



la cave
BISTROT-RESTAURANT

Bienvenue !

Carte Eté 2022

Elaborée par Notre Chef de Cuisine
Didier ECKERT



Demandez les Suggestions

Demandez au serveur les Suggestions du moment !
Dish Suggestions / Gerichtsvorschläge (Dependent on Availability)



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



Emportez le Menu du Jour !

Dégustez le chez vous ou au bureau



Plats Végétariens

1

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



Désigne les entrées déclinables en Plats
Supplément 10,00 €

ENTRÉES

Starters | Vorspeisen

Tartare de Boeuf à l'Italienne,

Pesto, Jaune d'Oeuf Fermier confit, Mesclun de Salade, Vinaigrette Moutarde et Miel

Italian beef tartare served with pesto, confit egg yolk, mesclun salad and a honey and mustard dressing



120g

22,00 €

1



Rindertartar auf italienische Art, Pesto, kandiertes Eigelb, Mesclun-Salat, Senf-Honig-Vinaigrette

Thon rouge Albacore cru à la Tahitienne,

Lait de Coco et Légumes croquants, Souvenirs des Îles

Raw Tahitian red tuna served with coconut milk, crunchy vegetables and authentic Tahitian touches

100g

20,00 €

2



Roher roter Thunfisch auf Tahitianer Art, Kokosmilch und knackiges Gemüse, Erinnerungen von den Inseln

Mozzarella Burratina, Tapenade d'Olives Noires

Truffe d'été, pressé de Tomates de couleurs et son Coulis

Burratina mozzarella served with summer truffles, coloured tomato pressé and coulis

80g

18,00 €

3

Mozzarella Burratina, Sommertrüffel, bunte Tomatenpressen und Coulis

Figé de Langoustine,

Jambon de Serrano, Crème de Crustacés

Frozen langoustine served with Serrano ham and a shellfish cream

90 g

21,00 €

4

Feige vom Kaisergranat, Serrano-Schinken, Krustentier-Creme

Salade César

Suprême de Volaille, Parmesan Reggiano, Croutons à l'Ail et Sauce Maison, Oeuf dur 5
Supplément Gambas (4 pièces) de 4,00 €

Caesar salad with Chicken supreme parmesan Reggiano, garlic croutons and our house dressing
Add king prawns (x4) € 4.00

18,50 €



Caesar-Salat, Suprême de Volaille, Parmesan Reggiano, Knoblauchcroutons und hausgemachte Soße.
Zuschlag Gambas (4 Stück) von 4,00 €.

L'Entrée à partager ou pas ...

Thon rouge cru, Tomate et Mozzarella, Tartare de Boeuf et Terrine de Langoustine 6

Partagez et dégustez en petit format l'intégralité de nos entrées. Idéal pour 2 à 3 personnes.

Share and taste all of our starters in small format. Ideal for 2 to 3 people.

37,00 €

Teilen und probieren Sie alle unsere Vorspeisen im kleinen Format. Ideal für 2 bis 3 Personen.

Toutes les Entrées disponibles
en version Plat sont marquées de ce logo:



Supplément
10,00 €

POISSONS

SELON ARRIVAGE...

Depending Arrivals | Abhängig von der Lieferung

Merlu Breton Grillé, Crème de Petits Pois 120g 31,00 €
7
à la Menthe, Fèves et Tomates confites, Conchiglioni farcis de mini Ratatouille

Grilled Hake served with a pea and mint cream, broad bean and tomato confit and conchiglioni pasta stuffed with ratatouille

Gegrillter Seehecht, Erbsencreme mit Minze, Saubohnen und kandierten Tomaten, Conchiglioni gefüllt mit Mini Ratatouille

Filets de Rouget et Wakamé, 120g 30,00 €
8
Légumes Estivaux, Crème à l'Encre de Seiche

Red mullet and wakame fillets served with summer vegetables and cuttlefish ink cream

Rotbarbenfilets und Wakame, Sommergemüse, Creme mit Tintenfischtinte

Raviolis Maison "Bi-Goût" 120g 29,00 €
9
Ricotta, Pesto, Coques et Sauce aux Safrans étoilés d'Alsace, Huile d'Herbes

Homemade Ravioli with ricotta, pesto, cockles served with an Alsace saffron sauce and a drizzle of herb oil

Hausgemachte Ravioli "Bi-Goût", Ricotta, Pesto, Herzmuscheln und Sauce mit elsässischen Sternsafrans, Kräuteröl

Hamburger de Homard Entier Un plat Signature !  45,00 €
10
Pain à l'Encre de Seiche de la Maison Leyes, condiment Jalapeno et Granny Smith, Mayonnaise Armoricaïne. 300/400g

Lobster Burger with a cuttlefish ink, jalapeno and Granny Smith apples condiment and a lobster butter mayonnaise. Signature dish...!

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

POISSON À PARTAGER OU PAS ...

Daurade Entière 40,00 €
11
Juste du Thym, du Piment d'Espelette, de l'Huile d'Ail et des Légumes de saison

Prix au poids, pièce de 400g à 500g

Whole sea bream, served with a touch of thyme, Espelette pepper, garlic oil and seasonal veg.

Ganze Dorade, nur Thymian, Piment d'Espelette, Knoblauchöl und Saison Gemüse

Did you know

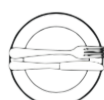
How to place the cutlery after eating!



Pause



Next course!



Excellent



Finished



Don't like

VIANDES

Meat | Fleisch

Carré d'Agneau rôti à la plancha

180g 36,00 €

Samoussa, Fleur de Courgette farcie au Chèvre frais et Jus à la Sauge

12

Grilled rack of lamb served with samosas, courgette flowers stuffed with fresh goat's cheese and a sage jus

Gebratenes Lammkarree auf der Plancha, Samoussa, Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Salbeisaft

Quasi de Veau cuisson lente,

33,00 €

Condiment Ventrèche de Thon, et Olives Taggiasche,

160g 13

Mousseline de Pommes de Terre de la Ferme Merzisen au Beurre

Slow cooked veal fillet served with tuna belly condiment and a buttery Merzisen potato mash

Langsam gegartes Kalbsschnitzel, Thunfischbauchwürze, Kartoffelmousseline von der Merzisen Farm mit Butter

Tartare de Boeuf à l'italienne,

Pesto, Jaune d'Oeuf Fermier confit, Mesclun de Salade,

Vinaigrette Moutarde et Miel et Pommes de Terre Grenaille à l'Ail

Italian beef tartare served with pesto, confit egg yolk, mesclun salad with a honey and mustard dressing and garlic Grenaille potatoes

Rindertartar auf italienische Art, Pesto, kandiertes Eigelb, Mesclun-Salat, Senf-Honig-Vinaigrette, Kartoffeln an Knoblauch



250g 32,00 €

1

VIANDE À PARTAGER OU PAS ...

Côte de Boeuf à la Plancha

Béarnaise au Beurre de Homard, Pommes de Terre Grenaille à l'Ail

Et un brin de Salade

8,50 € les 100 g

14

Prix au poids, pièce de 500g et de 1kg à vous de choisir !

Grilled half rib of Beef Served with lobster béarnaise sauce, potato grenaille and a side salad

Côte de Boeuf, Rind à la Plancha an echter Bearnaise mit geklärter Butter, serviert mit gebratenen Grenaille-Kartoffeln an Knoblauch und etwas Salat



UN PEU DE FROMAGE !

Assortiment de 3 Fromages de notre Plateau

12,50 €

Affinés au Lait Cru / Pâte pressée / Pâte persillée / Pâte molle à croûte fleurie / croûte lavée 15

Assortment of 3 cheese from our cheese board

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch
veredelt aus unserer Selektion

SUCRÉS

Sweets | Süßes

Choux à la Crème de Curry Black Pearl

12,50 €

Cerises au Beurre, Sésame et Glace au Lait d'Amande 16

Curry Black Pearl flavoured cream puffs served with
cherry butter and sesame and almond milk ice
cream

Windbeutel mit Black Pearl Curry-Creme, Kirschen in
Butter, Sesam und Mandelmilcheis

Tartelette Fraise et son Sorbet

14,00 €

Compotée de Rhubarbe, Mousseline Vanille de Madagascar et Noisettes torréfiées 17

Strawberry tartlet and sorbet accompanied by a
rhubarb compote, Madagascar vanilla mousseline
and roasted hazelnuts

Erdbeer-Törtchen mit Sorbet, Rhabarber-Kompott,
Vanille-Mousseline aus Madagaskar und gerösteten
Haselnüssen

Comme une Noix de Coco ...

18 13,00 €

Brunoise d'Ananas au Citron Vert et Sorbet Fruits de la Passion

Like a coconut...
Diced pineapple with a lime and passion fruit sorbet

Wie eine Kokosnuss ...
Ananas-Brunoise mit Limette und
Passionsfrucht-Sorbet

Sans crème ... Billes de Melon et Fruits Rouges

12,00 €

Sirop Basilic et Copeaux de Noix de Coco 19

Without cream... Melon balls and red berries served
with a basil syrup and coconut shavings

Ohne Sahne ... Melonenkugeln mit roten Früchten,
Basilikumsirup und Kokosnussspänen

Framboises en différentes textures

12,50 €

Crème de Pistache, Sorbet Pêche et Verveine 20

A celebration of raspberries served with a pistachio
cream and peach and verbena sorbet.

Himbeeren in verschiedenen Texturen,
Pistaziencreme, Pfirsichsorbet und Eisenkraut.

Tarte du jour, demandez-nous !

8,50 €

Elles sont aux Fruits de Saison ou autres ... 21

Tart of the day, ask us!
Made from seasonal fruits or other ingredients

Hausgemachte Wähe – fragen Sie uns!
mit saisonalen Früchten

Glace ou Sorbet Minute, de quoi en Perdre la Boule !

3,00 €

Meringuettes Maison 22

Ice cream or sorbet... enough to give you brain
freeze! Served with mini meringues.

Glace und Sorbet hausgemacht, kleine Meringues...

Menu Découverte

1 Entrée
Plat
Dessert
47,00 €

Entrées Starters / Vorspeisen

Mozzarella Burratina, Tapenade d'Olives Noires 120g 3
Truffe d'été, pressé de Tomates de couleurs et son Coulis

Burratina mozzarella served with summer truffles, coloured tomato pressé and coulis | Mozzarella Burratina, Sommertrüffel, bunte Tomatenpressen und Coulis

Vin conseillé : Cellier des Chartreux 'le Clan des Loups' - 2020 - 12cl à 6,00€ la Btl à 29,00€

OU

Thon rouge Albacore cru à la Tahitienne, 100g 2
Lait de Coco et Légumes croquants, Souvenirs des Îles

Raw Tahitian red tuna served with coconut milk, crunchy vegetables and authentic Tahitian touches | Roher roter Thunfisch auf Tahitianer Art, Kokosmilch und knackiges Gemüse, Erinnerungen von den Inseln

Vin conseillé : Graves - Château Piron - 2018- 12cl à 8,00€ la Bt à 36,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Raviolis Maison "Bi-Goût" 120g 8
Ricotta, Pesto, Coques et Sauce aux Safrans étoilés d'Alsace, Huile d'Herbes

Homemade Ravioli with ricotta, pesto, cockles served with an Alsace saffron sauce and a drizzle of herb oil | Hausgemachte Ravioli "Bi-Goût", Ricotta, Pesto, Herzmuscheln und Sauce mit elsässischen Sternsafrans, Kräuteröl

Vin conseillé : Ile de Beauté - Tribbiera - Clos Culombu- 2021 - 12cl à 8,50€ le Bal à 38,00€

OU

Quasi de Veau cuisson lente, 160g 13
Condiment Ventrèche de Thon et Olives Taggiasche,
Mousseline de Pommes de Terre de la Ferme Merzisen au Beurre

Slow cooked veal fillet served with tuna belly condiment and a buttery Merzien potato mash | Langsam gegartes Kalbsschnitzel, Thunfischbauchwürze, Kartoffelmousseline von der Merzisen Farm mit Butter

Vin conseillé : Domaine des Colombettes Lirac - 2019 - 12cl à 7,00€ la Bt à 34,00 €

Desserts Sweets / Süßes

Sans crème ... Billes de Melon et Fruits Rouges 19
Sirop Basilic et Copeaux de Noix de Coco

Without cream... Melon balls and red berries served with a basil syrup and coconut shavings | Ohne Sahne ... Melonenkugeln mit roten Früchten, Basilikumsirup und Kokosnussspänen

Vin conseillé : Gewurztraminer - Valée Noble - Domaine Léon Boesch - 2020 - 12cl à 7,70€ la Bt à 43,75 €

OU

Choux à la Crème de Curry Black Pearl 16
Cerises au Beurre, Sésame et Glace au Lait d'Amande

Curry Black Pearl flavoured cream puffs served with cherry butter and sesame and almond milk ice cream | Windbeutel mit Black Pearl Curry-Creme, Kirschen in Butter, Sesam und Mandelmilcheis

Vin conseillé : Bonnigal-Bodet Touraine "Sauvignon" - 2021 - 12cl à 6,00€ la Bt à 25,00 €

Menu Bistronomique

1 Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage
Dessert
69,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Suivant les arrivages et selon l'humeur du Chef !

Designed around fresh ingredients and the chef's mood!

Je nach Ankunft und Stimmung des Küchenchefs

Entrées Starters / Vorspeisen

Figé de Langoustine, Jambon de Serrano et Crème de Crustacés 90g 4

Frozen langoustine served with Serrano ham and a shellfish cream

Feige vom Kaisergranat, Serrano-Schinken, Krustentier-Creme

Vin conseillé : Riesling - Grand Cru Zinnkoepfle - Domaine Moltès - 2020 - 12cl à 9,80€ - la Bt à 53,30€

OU

Tartare de Boeuf à l'Italienne, Pesto, Jaune d'Oeuf Fermier confit, Mesclun de Salade, Vinaigrette Moutarde et Miel 120g 1

Italian beef tartare served with pesto, confit egg yolk, mesclun salad and a honey and mustard dressing

Rindertartar auf italienische Art, Pesto, kandiertes Eigelb, Mesclun-Salat, Senf-Honig-Vinaigrette

Vin conseillé : Pic Saint Loup - AN 1189 - 2019 - 12cl à 7,00€ la Bt à 35,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Merlu Breton Grillé, Crème de Petits Pois à la Menthe 120g 7

Grilled Hake served with a pea and mint cream, broad bean and tomato confit and conchiglioni pasta stuffed with ratatouille

Gegrillter Seehecht, Erbsencreme mit Minze, Saubohnen und kandierten Tomaten, Conchiglioni gefüllt mit Mini Ratatouille

Vin conseillé : Petit Chablis - Domaine Bernard Michaut - 2019 - 12cl à 9,50€ la Bt à 48,00 €

OU

Carré d'Agneau rôti à la plancha 180g 12

Grilled rack of lamb served with samosas, courgette flowers stuffed with fresh goat's cheese and a sage jus

Gebratenes Lammkarree auf der Plancha, Samoussa, Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Salbeisaft

Vin conseillé : Chateau la Valière - Médoc Cru Bourgeois - 2018 - 12cl à 7,00€ le Magnum à 79,00€

Un peu de Fromage Cheeses / Käsesorten

Assortiment de 3 Fromages de notre Plateau 15

Assortment of 3 cheese from our cheese board

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion

Vin conseillé : Chignin - André et Michel Quenard - 2020 - 12cl à 5,50€ la Bt à 30,50 €

Desserts Sweets / Süßes

Tartelette Fraise et son Sorbet 17

Strawberry tartlet and sorbet accompanied by a rhubarb compote, Madagascar vanilla mousseline and roasted hazelnuts

Erdbeer-Törtchen mit Sorbet, Rhabarber-Kompott, Vanille-Mousseline aus Madagaskar und gerösteten Haselnüssen

Vin conseillé : Pinot Noir - Tradition - Domaine Moltès - 2020 - 12cl à 7,00€ la Bt à 33,00 €

OU

Framboises en différentes textures 20

A celebration of raspberries served with a pistachio cream and peach and verbena sorbet.

Himbeeren in verschiedenen Texturen, Pistaziencreme, Pfirsichsorbet und Eisenkraut.

Vin conseillé : La Nuit tous les Chats sont Gris - Cellier des Chartreux - 2021 - 12cl à 6,00€ la Bt à 27,00 €

Mets Végétariens

Vegetarian | Vegetarische



Les Entrées Starters / Vorspeisen

Mozzarella Burratina, Tapenades d'Olives Noires 18,00 €
Truffe d'été, pressé de Tomates de couleurs et son Coulis 35

Burratina mozzarella served with summer truffles, coloured tomato pressé and coulis

Mozzarella Burratina, Sommertrüffel, bunte Tomatenpressen und Coulis

Salade César,
Parmesan Reggiano, Croutons d'Ail

Caesar salad with parmesan Reggiano, garlic croutons and our house dressing

Caesar-Salat, Parmesan Reggiano, Knoblauchcroutons und hausgemachte Soße. 

Houmous d'Amandes

Cèleri en différentes textures et Huile de Noisette

Almond hummus with celery cooked in a variety of ways and hazelnut oil

Mandel-Hummus, Sellerie in verschiedenen Texturen und Haselnussöl

Fleurs de Courgette,

Farcies au Chèvre frais et Tempura

Courgette flowers stuffed with fresh goat's cheese

Zucchini Blüten, gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Tempura 

Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Conchigliolis farcis de mini Ratatouille, 23,00 €
Crème de Petits Pois à la Menthe, Fèves et Tomates confites 39

A pea and mint cream, broad bean and tomato confit and conchiglioni pasta stuffed with ratatouille

Conchigliolis gefüllt mit Mini Ratatouille, Erbsencreme mit Minze, Saubohnen und kandierten Tomaten

Raviolis Maison "Bi-Goût"

Ricotta, Pesto et Sauce aux Safrans étoilés d'Alsace, Huile d'Herbes

Homemade Ravioli with ricotta, pesto, served with an Alsace saffron sauce and a drizzle of herb oil

Hausgemachte Ravioli "Bi-Goût", Ricotta, Pesto, Sauce mit elsässischen Sternsafrans, Kräuteröl

Assiette de Légumes Estivaux,

Réduction de Vinaigre Balsamique Gingembre/Citron

summer vegetable plate, balsamic vinegar reduction / lemon

Sommerlicher Gemüseteller, Balsamico-Reduktion Ingwer/Zitrone

Toutes les Entrées disponibles
en version Plat sont marquées de ce logo:



Supplément
10,00 €

Les Grignottes

Small Plates | Kleinigkeiten

Sur le Pouce, au Comptoir ou à Déguster chez vous...

Perfect for when you're on the go, at the bar or to enjoy at home...
Im Stehen, an der Theke oder bei Ihnen zu Hause zu degustieren...



- | | | | |
|--|--|----|---------|
|  | Poivrons Piquillos Crème / Juste Pelés 180g | 23 | 6,00 € |
| | Piquillo peppers Cream or just peeled Piquillos-Paprika-Creme oder einfach geschält | | |
| | Anchois de Cantabrie 48g | 24 | 11,00 € |
| | Cantabrian anchovies Sardellen aus Kantabrien | | |
| | Thon Albacore à l'Huile d'Olive 110g | 25 | 10,00 € |
| | Albacore tuna in olive oil Thunfisch Albacore an Olivenöl | | |
| | Moules en Escabèche Ramon Pena 72g | 26 | 12,00 € |
| | Mussels in Pickled sauce Miesmuscheln Marinade | | |
| | Calamars de Cantabrie "Jibion" 145g | 27 | 12,00 € |
| | "Jibion" Cantabrian calamari Tintenfisch aus Kantabrien "Jibion" | | |
|  | Terrine de Sanglier au Gewurztraminer 100g | 28 | 11,00 € |
| | Wild boar terrine with Gewurztramine Wildschwein-Terrine an Gewürztraminer | | |
|  | Terrine de Sanglier à la Truffe d'été 100g | 29 | 13,00 € |
| | Terrine of wild boar with summer truffle Wildschweinterrine mit Sommertrüffel | | |
|  | Saucisson de Cerf Sauvage 110g | 30 | 9,00 € |
| | au Poivre, aux Herbes ou Nature Wildbretwurst. Mit Pfeffer, an Kräutern oder Nature | | |
|  | Mini cœurs d'Artichauts au Naturel 250g | 31 | 7,00 € |
| | Mini artichoke hearts Mini Artischockenherzen ohne weitere Zutaten | | |
|  | Chips Truffes Noires 40g | 32 | 4,00 € |
| | Black truffle chips Chips an schwarzem Trüffel | | |
| | Petite Planche de Charcuterie 100g | 33 | 17,00 € |
| | Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie) Kleine Aufschnitt-Platte. Getrüffelter Schinken, Serrano Schinken (Spanien), Bresaola (Italien) Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie) | | |
| | Small charcuterie board. Truffle glazed ham, Serrano ham (Spain), Bresaola (Italy) (80g), cold meats (80g) and a selection of our cheeses (60g) | | |
| | Mix en Grande Planche 80g | 34 | 26,00 € |
| | Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie) (80g) Mix auf grossem Brett Getrüffelter Schinken, Serrano Schinken (Spanien), Bresaola (Italien) (80g) Pökelfleisch vom Meer (80g) und ein wenig Käse aus unserer Selektion (60g) | | |
| | Salaison de la Mer (80g) et un peu de Fromage de notre sélection (60g) | | |
| | Large charcuterie board. Truffle glazed ham, Serrano ham (Spain), Bresaola (Italy) (80g), cold meats (80g) and a selection of our cheeses (60g) | | |



LES ALLERGÈNES

Allergens | Allergenen

● Représente l'allergène des plats

	DÉCLINABLE EN PLAT VÉGÉTARIEN	GLUTEN	CRUSTACÉS, KRUSTENTIERE, SEA-FOOD	ŒUFS, EIER, EGGS	POISSON, FISCH, FISH	ARACHIDE, ERDNÜSSE, PEANUTS	SOJA, SOY	LAIT, MILCH, MILK	CRÈME, BEURRE, DAIRY	OLÉAGINEUX* - SCHALENFRUCHT, NUTS	CELÉRI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SEMIF, MUSTARD	SESAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM
Tartare de Boeuf - 1	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Thon rouge cru - 2	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mozzarella Burratina - 3	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Figé de Langoustine - 4	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Salade César - 5	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Entrée à partager - 6	○	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Merlu Grillé - 7	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Filet de Rouget - 8	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Ravioli Maison - 9	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Hamburger de Homard - 10	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Daurade Entière - 11	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Carré d'Agneau - 12	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Quasi de Veau - 13	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Côte de Boeuf - 14	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fromages - 15	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Choux à la crème - 16	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tartelette Fraise - 17	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Comme une Noix de Coco - 18	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Billes de Melon - 19	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Framboises - 20	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tarte du Jour - 21	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Glace ou Sorbet - 22	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Poivrons Piquillos - 23	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Anchois - 24	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Thon Albacore - 25	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Moules - 26	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Calamars - 27	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine Sanglier - 28	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine Truffe - 29	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saucisson Cerf - 30	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Coeurs d'Artichauts - 31	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chips - 32	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Petite Planche - 33	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mix Planche - 34	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mozzarella Burratina - 35	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Salade César - 36	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Houmous d'Amandes - 37	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fleurs de Courgette - 38	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Conchiglioni de mini Ratatouille - 39	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Ravioli Bi-Gout - 40	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Assiette de Légumes - 41	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

APÉRO !

CAPSULÉES

	Heineken	33cl	4,60 €
	Desperados	33cl	4,50 €
	Grimbergen Blonde ou Blanche ou Leffe Brune	33cl	4,90 €
ⓐ	White Rabbit IPA <small>Brasserie Artisanale SAINTE CRU</small>	33cl	6,00 €
ⓐ	Vivala Bière Blonde Hoppy Lager <small>Brasserie Artisanale SAINTE CRU</small>	33cl	6,00 €
	Bière Meteor sans alcool (-de0,5%)	25cl	4,00 €

PRESSÉES

	Bière Warsteiner	30cl	4,50 €
	La Grande Blonde Warsteiner	50cl	7,50 €
	Sup. Amer, Picon, Cynar	2cl	1,00 €



COCKTAILS

	Mojito de "La Cave"	12,00 €
	Caïpiriña - A base de Cachaça Janeiro	11,00 €
	Ti Punch Blanc - Sirop sucre ambré, Rhum Blanc, Citron vert	8,00 €
	Cuba Libre - Cassonade, Rhum de notre sélection et Coca-Cola	8,00 €
	Campari agrémenté de 12 cl de jus et une tranche d'Orange	8,50 €
	Aperol SPRITZ avec de l'apéro et du Crémant d'Alsace	12,00 €
ⓐ	"L'Alsace Coffee" à base de Marc de Gewurztraminer	17,00 €
	"L'Irish Coffee" à base de Whisky de notre sélection	10,00 €
	Syracuse - Sirop de Grenadine, Tonic, jus d'Orange <small>Sans Alcool</small>	7,50 €

RAFRAÎCHISSANTS

	Jus de Fruit : Rêve BIO (Abricot, Ananas, Tomate, ...)	25cl	3,60 €
	Coca Cola (Classique, Zéro)	33cl	4,00 €
	Orangina, Schweppes Agrumes	25cl	3,50 €
	Miss Tonic - Lisbeth	33cl	4,00 €
ⓐ	Limonade Liness de Soultzmatt	25cl	2,50 €
ⓐ	T'Glacé - Lisbeth	33cl	4,00 €
ⓐ	Eau d'Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue	1l	4,80 €
ⓐ	Eau d'Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue	50cl	3,80 €
	San Pellegrino	50cl	4,00 €
ⓐ	Perrier	33cl	4,00 €
	Pom's (Apfelschorle) de Lisbeth	33cl	4,00 €
	Supplément sirop ou tranche de citron		0,50 €

LES CLASSIQUES

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 €

LES VINS DOUX NATURELS

Verre de 6cl

PORTO BLANC Sec - Ramos Pinto Dry	3,50 €
PORTO TAWNY Adriano - Ramos Pinto	4,00 €
PORTO FINE RUBY - Ramos pinto	4,00 €
PORTO COLHEITA Andresen 1998	7,00 €
XERES Blanc Manzanilla Blanc - Alegria	4,00 €
XERES Rouge Pedro Ximenez - 12 ans - Don Zoilo	5,00 €
MAURY Grenat - Terre de Fagueras - le Roi des Anges	5,00 €
PINEAU DES CHARENTES Château de Beaulon 1995	5,50 €

LES MISTELLES

Verre de 6cl

Floc de Gascogne Blanc - Château de Laubade	5,50 €
Floc de Gascogne Rouge - Château de Laubade	5,50 €
Macvin du Jura - Blanc - Domaine Courbet	5,50 €

CAFETERIE

Espresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	3,00 €
avec crème	3,20 €
Double Espresso	6,00 €
Grand Café Allongé	5,50 €
Grand Café Crème	5,70 €
Cappuccino	5,90 €
Chocolat chaud	5,00 €
Thés de Nana DING le temps des Fleurs, Madame Xie	4,00 €
Thés traditionnels - Infusions traditionnelles Dammann	3,50 €

Des Animations toute l'Année !



**NOTRE TERRASSE
OUVERTE POUR LES
BEAUX JOURS**

**OFFREZ EN CADEAU,
UN REPAS AU BISTROT,
POUR TOUTE VOS
OCCASIONS !**



**UN REPAS TOUT EN
MUSIQUE LE 21 JUIN**



**Abonnez-vous aux campagnes d'information sur notre site web
www.bistrotlacave.com**

La CAVE c'est aussi... !



Salles de Séminaire de 50 à 120 m2

Organisez vos réunions dans un cadre agréable

Demandez un devis ou informez-vous très simplement sur notre site www.lavillak.com. Organiser un Séminaire avec ou sans hébergement devient un jeu d'enfant. Équipées de TV grand écran, systèmes automatisés de connexion pour vos présentations. Il est possible d'agrémenter vos réunions avec de la restauration de Qualité, des Animations, des Dégustations...



Banquets, Anniversaires, Mariages, Pots de départ, EVJF...

Repas d'affaire, Réceptions, Cocktails... La CAVE organise vos événements importants que se soit, chez vous, dans des lieux atypiques, dans la cour de l'hôtel ou en salle privatisée. Le restaurant reçoit les groupes de 6 à 100 personnes. Informez-vous directement par mail à l'adresse : restaurant@lavillak.com.



Une Idée de Cadeau ?

Ce n'est jamais évident de choisir "le" bon cadeau ! Offrez une CARTE CADEAU valable dans tous les services de l'Hôtel et du Restaurant (soins au SPA, des Flocons rares ou un repas somptueux... Un séjour Cocooning!)

De nombreuses possibilités vous attendent avec cette CARTE CADEAU !
Renseignement au Service Réception Hôtel.



Repartir avec un Souvenir ?

Offrez-vous la Carafe Sérigraphiée d'une contenance de plus de 150 cl pour seulement 48,00 €.

Rien de tel pour aérer vos vins précieux. Facile à nettoyer et très pratique pour le service grâce au bec verseur anti gouttes.

@ Restaurant : info@bistrotlacave.com
Banquet : restaurant@lavillak.com
Séminaire : 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