

The logo for 'la cave' is a white graphic where the bowl of a wine glass is filled with red wine. The stem of the glass is a fork, with the tines pointing downwards. The text 'la cave' is written in a white, cursive script across the middle of the glass and fork.

la cave

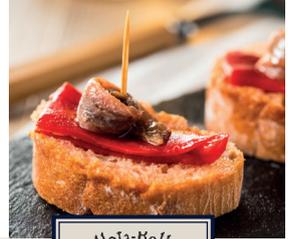
BISTROT-RESTAURANT



MAÎTRE  
RESTAURATEUR  
Depuis 2017

# Sur le Pouce ou au Comptoir

Crème de Poivrons Piquillos* 190g 19	5,00 €
Anchois de Cantabrie* 48 g 20	11,00 €
Thon Albacore à l'huile d'olive* 110g 21	10,00 €
Calamars de Cantabrie "Jibion"* 145g 22	12,00 €
Mini cœurs d'Artichauts au Naturel* 250g 23	7,00 €
Chips Truffes Noires* 40g 24	3,00 €
Petite Planche 25 Charcuterie d'Alsace, d'Espagne et d'Italie (100g)	14,00 €
Grande Planche 26 Charcuterie d'Alsace, d'Espagne et d'Italie (80g) Salaison de la Mer (80g) et un peu de Fromage de notre sélection (60g)	22,00 €



\*Grignottes préparées avec des produits des Maisons Bellota-Bellota et Ramon Pena®



## Nous pouvons décliner nos plats en Plats Végétariens

- ✓ Crème de Petit Pois
- ✓ Farandole de Légumes de saison, Houmous d'Amande et Huile d'Olive Citron
- ✓ Cassolette Crème de Prince de Bretagne froide et ses Mouillettes
- ✓ Mousseline de Potiron, Noisettes torréfiées et Fromage de Chèvre frais
- ✓ Ma Sélection de petits Légumes, Sauce Safranée et Pistils d'Alsace
- ✓ Ravioles Maison d'Artichauts et Pecorino, émulsion de Beurre Blanc
- ✓ Pomme Macaire accompagné d'une Salade Verte, Vinaigrette



Tous les plats marqués par ce logo sont déclinables en recette végétarienne !

Entrée : 12,00 €  
Plat : 20,00 €



Nous vous proposons une Carte d'Automne 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.

# Menu Découverte

1 entrée  
plat  
dessert

39,00 €

## ENTRÉES

### Farandole de Légumes de Saison au Magret de Canard fumé 4

Houmous d'Amande et Huile d'Olive Citron

*Farandole of seasonal vegetables with smoked duck breast, almond hummus and lemon olive oil*

*Gemüse-Farandole der Saison mit geräucherter Entenbrust, Mandel-Hummus und Zitronen-Olivenöl*

ou

### Cassolette d'Œuf Bio "La Ferme du Pré" 5

Poché sur Crème de Prince de Bretagne froide et ses Mouillettes

*Organic farm egg cassolette "de Pré" poached and served with a cold cauliflower cream with toast soldiers*

*Pfännchen mit Bio-Ei vom Pré-Hof - Pochiert auf kalter Blumenkohl-Creme und Brotschnitten*

## PLATS

### Ma Sélection de Pêche aux petits Légumes (90g) 7

Sauce Safranée et Pistils d'Alsace

*Catch of the Day. Served with baby vegetables and Alsace saffron sauce and pistils*

*Meine Fischfang Auswahl. Mit kleinem Gemüse, Sauce an Safran und Safranfäden aus dem Elsass*

ou

### Filet de Bœuf "Race Montbéliarde" (120g) 10

Sauce Albufera, Pomme Macaire

*Montbéliard filet of beef, served with Albufera sauce, Macaire apple*

*Rindsfilet Montbéliard (Albufera Sauce, Macairekartoffeln)*

## DESSERTS

### 2 Fromages de notre sélection 12

*2 cheese from our selection*

*2 Käsesorten aus unserer Selektion*

ou

### Forêt Noire du Chef Didier 12B

"Froissé" au Chocolat 55 %

*Chef Didier's Black Forest "Crumbled" with 55% chocolate*

*Schwarzwäldertorte vom Küchenchef Didier «geknetert» mit dunkler Schokolade (55%)*

ou

### Poire Williams marquée à la Plancha 17

Namelaka et Glace Chocolat, réduction de Marsala

*Williams Pears à la Plancha, Served with namelaka and chocolate ice cream and a Marsala reduction*

*Birne Williams à la Plancha, Namelaka et Schokolade-Glace, Marsala Reduktion*

# la Carte

**Filet de Truite fumée à froid** <sup>1</sup> 19,00 €  
Mayonnaise de Raifort et Chips de Pains



**Foie Gras de Canard et Pain d'Épice** <sup>2</sup> 22,00 €  
Gelée de Gewurztraminer de chez Léon Boesch  
et mini Poire au Sirop



**Joues de Cochon confites et glacées** <sup>3</sup> 13,50 €  
Pulpe de Petit Pois et râpé de Jambon Serrano



**Farandole de Légumes de Saison  
au Magret de Canard fumé** <sup>4</sup> 15,50 €  
Houmous d'Amande et Huile d'Olive Citron



Version Plat : 23,00 €

**Cassolette d'Œuf Bio "La Ferme du Pré"** <sup>5</sup> 14,50 €  
Poché sur Crème de Prince de Bretagne froide  
et ses Mouillettes



- ★ 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, si possible, les producteurs régionaux dans le choix de ses 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



Plats disponibles en Formule Pique-Nique



Plats déclinables en recette végétarienne

1

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

Les Poissons selon Arrivage

**Ombre Chevalier croustillant** (120g) **6** 28,00 €

Mousseline de Potiron, Noisettes torrifiées et Chèvre frais



**Ma Sélection de Pêche** (150g) **7** 29,00 €

Aux petits Légumes, Sauce Safranée et Pistils d'Alsace



**Noix de Saint-Jacques rôties** (120g) **8** 33,00 €  
**au sel "Viking"**

Ravioles Maison d'Artichauts et Pecorino, émulsion de Beurre Blanc



**Hamburger de Homard Entier** (330/400g) **8** 39,00 €

À l'Encre de Seiche, condiment Jalapeno et Granny Smith,  
Mayonnaise Armoricaine

*Un Plat Signature...!*



Les Viandes

**Filet de Bœuf "Rossini" "Race Montbéliarde"** 36,00 €

Sauce Albufera, Pomme Macaire accompagné d'une Salade Verte,  
Vinaigrette au Jus (180g) **10**



**Filets de Pigeonneau Fermier** (120g) **11** 33,00 €  
**cuit sur Coffre**

Cuisse confite, Panais rôtis au Miel et Praliné de Fruits secs

*Formule Enfant ...*

Jusqu'à 12 ans. Demandez à notre équipe !

14,00 €

Prix net TTC -service inclus



5

# le Fromage

Assortiments de 3 Fromages affinés  
au Lait Cru <sup>12</sup>  
de notre plateau

12,00 €



# le Sucré

Forêt Noire du Chef Didier <sup>12B</sup>  
"Froissé" au Chocolat 55 %

14,00 €



Assiette de Glace et Sorbet Maison <sup>14</sup>  
Meringuettes Maison

9,00 €

Mousse au Miel de Romarin <sup>15</sup>  
et son Crumble  
Sorbet Fromage Blanc avec La Madeleine de LA CAVE

11,00 €

Dôme de Tatin de Pink Lady  
sur son Sablé Breton <sup>16</sup>  
Crème Sure (Épaisse)

12,00 €



Poire Williams marquée à la Plancha <sup>17</sup>  
Namelaka et Glace Chocolat, réduction de Marsala

10,00 €

Tarte du jour, demandez-nous ! <sup>18</sup>  
Elles sont aux Fruits de Saison

8,00 €



**Le Chef vous propose  
régulièrement des suggestions...**

Consultez les sur les ardoises  
ou demandez à nos serveurs

# les Allergènes

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEA-FOOD	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, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK, SHELLFISH	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM
1	X		X	X						X					
2	X						X								
3															
4								X							
5			X	X			X								
6	X			X			X								
7		X		X			X							X	
8	X	X	X				X								
9	X	X	X				X			X	X				
10	X		X				X								X
11			X		X		X	X							
12							X								
12B	X		X				X								
14			X				X								
15	X		X				X	X							
16	X						X								
17	X						X								
18	X		X				X								
19															
20				X											
21				X											
22	X			X										X	
23															
24															X
25															
26				X			X								



## Emportez les Plats de la Cave dans votre Panier

Récupérez votre Panier Pique-Nique à 11h ou 18h

A commander minimum 2 heures à l'avance.

A consommer maximum dans les 2 heures après réception.



Ce logo indique les plats disponibles en  
*Formule Pique-Nique*

### Composez votre Panier Pique-Nique :

- Filet de Truite fumée à froid...
- Foie Gras de Canard et Pain d'Épice...
- Farandole de Légumes de Saison au Magret de Canard fumé...
- Assortiments de 3 Fromages affinés au Lait Cru
- Forêt Noire du Chef Didier...
- Dôme de Tatin de Pink Lady sur son Sablé Breton...



# The Menu

MenüKarte



Starters Vorspeisen

## Cold smoked trout filet <sup>1</sup>

19,00 €

Served horseradish mayonnaise and bread chips  
*Forellenfilet kalt geräuchert, Meerrettich-Mayonnaise und Pastinaken-Chips*



## Duck foie gras and gingerbread <sup>2</sup>

22,00 €

With Léon Boesch Gewurztraminer jelly and mini pears in syrup  
*Entenleber und Honigkuchen, Gewürztraminer-Gelee von Léon Boesch und kleine Birne in Sirup*



## Candied and glazed pork cheeks <sup>3</sup>

13,50 €

Served with smashed peas and grated Serrano ham  
*Schweinebacken kandiert und glasiert, Erbsenmark und gehobelte Serrano Schinken*



## Farandole of seasonal vegetables <sup>4</sup>

15,50 €

Served with smoked duck breast, almond hummus and lemon olive oil  
*Farandole mit Saisongemüse, dazu geräucherte Entenbrust, Mandel-Hummus und Zitronen-Olivenöl*



Order as a main course : 23,00 €

## Organic "Pré Farm" <sup>5</sup> poached egg cassolette

14,50 €

Served with a cold cauliflower cream with toast soldiers  
*Pfännchen mit Bio-Ei vom Bauernhof "Ferme du Pré", pochiert auf. kalter Blumenkohl-Creme und Brotschnittchen*



## The fish Fisch

(Dependent on Availability)

### Crispy Arctic Char (120g) 6 28,00 €

Served with pumpkin mousseline, roasted hazelnuts and fresh goat's cheese  
*Saibling knusprig gebraten, Kürbis-Purée, geröstete Haselnüsse und frischer Ziegenkäse*



### Catch of the Day (150g) 7 29,00 €

Served with baby vegetables and Alsace saffron sauce and pistils  
*Meine Fischfang Selektion mit kleinem Gemüse, Sauce an Safran und Safranfäden aus dem Elsass*



### Roasted scallops with "Viking" salt (120g) 8 33,00 €

Served with artichoke and homemade Pecorino ravioli with a white butter emulsion  
*Jakobsmuscheln gebraten an «Wikinger»-Salz Ravioli mit Artischocken und Pecorino vom Haus, zarte Butter-*



### Lobster Burger (330/400g) 9 39,00 €

With a cuttlefish ink, jalapeno and Granny Smith apples condiment and a lobster butter mayonnaise

*Signature dish...!*

*Hamburger mit ganzem Hummer, an Tintenfischfarbe, Jalapeño und Granny Smith Würze, amerikanische Mayonnaise Trägt die „Unterschrift“ des Hauses..!*



## The Meat Fleisch

### "Rossini" Montbéliard filet of beef (180g) 10 36,00 €

Served with Albufera sauce, Macaire apple and accompanied by a green salad with a vinaigrette made from the beef jus  
*Rindsfilet aus Montbéliard "Rossini" (180g), Albufera Sauce, Macairekartoffeln, serviert mit einem grünen Salat, Vinaigrette mit Jus*



### Locally farmed pigeon fillets (120g) 11 33,00 € cooked on the bone

Confit leg with honey roasted parsnips with dried fruits  
*Täubchen-Filets vom Bauernhof Kandierter Schenkel, gebratene Pastinaken mit Honig und Praline mit Dörrobstpraline*



# Cheese Käse

Assortment of 3 raw  
milk matured Cheeses 12

From our selection

12,00 €



*Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt  
aus unserer Selektion*



# Sweet Süßes

Chef Didier's Black Forest 12B

"Crumbled" with 55% chocolate

*Schwarzwäldertorte vom Küchenchef Didier,  
mit dunkler Schokolade (55%)*

14,00 €



Homemade ice cream and sorbet 14

with mini meringues...

*Glace und Sorbet hausgemacht, kleine Meringues...*

9,00 €

Rosemary honey mousse and crumble 15 11,00 €

Served with white yoghurt and a LA CAVE madeleine

*Rosmarinhonig-Mousse mit Crumble  
Quarksorbet mit der Madeleine von LA CAVE*

Apple tart tatin reimaged  
on Breton shortbread 16

Served with a heavy cream

*Apfel Tarte Tatin neu kreiert auf bretonischem Mürbegebäck,  
mit Crème fraîche "Sure" serviert*

12,00 €



Williams Pears à la Plancha 17

Served with namelaka and chocolate ice cream  
and a Marsala reduction

*Williamsbirne à la Plancha,  
Namelaka et Schokolade-Glace, Marsala*

10,00 €

Tart of the Day, ask us! 18

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).



A La Cave signature dish...



Dishes available in Picnic Formula



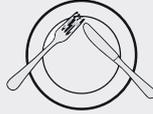
Our dishes are available as a vegetarian dish

1

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

## Did you know

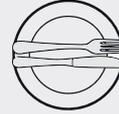
How to place the cutlery after eating!



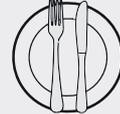
Pause



Next course!



Excellent



Finished



Don't like

TOUS LES DIMANCHES MIDI !

# Le Poulet comme chez Mamie

Poulet pour 2 à 6 personnes

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



A commander avant le Mercredi (3 jours ouvrés)

## Choisissez votre poulet :

- Poulet Jaune Fermier  
1,2 kg environ 36,00 € TTC
- Label Rouge :  
Coulé, Landes ou Auvergne  
1,2 kg environ 47,00 € TTC
- AOC Volaille de Bresse  
1,4 kg environ 59,00 € TTC



## Wussten Sie schon ?

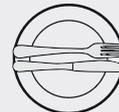
Wie das Besteck nach dem Essen stellen!



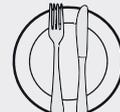
Pause



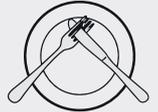
Nächste!



Wunderbar!



Fertig, Schluss!



Mag nicht

- ★ 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..!



Gerichte erhältlich in Picknickformel



Unsere Gerichte sind verfügbar als vegetarisches Gericht

1

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 €
Lefte Brune 33cl.....	4,90 €
Bière Paulaner sans alcool (-de0,5%) 33cl.....	4,00 €

## Apéritifs

Martini Rosso, Bianco, 5cl.....	5,50 €
Suze 5cl.....	4,50 €
Campari 5cl.....	5,50 €
Ricard 4cl.....	4,00 €
Bailey's 4cl.....	6,50 €
Get 27 4cl.....	6,50 €

## 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.....	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.....	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
<b>PORTO BLANC</b>		
Sec - Ramos Pinto Dry.....	3,50 €	7,00 €
<b>PORTO TAWNY</b>		
Adriano - Ramos Pinto.....	4,00 €	8,00 €
10 ans - Ramos Pinto.....	7,00 €	13,00 €
<b>PORTO RUBY</b>		
Collector - Ramos Pinto.....	4,00 €	8,00 €
<b>PORTO COLHEITA</b>		
Colheita - Andresen 1998.....	7,00 €	13,00 €
<b>XERES</b>		
Manzanilla Blanc - Alegria.....	4,00 €	7,00 €
Pedro Ximenez - 12 ans - Don Zoilo.....	5,00 €	8,00 €
<b>MAURY</b>		
Maury Grenat - Terre de Fagueras - Le Roi des Anges		
.....	5,00 €	9,00 €
<b>PINEAU DES CHARENTES</b>		
Château de Beaulon 1995.....	5,50 €	9,50 €

## 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)	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 !

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 <small>♥ Un blanc exceptionnel produit à Saint-Emilion, avec des cépages hors normes</small>	C 88	2018	24,50 € 11,50 €
Bourgogne	IGP "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 Les Vins de la Madone <small>♥ Terroir volcanique, 100% basalte une minéralité spectaculaire !</small>	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 <small>♥ 100% Chenin ; très épuré et racé</small>	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 ...

BIO	Bourgogne	AOP	Saint Romain - Domaine Sébastien Magnien	20	2016	<b>52,50 €</b>	31,50 €
BIODY	Bourgogne	AOP	Bourgogne - Dominique Lafon	46	2015	<b>55,50 €</b>	39,50 €
BIODY	Alsace	AOP	Riesling - Grand Cru Schlossberg - Domaine Trapet	24	2013	<b>58,50 €</b>	37,50 €
	Bourgogne	AOP	Monthelie - 1 <sup>er</sup> Cru Château Gaillard - Domaine Florent Garaudet	97	2014	<b>57,50 €</b>	36,50 €
	Bourgogne	AOP	Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru - Sous Roche Dumay Domaine Françoise & Denis Clair	C 48	2016	<b>57,50 €</b>	36,50 €
BIO	Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Saint-Préfert	C 74	2018	<b>68,00 €</b>	47,00 €
	Provence	IGP	Alpilles - Dom Trévallon	15	2017	<b>83,00 €</b>	63,00 €
	Jura	AOP	Vin Jaune - Château d'Arlay	75	2008	<b>85,50 €</b>	60,50 €
	Bourgogne	AOP	Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru - La Garenne - Domaine Françoise & Denis Clair	C 76	2016	<b>101,00 €</b>	76,00 €
BIO	Bourgogne	AOP	Puligny-Montrachet - Château de Puligny	19	2016	<b>104,00 €</b>	79,00 €
	Bourgogne	AOP	Vougeot 1 <sup>er</sup> Cru - Les Cras - Domaine Bertagna	90	2016	<b>103,00 €</b>	83,00 €
BIODY	Bourgogne	AOP	Meursault - Les Narvaux - Dominique Lafon	C 54	2015	<b>138,00 €</b>	112,00 €

## NOTRE SÉLECTION DE 10 À 20€ MAXI !

Région	LES ROUGES (75CL)			Millésime	Sur Place	A Emporter	
NATURE	Rhône	IGP	Gard - Salve Ager - Le Mont de Marie	9	2016	<b>15,50 €</b>	8,50 €
	Rhône	IGP	Méditerranée - 6 Rats - Domaine du Colombier <i>♥ 100% Syrah, élevé en cuve</i>	8	2017	<b>15,50 €</b>	8,50 €
	Languedoc	IGP	Côtes de Thongue - Marselan - Edition Solo - Domaine Deshenry's	32	2018	<b>17,50 €</b>	9,50 €
BIO	Roussillon	AOP	Côtes du Roussillon - Vieilles Vignes - Arnaud de Villeneuve	45	2015	<b>19,50 €</b>	11,50 €

## NOTRE SÉLECTION DE 21 À 40€ MAXI !

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

	Provence	AOP Coteaux d'Aix en Provence - Cuvée Bérengère - Villa Beaulieu	12	2015	<b>32,50 €</b>	18,50 €
	Roussillon	AOP Cotes du Roussillon Villages - Agly Brothers	C 85	2015	<b>32,50 €</b>	18,50 €
BIO	Sud-Ouest	AOP Madiran - Clos Basté - Chantal & Philippe MUR	10	2015	<b>32,50 €</b>	18,50 €
BIO - NATURE	Languedoc	AOP Pezenas - Quid Novi - Domaine Stella Nova	C 98	2016	<b>34,00 €</b>	19,00 €
	Loire	AOP Anjou Villages - La Croix Pistolle - Château de Plaisance	C 66	2015	<b>34,50 €</b>	19,50 €
BIO	Rhône	AOP Vacqueyras - Cuvée G - Domaine du Colombier	C 43	2018	<b>34,50 €</b>	19,50 €
	Roussillon	AOP Maury Sec - Copains Comme Cochon - Domaine de la Préceptorie	63	2017	<b>36,00 €</b>	17,50 €

## NOTRE SÉLECTION DE 41 À 60€ MAXI !

BIODY	Loire	AOP Saumur-Champigny - Le Champ Fou - Domaine La Source du Ruault	62	2015	<b>41,00 €</b>	20,00 €
BIODY	Languedoc	AOC Montpeyrux - Les Cocalières - Domaine d'Aupilhac	C 11	2017	<b>41,50 €</b>	20,50 €
BIODY	Loire	IGP Vendée - Orféo - Domaine Prieuré La Chaume	67	2010	<b>42,00 €</b>	21,00 €
					<i>♥ Un Merlot de Vendée simplement Bluffant !</i>	
BIO	Espagne	DOCA Priorat - Riu - L'Infernal	79	2014	<b>42,00 €</b>	21,00 €
BIODY	Loire	AOP Saumur-Champigny - Vieilles Vignes - Château de Villeneuve	C 31	2016	<b>42,50 €</b>	21,50 €
	Bourgogne	AOP Hautes Côtes de Beaune - La Combotte - Domaine François Charles	71	2017	<b>42,50 €</b>	21,50 €
BIODY	Languedoc	Andantino - Domaine Caujolle-Gazet	82	2017	<b>44,00 €</b>	23,50 €
					<i>♥ Un Pinot Noir languedocien à connaître absolument ! Frais et digeste</i>	
BIODY	Sud-Ouest	AOP Fronton - Bellouquet - Château La Colombière	40	2015	<b>44,50 €</b>	23,50 €
BIO	Loire	IGP Vendée - Bellae Domini - Prieuré La Chaume	C 60	2014	<b>45,50 €</b>	24,50 €
	Rhône	AOP Crozes-Hermitage - Les Châssis - Domaine des Hauts Châssis	64	2017	<b>46,00 €</b>	25,00 €
BIODY	Alsace	AOP Pinot Noir - Chapelle 1441 - Domaine Trapet	C 34	2015	<b>47,00 €</b>	26,00 €
	Roussillon	AOP Côtes du Roussillon Villages - Crest Petit - Dom Brial	38	2012	<b>47,50 €</b>	26,50 €
BIODY	Loire	AOP Bourgueil - Mi-Pente - Domaine de la Butte	C 87	2016	<b>48,00 €</b>	27,00 €
	Loire	AOP Menetou-Salon - Rencontre - Domaine Jean Teiller	C 29	2016	<b>51,00 €</b>	27,00 €
BIO	Espagne	DOCA Priorat - Fons Clar - L'Infernal	C 69	2014	<b>51,00 €</b>	30,00 €
	Languedoc	AOP Faugères - Boria - Domaine des Prés-Lasses	C 59	2012	<b>57,50 €</b>	34,50 €
					<i>♥ Une pure Syrah qui n'a rien à envier au Rhône Nord</i>	

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 ! ♥

	Espagne	DO	Catalunya - El Medoqui - Vinya Ivo	C 86	2015	<b>57,50 €</b>	34,50 €
	Espagne	DOCA	Priorat - Sirsell - Celler Capafons Osso	65	2007	<b>58,00 €</b>	35,00 €
BIODY	Loire	AOP	Saumur-Champigny - Le Clos de la Côte - Domaine La Source du Ruault	39	2014	<b>58,00 €</b>	35,00 €
	Sud Ouest	AOP	Saint Mont - Château de Sabazan	C 91	1998	<b>60,00 €</b>	36,50 €

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

BIO	Rhône	AOP	Châteauneuf-du-Pape - Secrets de Pignan - La Bastide Saint Dominique	C 93	2017	<b>62,50 €</b>	39,50 €
	Bordeaux	AOP	Pauillac - Chapelle de Haut Bages Libéral - Ch. Haut Bages Libéral	C 28	2016	<b>57,50 €</b>	34,50 €
	Rhône	AOP	Côte Rôtie - La Maison Rouge - Domaine Duclaux	C 58	2015	<b>85,00 €</b>	60,00 €
BIODY	Provence	AOP	Bellet - VINO DI GIO - Clos Saint Vincent <i>♥ La perle du vignoble de Nice</i>	C 84	2015	<b>88,00 €</b>	63,00 €
BIODY	Bourgogne	AOP	Vosne-Romanée - Aux Réas - Domaine Arlaud	C 80	2014	<b>90,00 €</b>	65,00 €
BIO	Rhône	AOP	Cornas - Vieilles Vignes - Domaine Alain Vogé	C 72	2013	<b>92,00 €</b>	65,00 €
	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Pedesclaux	96	2015	<b>92,00 €</b>	66,00 €
BIO	Bourgogne	AOP	Gevrey-Chambertin - Domaine Thierry Mortet	92	2015	<b>112,00 €</b>	38,50 €
	Italie	DOCG	Amarone Della Valpolicella - Stropa - Monte Dall'Ora	C 30	2008	<b>120,00 €</b>	95,00 €
	Bourgogne	AOP	Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron	C 89	2013	<b>131,00 €</b>	106,00 €
	Bordeaux	AOP	Saint-Emilion - Château Fombrauge	C 94	1989	<b>145,00 €</b>	
BIODY	Bordeaux	AOP	Pauillac - Château Pontet Canet	83	2014	<b>171,50 €</b>	145,50 €
	Bourgogne	AOP	Corton - Les Grandes Lolières - Grand Cru - Domaine Bertagna	C 68	2013	<b>175,00 €</b>	125,00 €
	Bourgogne	AOP	Mazoyères-Chambertin - Grand Cru - Domaine Taupenot-Mermé	C 95	2015	<b>186,00 €</b>	161,00 €

## NOTRE SÉLECTION DE 16 À 60€ MAXI

Région	LES ROSÉS (75CL)			Millésime	Sur Place	A Emporter	
Rhône	AOP	Costières de Nîmes - Grande Cuvée Rosé - Mas Marignane	7	2016	<b>19,50 €</b>	9,50 €	
Corse	AOP	Porto-Vecchio - Cuvée Monika - Domaine Granajolo	26	2018	<b>34,00 €</b>	15,50 €	
BIO	Corse	AOP	Patrimonio - Domaine Gentile	25	2017	<b>54,00 €</b>	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 Ribeuuillé	1986	<b>60,00 €</b>
Champagne Delamotte AOP Blanc de Blancs	1999	<b>300,00 €</b>
Champagne Salon AOP Blanc de Blancs - S de Salon	2004	<b>615,00 €</b>

## Les Vins servis au verre avec le Coravin

Région	LES GRANDS BLANCS	CAVE	MILLÉSIME	12 cl
Bourgogne	AOP Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru - La Garenne - Dne Françoise & Denis Clair	00	2016	<b>26,00 €</b>
Bourgogne	AOP Meursault - Les Narvaux - Dominique Lafon	54	2015	<b>27,00 €</b>

### LES GRANDS ROUGES

Bourgogne	AOP Charmes-Chambertin - Grand Cru - Domaine Meurgey-Perron	89	2013	<b>23,00 €</b>
Bourgogne	AOP Mazoyères-Chambertin - Grand Cru - Domaine Taupenot-Mermé	95	2011	<b>29,00 €</b>

*Quand mon verre est vide je le plains  
quand mon verre est plein je le vide  
Raoul Ponchon*

## PENDANT DES SIÈCLES, C'ÉTAIT IMPOSSIBLE



**CORAVIN™**  
Stop opening, start tasting.  
Disponible chez notre caviste  
Au Monde du Vin

### 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 €
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 Côtes du Roussillon Village - Château des Pins	2016	52,00 €	32,00 €
Espagne	DO Ribeira del Duero - Celeste - Torres	2014	59,00 €	39,00 €
Bordeaux	AOP Haut Médoc - Chateau Reysson	2009	64,00 €	49,00 €
Rhône	AOP Châteauneuf-du-Pape - La Bastide Saint Dominique	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 Chianti Classico Riserva - Savignola Paolina	2013	96,00 €	76,00 €
Rhône	AOP Côte Roannaise - Éclat de Granit - Domaine Sérol	2016	47,00 €	31,00 €

## le Saviez-vous ?

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

# 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 8 ans		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	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 Hagmeyer		45%	6,00 €
Eau-de-Vie	France	Framboise Sauvage - Réserve de Famille - Yves Lehmann		45%	10,00 €
Eau-de-Vie	France	Kirsch - Willy Hagmeyer		45%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Marc de Gewurztraminer - Réserve de Famille - Yves Lehmann		45%	10,00 €
Eau-de-Vie	France	Mirabelle - Willy Hagmeyer		45%	5,00 €
Eau-de-Vie	France	Poire Williams - Réserve de Famille - Yves Lehmann		49%	12,00 €
Eau-de-Vie	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 €
Ile d'Islay	Ecosse	Coal Ila Moch		43%	8,00 €
Ile de Skye	Ecosse	Talisker - Port Ruighe		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 €
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 Casg Annamh		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 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 €
RON	Costa Rica	Centenario 30 ans - Tradition américaine 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		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	<b>Hoyo du maire</b>	<b>15 min</b>	Notes boisées légèrement épicées	<b>Expresso, cigare pour l'apéro</b>	18,00 €
COHIBA	<b>Panatela</b>	<b>15 min</b>	Concentré au bouquet tentateur, digne représentant de la ligne légendaire des Cohibas.	<b>Rhum, Expresso</b>	35,00 €
TRINIDAD	<b>Reyes</b>	<b>25 min</b>	Petit cigare aux fines touches florales, forte présence en bouche (amandes grillées)	<b>Rhum, Expresso</b>	26,00 €
Romeo y Julieta	<b>Mille Fleurs</b>	<b>20 min</b>	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.	<b>Cognac, Rhum</b>	17,00 €
H.UPMANN	<b>Half Coronas</b>	<b>20 min</b>	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	<b>Expresso, Fernet Branca, Maury</b>	15,00 €
PARTAGAS	<b>D4</b>	<b>1h</b>	Très masculin épicé, touche poivrée, goût de noix, notes de cuir, très équilibré malgré sa force	<b>Whisky genre Talisker. "after dinner cigar"</b>	32,00 €
Hoyo de Monterrey	<b>San Juan</b>	<b>1h30</b>	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.	<b>C'est un cigare polyvalent</b>	45,00 €
ROMEO Y JULIETTA	<b>Petit Churchill</b>	<b>25 min</b>	Plus corsé, plus viril qu'à l'accoutumée. Petit, trapu, somme toute la version « short » de l'auguste classique qu'est Le Churchill	<b>Cognac, Rhum</b>	30,00 €
Quai d'Orsay	<b>50</b>	<b>1h</b>	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 !	<b>"Cognac riche, Rhum et certains Wiskys"</b>	24,00 €
ROMEO Y JULIETTA	<b>Petit Julietta</b>	<b>10 min</b>	Une palette aromatique où s'expriment le fruit ainsi que de somptueuses notes boisées.	<b>Cognac, Rhum</b>	14,00 €

# Des animations toute l'année

2020

Des Vignerons viennent à La Cave pour vous rencontrer !



**MERCREDI 17 JUIN 2020**  
**NOUS OUVRONS LA TERRASSE!**



**DIMANCHE 21 JUIN**  
**FÊTES DES PÈRES**

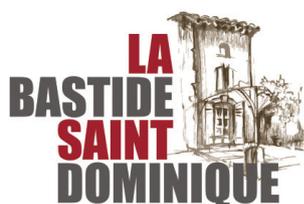
Retrouver vous en famille autour de bon Flacons et d'un groupe de Musique Rock!!!



**FIN SEPTEMBRE**  
**L'EQUIPE AUX VENDANGES**

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

**MOLTÈS**  
Stéphane & Mickaël



**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.*

 **FRANCK PASCAL**  
DES CHAMPAGNES POUR LA VIE

Venez passer  
un moment en  
famille autour du

A commander avant  
le Mercredi pour le dimanche

# Poulet comme chez Mamie



## Choisissez votre poulet :

- **Poulet Jaune Fermier**  
1,2 kg environ 36,00 € TTC
- **Label Rouge :**  
Louv. Landes ou Auvergne  
1,2 kg environ 47,00 € TTC
- **AOC Volaille de Bresse**  
1,4 kg environ 59,00 € TTC



**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](mailto:restaurant@lavillak.com)

*Idée Cadeau* **la cave**  
LA CARAFE SÉRIGRAPHIÉE

**48,00 €**



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

@ **Restaurant** : [info@bistrotlacave.com](mailto:info@bistrotlacave.com)  
**Banquet** : [restaurant@lavillak.com](mailto:restaurant@lavillak.com)  
**Séminaire** : [restaurant@lavillak.com](mailto:restaurant@lavillak.com)

📍 1 rue de Lecture | 68300 Saint-Louis

☎ +33 (0)3 89 70 93 45

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

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

