
Limonade Liness de Soultzmatt - 33cl	2,50€
Ice Tea- Lipton - 25cl	3,50 €
Eau d'Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue - 100cl	
Eau d'Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue - 50cl	
San Pellegrino - 50cl	4,00€
Perrier - 33cl	
Supplément sirop	
Pom's (Apfelschorle) de Lisbeth 33cl	
Get 27 - 6cl	

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	3,00€	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

lime to Shink* Expresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta 2,80 € Double Expresso..... Grand Café Allongé 4.50 € Grand Café Crème Cappuccino 5.20 € Chocolat chaud Thés de Nana DING... (le temps des Fleurs, Madame Xie) Thés traditionnels - Infusions traditionnelles 3,00 € les Vins doux naturels 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€ Collector - Ramos Pinto 4,00 € 8.00€ **PORTO COLHEITA** Colheita - Andresen 1998 7,00 € 13,00€ **XERES** Manzanilla Blanc - 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 9,00€ PINEAU DES CHARENTES Château de Beaulon 1995 les Mistelles 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)		Millésime	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!

	TTOTAL	5EEE O 11 O 11 DE 10 11 O 00 C 1 1/1/11 ;			
	Argentine	AOP Salta - Torrontes Provado - Domaine Etchart	5	2015	23,50 € 10,50 €
	Rhône	IGP Méditerranée - Les Collines de Laure - Jean-Luc Colombo	57	2016	24,00 € 11,00 €
	Bordeaux	AOP Bordeaux - M de Mangot - Château Mangot	C 88	2018	24,50 € 11,50 €
	Bourgogne	"Coteaux de l'Auxois - Quintessence de Lyre - Domaine Simonnet-Fèvre	16	2014	24,00 € 12,50 €
BIODY	Loire	AOP Anjou - Vieilles Vignes - Château de Fesles	C 53	2014	25,50 € 12,50 €
BIODY	Sud-ouest	AOP Jurançon Sec - Delice de Thou - Clos Thou	77	2017	26,50 € 13,50 €
BIO	Rhône	AOP Côtes du Rhône - Les Diablotines - Domaine des Espiers	C 51	2016	27,00 € 14,00 €
	Languedoc	IGP Côtes de Thongue - Chardonnay - Dernière Cueillette - Domaine L'Arjolle	17	2015	29,00 € 16,00 €
	Italie	DOCG Cortese di Gavi - Domaine Fontanafredda	22	2017	29,50 € 16,00 €
	Loire	IGP Urfé - Roussanne de Madone	21	2018	29,50 € 16,00 €

NOTRE SÉLECTION DE 31 À 50€ MAXI!

BIODY - NATURE	Languedoc	VDF Roussanne - Domaine Zélige-Caravent	C 52	2017	31,00 € 16,50 €
BIODY	Languedoc	AOP Corbières - Le Blanc de l'Œuf - Mas des Caprices	C 78	2018	31,50 € 16,50 €
	Bourgogne	AOP Petit Chablis - Domaine Garnier	C 23	2017	32,00 € 17,00 €
BIODY - NATURE	Loire	VDF Fragile - Domaine La Grange aux Belles	14	2016	32,00 € 17,00 €
BIODY	Loire	AOP Anjou - L'Insolent - Château de Plaisance	18	2015	33,50 € 19,50 €
	Loire	AOP Vouvray - Renaissance - Domaine Sébastien Brunet	49	2016	33,50 € 19,50 €
	Bourgogne	AOP Pouilly-Loché - Le Bourg - Dom Marcel Couturier	50	2017	34,00 € 22,00 €
BIODY	Loire	AOP Saumur - La Coulée d'Aunis - La Source du Ruault	35	2016	42,50 € 21,50 €
	Bourgogne	AOP Hautes Côtes de Beaune - Domaine Françoise et Denis Clair	C 56	2016	43,00 € 22,50 €
BIO	Provence	AOP Cassis - Kalahari - Château Barbanau	C 55	2014	45,00 € 25,00 €
BIO	Bourgogne	AOP Mercurey - Les Margotons - Domaine du Cellier aux Moines	47	2015	47,00 € 26,50 €

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

MATERIAL PROPERTY.					
Bourgogne	AOP	Saint Romain - Domaine Sébastien Magnien	20	2016	52,50 € 31,50 €
Bourgogne	AOP	Bourgogne - Dominique Lafon	46	2015	55,50 € 39,50 €
Alsace	AOP	Riesling - Grand Cru Schlossberg - Domaine Trapet	24	2013	58,50 € 37,50 €
Bourgogne	AOP	Monthelie - 1 ^{er} Cru Château Gaillard - Domaine Florent Garaudet	97	2014	57,50 € 36,50 €
Bourgogne	AOP	Saint-Aubin 1er Cru - Sous Roche Dumay Domaine Françoise & Denis Clair	C 48	2016	57,50 € 36,50 €
Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Saint-Préfert	C 74	2018	68,00 € 47,00 €
Provence	IGP	Alpilles - Dom Trévallon	15	2017	83,00 € 63,00 €
Jura	AOP	Vin Jaune - Château d'Arlay	75	2008	85,50 € 60,50 €
Bourgogne	AOP	Puligny-Montrachet 1°r Cru - La Garenne - Domaine Françoise & Denis Clair	C 76	2016	101,00 € 76,00 €
Bourgogne	AOP	Puligny-Montrachet - Château de Puligny	19	2016	104,00 € 79,00 €
Alsace	AOP	Riesling - Grand Cru Schoenenbourg - Domaine Trapet	90	2012	57,00 € 37,50 €
Bourgogne	AOP	Meursault - Les Narvaux - Dominique Lafon	C 54	2015	138,00 € 112,00 €
	Bourgogne Alsace Bourgogne Bourgogne Rhône Provence Jura Bourgogne Bourgogne	Bourgogne AOP Alsace AOP Bourgogne AOP Rhône AOP Provence IGP Jura AOP Bourgogne AOP AOP Alsace AOP	Bourgogne AOP Bourgogne - Dominique Lafon Alsace AOP Riesling - Grand Cru Schlossberg - Domaine Trapet Bourgogne AOP Monthelie - 1er Cru Château Gaillard - Domaine Florent Garaudet Bourgogne AOP Saint-Aubin 1er Cru - Sous Roche Dumay Domaine Françoise & Denis Clair Rhône AOP Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Saint-Préfert Provence IGP Alpilles - Dom Trévallon Jura AOP Vin Jaune - Château d'Arlay Bourgogne AOP Puligny-Montrachet 1er Cru - La Garenne - Domaine Françoise & Denis Clair Bourgogne AOP Puligny-Montrachet - Château de Puligny Alsace AOP Riesling - Grand Cru Schoenenbourg - Domaine Trapet	Bourgogne AOP Bourgogne - Dominique Lafon 46 Alsace AOP Riesling - Grand Cru Schlossberg - Domaine Trapet 24 Bourgogne AOP Monthelie - 1er Cru Château Gaillard - Domaine Florent Garaudet 97 Bourgogne AOP Saint-Aubin 1er Cru - Sous Roche Dumay Domaine Françoise & Denis Clair C 48 Rhône AOP Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Saint-Préfert C 74 Provence IGP Alpilles - Dom Trévallon 15 Jura AOP Vin Jaune - Château d'Arlay 75 Bourgogne AOP Puligny-Montrachet 1er Cru - La Garenne - Domaine Françoise & Denis Clair C 76 Bourgogne AOP Puligny-Montrachet - Château de Puligny 19 Alsace AOP Riesling - Grand Cru Schoenenbourg - Domaine Trapet 90	Bourgogne AOP Bourgogne - Dominique Lafon 46 2015 Alsace AOP Riesling - Grand Cru Schlossberg - Domaine Trapet 24 2013 Bourgogne AOP Monthelie - 1er Cru Château Gaillard - Domaine Florent Garaudet 97 2014 Bourgogne AOP Saint-Aubin 1er Cru - Sous Roche Dumay Domaine Françoise & Denis Clair C 48 2016 Rhône AOP Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Saint-Préfert C 74 2018 Provence IGP Alpilles - Dom Trévallon 15 2017 Jura AOP Vin Jaune - Château d'Arlay 75 2008 Bourgogne AOP Puligny-Montrachet 1er Cru - La Garenne - Domaine Françoise & Denis Clair C 76 2016 Bourgogne AOP Puligny-Montrachet - Château de Puligny 19 2016 Alsace AOP Riesling - Grand Cru Schoenenbourg - Domaine Trapet 90 2012

NOTRE SÉLECTION DE 10 À 20€ MAXI!

1	Région		LES ROUGES (75CL)			Sur Place	A Emporter
RE	Rhône	IGP	Gard - Salve Ager - Le Mont de Marie	9	2016	15,50 €	8,50 €
	Rhône	IGP	Méditerranée - 6 Rats - Domaine du Colombier	8	2017	15,50 €	8,50 €
	Languedoc	IGP	Côtes de Thongue - Marselan - Edition Solo - Domaine Deshenry's	32	2018	17,50 €	9,50 €
	Roussillon	AOP	Côtes du Roussillon - Vieilles Vignes - Arnaud de Villeneuve	45	2015	19,50 €	11,50 €

NOTRE SÉLECTION DE 21 À 40€ MAXI!

)	Sud-Ouest	VDF	Buzet - Cuvée Majorat - Château du Frandat	73	2014	26,50 € 12,50 €
Y - IRE	Sud-Ouest	VDF	You Fuck My Wine - Fabien Jouves → Pur Malbec, esprit Cahors, minéral et croquant	C 36	2018	27,50 € 13,50 €
	Languedoc	VDF	Zinfandel - Domaine de l'Arjolle	42	2016	29,00 € 17,00 €
YC	Roussillon	AOP	Côtes du Roussilon Villages - Alter - Domaine Cazes	70	2013	29,50 € 15,00 €
ΟY	Languedoc	AOP	Pic Saint Loup - Rien ne M'effraie - Domaine de La Chouette du Chai	41	2016	30,00 € 16,50 €
)	Languedoc	IGP	Coteaux du Salagou - Clos des Clapisses - Mas du Salagou	C 27	2018	30,50 € 15,50 €
	Languedoc	VDF	Cabardès Cuvée des Dieux - Château SALITIS	C 44	2012	31,00 € 16,50 €
ΟY	Bordeaux	AOP	Blaye - Côte de Bordeaux - Quintessence de Peybonhomme Château Peybonhomme-Les Tours	C 81	2015	31,00 € 17,00 €
2	Portugual	DOC	Douro - Pinteivera - Michel Chapoutier	61	2012	31,50 € 17,60 €
ΟY	Languedoc	AOP	Terrasses du Larzac - Clos des Immortelles - Mas de la Seranne	C 37	2017	32,50 € 18,50 €

	Provence	AOP Coteau	ux d'Aix en Provence - Cuvée Bérengère - Villa Beaulieu		12	2015	32,50 €	18,50 €
	Roussillon	AOP Cotes	du Roussillon Villages - Agly Brothers	С	85	2015	32,50 €	18,50 €
BIO	Sud-Ouest	AOP Mad ira	an - Clos Basté - Chantal& Philippe MUR		10	2015	32,50 €	18,50 €
BIO - NATURE	Languedoc	AOP Pezena	as - Quid Novi - Domaine Stella Nova	С	98	2016	34,00 €	19,00 €
	Loire	AOP Anjou	Villages - La Croix Pistolle - Château de Plaisance	С	66	2015	34,50 €	19,50 €
BIO	Rhône	AOP Vacque	eyras - Cuvée G - Domaine du Colombier	С	43	2018	34,50 €	19,50 €
	Roussillon	AOP Maury	Sec - Copains Comme Cochon - Domaine de la Préceptorie		63	2017	36,00 €	17,50 €

NOTRE SÉLECTION DE 41 À 60€ MAXI!

		•			
BIODY	Loire	AOP Saumur-Champigny - Le Champ Fou - Domaine La Source du Ruault	62	2015	41,00 € 20,00 €
BIODY	Languedoc	AOC Montpeyroux - Les Cocalières - Domaine d'Aupilhac	C 11	2017	41,50 € 20,50 €
BIODY	Loire	IGP Vendée - Orféo - Un Merlot de Vendée simplement Bluffant!	67	2010	42,00 € 21,00 €
BIO	Espagne	DOCA Priorat - Riu - L'Infernal	79	2014	42,00 € 21,00 €
BIODY	Loire	AOP Saumur-Champigny - Vieilles Vignes - Château de Villeneuve	C 31	2016	42,50 € 21,50 €
	Bourgogne	AOP Hautes Côtes de Beaune - La Combotte - Domaine François Charles	71	2017	42,50 € 21,50 €
BIODY	Languedoc	Andantino - Domaine Caujolle-Gazet Un Pinot Noir languedocien à connaitre absolument! Frais et digesti	e 82	2017	44,00 € 23,50 €
BIODY	Sud-Ouest	AOP Fronton - Bellouguet - Château La Colombière	40	2015	44,50 € 23,50 €
BIO	Loire	IGP Vendée - Bellae Domini - Prieuré La Chaume	C 60	2014	45,50 € 24,50 €
	Rhône	AOP Crozes-Hermitage -C - Dne Combier	64	2017	46,00 € 25,00 €
BIODY	Alsace	AOP Pinot Noir - Chapelle 1441 - Domaine Trapet	C 34	2015	47,00 € 26,00 €
	Roussillon	AOP Côtes du Roussillon Villages - Crest Petit - Dom Brial	38	2012	47,50 € 26,50 €
	Bourgogne	AOP Bientôt une référence rare spécialement pour vous			
BIODY	Loire	AOP Bourgueil - Mi-Pente - Domaine de la Butte	C 87	2016	48,00 € 27,00 €
	Loire	AOP Menetou-Salon - Rencontre - Domaine Jean Teiller	C 29	2016	51,00 € 27,00 €
BIO	Espagne	DOCA Priorat - Fons Clar - L'Infernal	C 69	2014	51,00 € 30,00 €

Une pure Syrah qui n'a rien à envier au Rhône Nord

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

♥ Retrouvez **nos coups de Cœur** sous cette forme! ♥

310	Languedoc	AOP	Faugères - Boria - Domaine des Prés-Lasses	С	59	2012	57,50 €	34,50 €
	Espagne	DO	Catalunya - El Medoqui - Vinya Ivo - Baron Fiereck	С	86	2015	57,50 €	34,50 €
	Espagne	DOCA	Priorat - Sirsell - Celler Capafons Osso		65	2007	58,00 €	35,00 €
ODY	Loire	AOP	Saumur-Champigny - Le Clos de la Côte - Domaine La Source du Ruault		39	2014	58,00 €	35,00 €
	Sud Ouest	AOP	Saint Mont - Château de Sabazan	С	91	1998	60,00 €	36,50 €

NOTRE SÉLECTION À PARTIR DE 61€ ET PLUS ...

310	Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - Secrets de Pignan - La Bastide Saint Dominique	С	93	2017	62,50 € 39,50 €
4	Bordeaux	AOP	Pauillac - Chapelle de Haut Bages Libéral - Ch. Haut Bages Libéral	С	28	2016	57,50 € 34,50 €
\ \	Rhône	AOP	Côte Rôtie - La Maison Rouge - Domaine Buclaux/ignoble de Nice	С	58	2015	85,00 € 60,00 €
ODY	Provence	AOP	Bellet - Vino di Gio - Clos Saint Vincent	С	84	2015	88,00 € 63,00 €
ODY	Bourgogne	AOP	Vosne-Romanée - Aux Réas - Domaine Arlaud	С	80	2014	90,00 € 65,00 €
810	Rhône	AOP	Cornas - Vieilles Vignes - Domaine Alain Voge	С	72	2013	92,00 € 65,00 €
	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Pedesclaux		96	2015	92,00 € 66,00 €
310	Bourgogne	AOP	Gevrey-Chambertin - Domaine Thierry Mortet		92	2015	112,00 € 38,50 €
	Italie	DOCG	Amarone Della Valpolicella - Stropa - Monte Dall'Ora	С	30	2008	120,00 € 95,00 €
	Bourgogne	AOP	Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron	С	89	2013	131,00 € 106,00 €
	Bordeaux	AOP	Saint-Emilion - Château Fombrauge	С	94	1989	145,00 €
ODY	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Pontet Canet		83	2014	171,50 € 145,50 €
	Bourgogne	AOP	Corton - Les Grandes Lollières - Grand Cru - Domaine Bertagna	С	68	2013	175,00 € 125,00 €
18/1	Bourgogne	AOP	Mazoyères-Chambertin - Grand Cru - Domaine Taupenot-Mermé	С	95	2015	186,00 € 161,00 €

NOTRE SÉLECTION DE 16 À 60€ MAXI

BIO

BIO

Région	LES ROSÉS (75CL)		Millésime	Sur Place	A Emporter
Rhône	AOP Costières de Nîmes - Grande Cuvée Rosé - Mas Marignane	7	2016	19,50 €	9,50 €
Corse	AOP Porto-Vecchio - Cuvée Monika - Domaine Granajolo	26	2018	34,00 €	15,50 €
Corse	AOP Patrimonio - Domaine Gentile	25	2017	54,00 €	21,00€

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 Rares!

	MILLÉSIME	75 cl
Domaine Bott Frères à Ribeauvillé - Muscat d'Alsace	1986	60,00 €
Champagne Delamotte AOP Blanc de Blancs	1999	300,00 €
Champagne Salon AOP Blanc de Blancs - S de Salon	2004	615,00 €

Les Vins servis au verre avec le Coravin

Région		LES GRANDS BLANCS	CAVE	MILLÉSIME	12 cl
Bourgogne	AOP	Puligny Montrachet - Les Combettes - Domaine Leflaive	VA	2014	29,00 €
Bourgogne	AOP	Vougeot 1er Cru - Les Cras - Domaine Bertagna	90	2016	28,00 €
E	1	LES GRANDS ROUGES			
Bourgogne	AOP	Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron	89	2013	23,00 €
Bourgogne	AOP	Mazoyères-Chambertin - Grand Cru - Domaine Taupenot-Mermé	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.

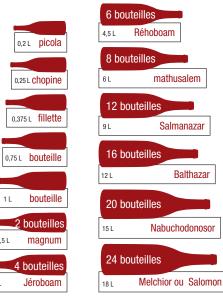
C'est la révolution qui ouvre tout un univers de possibilités enrichissant!



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 €
Bourgogne	AOP Chablis grains Dorées Garnier	2015	60,00 €	48,00 €
Alsace	AOP Riesling - Luss Vallée Noble - Domaine Léon Boesch	2011	63,00 €	39,50 €
Bourgogne	AOP Macon Milly Lamartine Héritiers Du Compte Lafon	2016	70,00 €	56,00 €

Région		LES ROUGES (150CL)	Millésime	Sur Place	A Emporter
Languedoc	AOP	Minervois - Abrensis - Clos des Jarres	2014	37,00 €	22,00 €
Rhône	AOP	AOP Côtes du Roussillon Village - Château des Pins		52,00 €	32,00 €
Espagne	D0	Ribeira del Duero - Celeste - Torres	2014	59,00 €	39,00 €
Bordeaux	AOP	AOP Haut Médoc - Chateau Reysson		64,00 €	49,00 €
Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - La Bastide Saint Dominque	2017	72,00 €	52,00 €
Bordeaux	AOP	Saint Emilion Grand Cru - Château de l'Annonciation	2014	82,00 €	62,00 €
Languedoc	AOP	Faugères - Chemin de Ronde - Domaine des Près-Lassesa	2014	64,00 €	40,00 €
Italie	DOCG	DOCG Chianti Classico Riserva - Savignola Paolina		96,00 €	76,00 €
Rhône	AOP	Côte Roannaise - Éclat de Granit - Domaine Sérol	2016	47,00 €	31,00 €





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€
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€
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 €
Eau-de-Vie	Italie	Limoncello - BIO	25%	5,00 €
Eau-de-Vie (A)	France	Vieille Prune d'Alsace - Yves Lehmann	42%	10,00 €
Eau-de-Vie	France	Génépi - Père Chartreux	40%	6,00 €
Eau-de-Vie (A)	France	Alisier - Willy Hagmeyer	45%	6,00 €
Eau-de-Vie (A)	France	Framboise Sauvage - Réserve de Famille - Yves Lehmann	45%	10,00 €
Eau-de-Vie (A)	France	Kirsch - Willy Hagmeyer	45%	5,00 €
Eau-de-Vie (2)	France	Marc de Gewurztraminer - Réserve de Famille - Yves Lehmann	45%	10,00 €
Eau-de-Vie (2)	France	Mirabelle - Willy Hagmeyer	45%	5,00 €
Eau-de-Vie (2)	France	Poire Williams - Réserve de Famille - Yves Lehmann	49%	12,00 €
Eau-de-Vie (2)	France	Quetsch - Yves Lehmann	45%	6,00€
Gin	Ecosse	The Botanist Isley Dry Gin	46%	6,00 €
Gin	USA	Gin Aviation	40%	6,00 €
Grappa	Italie	Grappa di Amarone - Capovilla 50cl	41%	9,00 €
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 €
lle d'Islay	Ecosse	Coal lla Moch	43%	8,00 €
lle de Skye	Ecosse	Talisker - Port Ruighe	45,80%	8,00 €
lle d'Islay	Ecosse	Port Charlotte - Islay Barley	50%	12,00 €
lle d'Islay	Ecosse	Bowmore 12 ans	40%	7,00 €
lle d'Islay	Ecosse	Octomore 07.3	63%	19,00 €
lles Orcades	Ecosse	Scapa - Skiren	40%	8,00 €
lles Orcades	Ecosse	Highland Park - Freya	51,20%	19,00 €
III de Mull	Ecosse	Ledaig 10ans	46,30%	8,00 €
	Italie	Fernet Branca	40,30 %	4,00 €
Liqueur Liqueur	France	Grand Marnier - Cuvée du Centenaire	40%	10,00 €
			43%	
Speyside Spayaida	Ecosse	Aberlour Casg Annamh		8,00 €
Speyside Spayaida	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 Fransisco Edition	40%	5,00 €

Rhums et Cigares

			300	107 A. SA	
RHUM	Bresil	Cachaça Sagatiba		38%	4,00 €
RUM	Barbade	Cockspur 12 ans		40%	6,00€
RUM	Guatemala	Botran -15 ans Reserva		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 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	Habitation Saint Etienne Sherry Finish 2005	4	46%	12,00 €

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	11,00 €
СОНІВА	Panatela	15 min	Concentré au bouquet tentateur, digne représentant de la ligne légendaire des Cohibas.	Rhum, Expresso	27,00 €
TRINIDAD	Reyes	25 min	Petit cigare aux fines touches florales, forte présence en bouche (amandes grillées)	Rhum, Expresso	17,00 €
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	22,00 €
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	19,00 €
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"	22,00 €
COHIBA	Robusto	1h	Plutôt fort néanmoins rond, notes de miel, un peu toasté, fine fraîcheur herbacée	Whiskies écossais	39,00 €
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	39,00 €
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	31,00 €
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"	25,00 €
ROMEO Y JULIETTA	Petit Julietta	10 min	Une palette aromatique où s'expriment le fruit ainsi que de somptueuses notes boisées.	Cognac , Rhum	19,00 €

Des animations toute l'année

Des Vignerons viennent à La Cave pour vous rencontrer





MERCREDI 17 JUIN 2020 NOUS OUVRONS LA TERRASSE!



DIMANCHE 21 JUIN

FÊTES DES PÈRES

Retrouver vous en famille autour de bon Flacons et d'un groupe de Musique Rock!!!



DÉBUT SEPTEMBRE

L'EQUIPE AUX VENDANGES

l'Equipe de la Cave vendange chez MOLTES, si vous voulez venir avec nous, inscrivez-vous auprès d'Alexis.





MARDI 03 NOVEMBRE

NOUS RECEVONS LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

Gérard Bonnet, vigneron, sera présent! Domaine LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE



MARDI 27 NOVEMBRE

SOIRÉE CHAMPAGNE Ces champagnes vous traversent. Ces champagnes vous parlent dès leur apparition dans le verre. Leur lumière et vibration vous emmènent vers un voyage à travers la nature, à travers vos souvenirs, à travers vos

fruits et champignons préférés, à travers vos moments de bonheur. Les champagnes Franck PASCAL c'est de l'émotion de vie à diffuser et du bonheur dans le verre pour se délecter.

Venez passer un moment en famille autour du

A commander avant le Mercredi pour le dimanche

Poulet comme chez Mamie

23





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 restaurant@lavillak.com



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 : restaurant@lavillak.com Séminaire : restaurant@lavillak.com

1 rue de Lectoure I 68300 Saint-Louis

+33 (0)3 89 70 93 45

f bistrotlacave

www.bistrotlacave.com



