



HELL Summer



Elaborée par notre Chef
Didier ECKERT

LES PLANCHETTES APÉRO



22,00 €

LA VÉGÉ

Chips Pop Algues (40g),
Cocktails d'Olives (240g) &
Olive/Algues Tapenade (90g)

*Chips (40g), Olive Cocktails (240g) &
Spread Olives Seaweeds (90g)
Trüffelchips (50g), Olivencocktail
(240g) & Artischockenherzen (90g)*

Vin conseillé : Corbière Ozé le Rosé - Dne Mann- Leucate -
AOP - 2024



31,00 €

LA CARNE

Terrine de Sanglier (100g),
Terrine de Cerf (100g) &
Saucisson de Cerf (200g)
*Wild Boar Terrine (100g), Venison Terrine
(100g) & Venison Sausage (200g)
Wildschwein Terrine (100g), Hirsch
Terrine (100g) & Hirsch Trockenwurst
(200g)*

Vin conseillé : Languedoc-Faugères Les 1ère
Dne Bardi d'Alquier -AOP 2022-



31,00 €

D'SA MER !

Rillette de Saumon BIO(90g)
Sprats Fumé à l'Huile(120g)&
Moule du Pacifique (115g)

*Organic Salmon Rillettes, Oil-Smoked
Sprats & Pacific Mussel
BIO-Lachsriquette, geräucherte Sprossen
Muscheln*

Vin conseillé : Chardonnay Australie - Basket town - AOC 2021 -



31,00 €

MIX TOUT

Jambon à la Truffe, Jambon
Serrano, Cecina de Bœuf,
Salaison de la Mer et du
Fromage de notre sélection

*Truffle glazed ham, Serrano ham, beef
Cecina, cold meats and a selection of
our cheeses.
Getrüffelter Schinken, Serrano Schinken
Cecina vom Rind, Pökelfleisch vom Meer
und ein wenig Käse*

Vin conseillé : Alsace - Pinot Noir Sonnenglaz - Dne Moltés -AOC 2024

LES GRIGNOTTES

Small Plates | Kleinigkeiten

	Cocktail d'Olives Olive cocktail Olivencocktail	24	240g	12,00 €
	Thon Albacore à l'Huile d'Olive Albacore tuna in olive oil Thunfisch Albacore an Olivenöl	22	110g	10,00 €
	Terrine de Cerf Sauvage aux Morilles Wild Deer Terrine with Morels Wildhirschterrine mit Morcheln	26	100g	14,00 €
	Terrine de Sanglier aux Poires & Liqueur de Châtaignes Wild Boar Terrine with Pears & Chestnut Liqueur Wildschweinterrine mit Birnen und Kastanienlikör	27	100g	13,00 €
	Saucisson de Cerf Sauvage au Poivre Wild Deer Sausage with pepper, Wild HirschWurst Mit Pfeffer,	28	100g	13,00 €
	Olive et Algues en tartinade Spread Olives Seaweeds Aufstrich Oliven Algen	29	90g	8,00 €
	Chips Truffes Noires Black truffle Schwarze Trüffel Chips	30	50g	8,00 €
	Chips Pop "Algues" Ao nori sarrasin chips	41	40g	6,50 €
	Sprats Fumé à l'Huile (Petite Sardine) Smoked sprats in oil Geräucherte, in Öl eingelegte Sprotten	25	120g	12,00 €
	Rillettes de Saumon Bio Rillettes of organic salmon Bio-Lachsrlillettes	31	90g	10,00 €
	Moules du Pacifique Pacific Mussels Pazifische Muscheln	34	120g	11,00 €



ENTRÉES

Starters | Vorspeisen

Sashimi d'Aiglefin,

22,00 €

Kiwis jaunes et verts marinés à la Vinaigrette Ponzu

1

Haddock Sashimi, Yellow and Green Kiwi Marinated in Ponzu Vinaigrette

Schellfisch-Sashimi, Gelbe und Grüne Kiwi mariniert in Ponzu-Vinaigrette

Trompe l'Œil d'Olive & Tomate, Mozzarella

20,00 €

Chips de Pain de Campagne et Caramel Balsamique au Citron vert

2

Tomato Mozzarella Trompe-l'œil, Country Bread Chips, Lime Balsamic Caramel and Goat cheese

Tomate-Mozzarella-Trompe-l'œil, Landbrot-Chips, Limetten-Balsamico-Karamell und Ziegenkäse

Omble Chevalier rose en Escabèche,

25,00 €

Lèche de Tigre, Radis crus et marinés

3

Arctic Char Escabeche, Leche de Tigre, Raw and Marinated Radish

Saibling in Escabeche, Leche de Tigre, Frischer und Marinerter Rettich

Pressé de Légumes confits au Thym citronné,

20,00 €

Tapenade d'Olives noires et Mayonnaise Wasabi

4

Pressed Lemon-Thyme Confit Vegetables, Olive Tapenade, Wasabi Mayonnaise

Gepresstes Gemüse in Zitronenthymian-Konfit, Oliventapenade, Wasabi-Mayonnaise

Salade du Moment... Sur Tableau de Suggestions. Tarif en fonction.

(Poisson cru Tahitien, Salade César Poulet, Salade Grecque Espuma

5

Tomate Basilic, Niçoise, Vigneronne, Composée, Chèvre chaud, Feta

Pastèque, Tomate Mozzarella, etc...)

Seasonal Salad (Tahitian Raw Fish, Chicken Caesar, Greek Salad with Tomato-Basil Espuma, Niçoise, Vigneronne, Mixed Salad, Warm Goat Cheese, Feta & Watermelon, Tomato Mozzarella, etc.)

Salat des Moments (Tahitianischer roher Fisch, Caesar-Salat mit Huhn, Griechischer Salat mit Tomaten-Basilikum-Espuma, Nizza-Salat, Winzersalat, Gemischter Salat, Warmer Ziegenkäse, Feta mit Wassermelone, Tomato-Mozzarella usw.)



Toutes les Entrées sont disponibles en version Plats : supplément de 12.00€

POISSONS

Fish - Depending Arrivals | Fische- Abhängig von der Lieferung

Dos de Julienne et Raviole de Ricotta

120g

6

33,00 €

Pignons de Pin et Herbes fraîches, Emulsion au Lait de Chèvre

Julienne fish fillet, Ricotta, Pine Nut & Fresh Herb Ravioli, Goat Milk Emulsion
Fischrücken Julienne, Ravioli mit Ricotta, Pinienkernen und frischen Kräutern, Ziegenmilch-Emulsion

Bar Corse entier,

300 à 400g

7

38,00 €

Garniture Provençale, Condiments Framboise/Poivron et Aubergine à la Romaine

Whole Corsican Sea Bass, Provençal Garnish, Raspberry-Bell Pepper Condiment, Roman-Style Eggplant.
Ganzer korsischer Wolfsbarsch, Provenzalische Beilage, Himbeer-Paprika-Relish, Aubergine nach römischer Art

Hamburger de Homard entier

300g à 400g

8

56,00 €

Pain à l'Encre de Seiche de notre Boulanger, Condiment Jalapeno et Granny Smith, Mayonnaise Armoricaine

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. Gericht die „Unterschrift“ des Hauses..!

Plat Signature



Mignon de Veau en Croûte de Biscotte

Tartine de Tomates et Feta, Jus de Viande à la Citronnelle.

Veal Tenderloin in Biscuit Crust, Tomato and Feta Tartine, Lemongrass Jus
Kalbsfilet im Zwiebackmantel, Tomaten-Feta-Tartine, Zitronengras-Jus

180g

36,00 €

9

Noix d'Entrecôte "Black Angus" grillée,

Mousseline d'Artichaut, Tomate confite et Gel de Griotte

Grilled Black Angus Ribeye, Artichoke Mousseline, Confit Tomato, Morello Cherry Gel
Gegrilltes Black Angus Rumpsteak, Artischockenmousseline, Geschmorte Tomate, Sauerkirsch-Gel

180g

34,00 €

10

Suprême de Volaille jaune, Carotte en texture

Fenouil à l'Orange, Crème de Munster d'Alsace et Fruits de la Passion

Yellow Chicken Supreme, Carrot in Textures, Orange-Flavored Fennel, Alsace Munster Cream & Passion Fruit
Maishähnchenbrust, Karotte in Texturen, Fenchel mit Orange, Münster-Crème aus dem Elsass und Passionsfrucht

170g

30,00 €

11

Le Plat à partager ou pas...

52,00 €

Côte de Bœuf d'Ecosse à la Plancha !

Béarnaise au Beurre de Homard, Pommes de Terre Grenaille à l'Ail
Et un brin de Salade

12

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

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

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

Plat Signature



UN PEU DE FROMAGE !

Etwas Käse | Cheese

Assortiment de 3 Fromages de notre Plateau

13,00 €

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

Assortment of 3 cheese from our cheese board
Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion

14

SUCRÉS

Sweets | Süßes

Éclair Citron meringué, et son Sorbet Mojito

12,00 €

Lemon Meringue Éclair with Mojito Sorbet
Zitronen-Eclair mit Baiser und Mojito-Sorbet

15

Entremet Chocolat blanc,

13,00 €

Biscuit Noisette et Nappage Rocher, Glace Carambar

White Chocolate Entremet, Hazelnut Sponge and Crunchy Rocher Glaze, Carambar Ice Cream
Weiße Schokoladen-Entremet, Haselnussbiskuit mit Rocher-Glasur, Carambar-Eis

16

Mousse Tiède au Chocolat,

Glace Yaourt Myrtilles et ses Chouchous caramélisés
(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)

14,00 €

Warm Chocolate Mousse, Blueberry Yogurt Ice Cream and Caramelized "Chouchous" (10 min. cooking time)
Lauwarme Schokoladenmousse, Heidelbeer-Joghurt-Eis und karamellierte "Chouchous" (10 Min. Zubereitungszeit)

17

Compression de Pastèque,

12,00 €

Carpaccio de Melon et Menthe, Tuile Sésame,
Sorbet Fraise Rhubarbe

Compressed Watermelon, Melon Carpaccio and Mint, Sesame Tuile, Strawberry-Rhubarb Sorbet
Komprimierte Wassermelone, Melonen Carpaccio mit Minze, Sesamhippe und Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

18

Salpicon de Fruits Frais de Saison,

13,00 €

Coulis de Fruits Rouges, Meringue à casser par vos soins

Fresh Fruit Salpicon, Red Berry Coulis, Meringue to Break Yourself
Salpicon aus frischen Früchten, Rote-Beeren-Coulis, zum Selberbrechen

19

Tarte du jour, demandez-nous !

10,00 €

Elles sont aux Fruits de Saison ou autres et servies avec une Glace Maison !

Tart of the day, ask us! Made from seasonal fruits or other ingredients
Hausgemachte Törtchen fragen sie nach dem Geschmack (mit Saisonalen Früchten)

20

Glace ou Sorbet Minute, de quoi en perdre la Boule ! 3,30 €

Meringuettes Maison

Ice cream or sorbet... enough to give you brain freeze! Served with mini meringues.
Eiscreme oder Sorbet mit Baiser

21

“L'Irish Coffee” de La Cave ou classique

13,00 €

A base d'Amaretto ou à base de Whisky de notre sélection

“Irish Coffee” from La Cave or Classique
“Irish Coffee” von La Cave oder Classique



MENU DÉCOUVERTE

1 Entrée
Plat
Dessert
55,00 €

Entrées Starters / Vorspeisen

Sashimi d'Aiglefin,

Kiwi jaune et vert marinés à la Vinaigrette Ponzu

1

Haddock Sashimi, Yellow and Green Kiwi Marinated in Ponzu Vinaigrette
Schellfisch-Sashimi, Gelbe und Grüne Kiwi mariniert in Ponzu-Vinaigrette

Vin conseillé : Rhône -Croze Hermitage - Domaine de Reynaud - AOP 2024 - 70% Marsanne 30% Roussane

ou

Pressé de Légumes confits au Thym citronné, Tapenade d'Olives et Mayonnaise Wasabi

4

Pressed Lemon-Thyme Confit Vegetables, Olive Tapenade, Wasabi Mayonnaise
Gepresstes Gemüse in Zitronenthymian-Konfit, Oliventapenade, Wasabi-Mayonnaise

Vin conseillé : Australie - Basket Town - Adelaïde - 2021 - 100% Chardonnay

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Dos de Julienne et Raviole de Ricotta

6

Pignons de Pin et Herbes fraîches, Emulsion au Lait de Chèvre

Julienne fish fillet, Ricotta, Pine Nut & Fresh Herb Ravioli, Goat Milk Emulsion
Fischrücken Julienne, Ravioli mit Ricotta, Pinienkernen und frischen Kräutern, Ziegenmilch-Emulsion

Vin conseillé : Loire -Pouilly Fumé- Domaine FOUASSIER - AOC- 2023 - 100% Sauvignon

ou

Suprême de Volaille jaune, Carotte en texture Fenouil à l'Orange, Crème de Munster d'Alsace et Fruits de la Passion

11

Yellow Chicken Supreme, Carrot in Textures, Orange-Flavored Fennel, Alsace Munster Cream & Passion Fruit
Maishähnchenbrust, Karotte in Texturen, Fenchel mit Orange, Münster-Crème aus dem Elsass und Passionsfrucht

Vin conseillé : Bourgogne Blanc - Saint-Véran - Dne Croix Senaillet - AOC - 2023 - 100% Chardonnay

Vin conseillé : Alsace - Pinot Noir - Sonnenglanz - Domaine Moltès - AOP - 2023

Desserts Sweets / Süßes

Entremet Chocolat blanc,

Biscuit Noisette et nappage Rocher, Glace Carambar

16

White Chocolate Entremet, Hazelnut Sponge and Crunchy Rocher Glaze, Carambar Ice Cream
Weiße Schokoladen-Entremet, Haselnussbiskuit mit Rocher-Glasur, Carambar-Eis

ou

Compression de Pastèque,

Carpaccio de Melon et Menthe, Tuile Sésame,
Sorbet Fraise/Rhubarbe

18

Compressed Watermelon, Melon and Mint Carpaccio, Sesame Tuile, Strawberry/Rhubarb Sorbet
Komprimierte Wassermelone, Carpaccio von Melone und Minze, Sesam-Tuile, Erdbeer/Rhabarber-Sorbet

MENU BISTRONOMIQUE

1 Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage (supp)
Dessert

64,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrée Starter / Vorspeisen

Omble Chevalier rose en Escabèche, Lèche de Tigre, Radis crus et marinés

3

Arctic Char Escabeche, Leche de Tigre, Raw and Marinated Radish
Saibling in Escabeche, Leche de Tigre, Frischer und Mariniertter Rettich

Vin conseillé : Riesling - Steinstück - Dne Moltés - AOC 2023

Poisson Fish/ Fisch

Filet de Bar Corse, Garniture provençale Condiment Framboise/Poivron et Aubergine à la Romaine

7

Corsican Sea Bass, Provençal Garnish, Raspberry-Bell Pepper Condiment, Roman-Style Eggplant.
korsischer Wolfsbarsch, Provenzalische Beilage, Himbeer-Paprika-Relish, Aubergine nach römischer Art

Vin conseillé : Blanc - Côtes du Roussillon - Eos - Domaine Laguerre - AOP - 2023 - 65% Grenache blanc - 35% Maccabeu

Vin conseillé : Rouge - Corse - Cantina di Torra - Domaine Bindi - AOP- 2024 - 100% Niellueciu

Viande Meat/ Fleisch

Mignon de Veau en Croûte de Biscotte Tartine de Tomates et Feta, Jus de Viande à la Citronnelle

9

Veal Tenderloin in Biscuit Crust, Tomato and Feta Tartine, Lemongrass Jus
Kalbsfilet im Zwiebackmantel, Tomaten-Feta-Tartine, Zitronengras-Jus

Vin conseillé : Graves Rouge - Château Cazebonne Entre Amis -AOC - 2022 - 55% de Cabernet-Sauvignon 45% de Merlot

Assortiment de 2 Fromages (Supplément 8.00 €)

Affinés au Lait Cru / Pâte pressée / Pâte molle à croûte fleurie...

14

Assortment of 3 cheeses (extra) / Sortiment von 3 Käsesorten (zusätzlich)

Vin conseillé : Alsace - Pinot Gris - L'Enchanteur - Domaine Léon Boesch - 2019 -

Dessert Sweet / Süsse

Mousse Tiède au Chocolat, Glace Yaourt Myrtilles et ses Chouchous caramélisés (10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)

17

Warm Chocolate Mousse, Blueberry Yogurt Ice Cream and Caramelized "Chouchous" (10 min. cooking time)
Lauwarme Schokoladenmousse, Heidelbeer-Joghurt-Eis und karamellisierte "Chouchous" (10 Min. Zubereitungszeit)



Les Entrées Starters / Vorspeisen

Trompe l'Œil d'Olive & Tomate, Mozzarella

20,00 €

Chips de Pain de Campagne et Caramel Balsamique Citron vert

35

Tomato Mozzarella Trompe-l'œil, Country Bread Chips, Lime Balsamic Caramel
Tomate-Mozzarella-Trompe-l'œil, Landbrot-Chips, Limetten-Balsamico-Karamell

Pressé de Légumes confits au Thym citronné,

20,00 €

Tapenade d'Olives et Mayonnaise Wasabi

36

Pressed Lemon-Thyme Confit Vegetables, Olive Tapenade, Wasabi Mayonnaise
Gepresstes Gemüse in Zitronenthymian-Konfit, Oliventapenade, Wasabi-Mayonnaise

Légumes de Saison,

20,00 €

Radis crus et Marinés, Sauce Lèche de Tigre

37

Seasonal Vegetables, Raw and Marinated Radishes, Leche de Tigre Sauce
Saisonales Gemüse, rohe und marinierte Radieschen, Leche-de-Tigre-Sauce

Toutes les Entrées sont disponibles en version Plats : supplément de 12.00€

Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Tartine de Tomates et Feta

29,00 €

Chili Jam et Jeunes Pousses

38

Tomato and Feta Tartine, Chili Jam and Baby Greens
Tomaten-Feta-Tartine, Chili-Marmelade und junge Blattsalate

Raviole de Ricotta & Pignons de Pin

29,00 €

Herbes fraîches, Emulsion au Lait de Chèvre

39

Ricotta Ravioli with Pine Nuts and Fresh Herbs, Goat Milk Emulsion
Ravioli mit Ricotta, Pinienkernen und frischen Kräutern, Ziegenmilch-Emulsion

Carotte en texture, Fenouil à l'Orange, Crème de Munster d'Alsace et Fruit de la Passion

29,00 €

40

Carrot in Different Textures, Orange-Glazed Fennel, Alsace Munster Cream and Passion Fruit
Karotte in verschiedenen Texturen, Fenchel mit Orange, Munster-Creme aus dem Elsass und Passionsfrucht

DEMANDEZ LES SUGGESTIONS !

Dish Suggestions / Gerichtsvorschläge (Dependent on Availability)



**Le
Saviez
vous ?**

MENU DU JOUR A 32,00 € (3 PLATS) !

TOUS LES MIDIS, MÊME LE SAMEDI !

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 12,00 €

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, SENE, MUSTARD	SESAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM	PORC, PORK, Schwein
Sashimi d'Aiglefin	1	○	✗	○	✗	✗	○	✗	○	✗	✗	○	○	✗	○	○	○	○	○
Tomate Mozzarella	2	✗	✗	○	○	○	○	○	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Omble Chevalier	3	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	○	○
Pressé de Légumes	4	✗	✗	○	✗	○	○	○	○	✗	✗	✗	✗	○	○	○	○	✗	○
Salade du Moment	5	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Dos de Julienne	6	○	✗	○	✗	✗	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Bar Corse Entier	7	○	✗	○	✗	✗	○	○	✗	✗	○	✗	✗	○	○	○	○	○	○
Hamburger de Homard	8	○	✗	✗	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	✗	✗	✗	○	○	○	○
Mignon de Veau	9	○	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Noix Entrecotet	10	○	○	○	○	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	✗	○	○	○	○
Suprême de Volaille	11	○	✗	○	○	○	○	○	✗	✗	○	○	○	○	✗	○	○	○	○
Côte de Bœuf	12	○	○	✗	✗	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	✗	○	○	✗	○
Fromages	14	✗	✗	○	○	○	✗	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Eclair Citron Meringué	15	○	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	○	○	○	○	✗	○	○	○	○
Entremet Chocolat Blanc	16	○	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousse Chocolat	17	○	✗	○	✗	○	✗	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Compression de pastèque	18	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	✗	○	○	○	○	○
Salpicon de Fruits frais	19	✗	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tarte du Jour	20	○	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Glace ou Sorbet	21	○	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	✗	○	○	○	○
Grignote Thon	22	○	○	✗	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	✗	○	○
Terrine Cerf	26	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	✗	○	○	○	✗
Cocktail d'olives	24	○	○	○	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Sprats fumés	25	○	✗	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine Sanglier	27	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	✗	○	○	○	✗
Saucisson Cerf	28	○	✗	○	✗	○	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	✗
Algues Olives Tapenade	29	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chips de Truffes	30	○	✗	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rillettes de Saumon	31	○	✗	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○
Planche Mix Tout	32	○	✗	○	✗	✗	✗	○	○	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	✗
Moules de Galice	34	○	✗	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	✗	○	○
Tomate Mozza Végé	35	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	✗	○	○	○	○	○	○
Pressé de Légumes Végé	36	✗	✗	○	✗	○	○	○	○	✗	✗	✗	✗	○	○	○	○	✗	○
Légumes de Saison Végé	37	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Tartine Tomates et Feta Végé	38	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Raviole de Ricotta Végé	39	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Carotte en texture Végé	40	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chips pop Algues	41	✗	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	✗	○	○

APÉRO !

Aperitif

| Vorglühen

CAPSULÉES

	Desperados	33cl	5,00 €
	Grimbergen Blonde ou Blanche ou Leffe Brune	33cl	5,00 €
ⓐ	Just'Une IPA	Brasserie Artisanale Just'Une 33cl	6,00 €
ⓐ	Just'Une PALE ALE	Brasserie Artisanale Just'Une 33cl	6,00 €
ⓐ	Just'Une White IPA	Brasserie Artisanale Just'Une 33cl	6,00 €
ⓐ	White Rabbit IPA	Brasserie Artisanale SAINTE CRU 33cl	6,00 €
ⓐ	Vivala Bière Blonde Hoppy Lager	Brasserie Artisanale SAINTE CRU 33cl	6,00 €
ⓐ	Bière Meteor sans alcool (-de0,5%)	25cl	4,50 €

PRESSÉES ⓐ

	Bière Meteor	25cl	4,50 €
	La Grande Blonde Meteor	50cl	8,00 €
	La Bière du Moment	25cl	4,80 €
	La Grande Bière du Moment	50cl	9,00 €
	Sup. Amer, Picon, Cynar	02cl	1,00 €



COCKTAILS

Une Carte de Cocktails est à découvrir sur votre table !

	Mojito de "La Cave"	13,00 €
	Hugo de "La Cave"	13,00 €
	Caïpiriña - A base de Cachaça Janeiro	13,00 €
	Ti Punch Blanc - Sirop sucre ambré, Rhum Blanc, Citron vert	10,00 €
	Cuba Libre - Cassonade, Rhum de notre sélection et Coca-Cola	12,00 €
	Campari agrémenté de 12 cl de jus et une tranche d'Orange	9,00 €
	Aperol SPRITZ avec de l'apéro et du Crémant d'Alsace	13,00 €
ⓐ	"L'Alsace Coffee" à base de Marc de Gewurztraminer	17,00 €
	"L'Irish Coffee" à base de Whisky de notre sélection	13,00 €
	"L'Irish de La Cave" à base d'Amaretto	13,00 €

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 €
ⓐ Pom's (Apfelschorle) de Lisbeth	33cl	4,00 €
Perrier	33cl	4,00 €
San Pellegrino	50cl	5,50 €

Eau de qualité Micro-filtrée **Plate & Pétillante**
AQUAchiara: Une démarche vertueuse, zéro kilomètre,
 Le zéro plastique, qui tend vers le zéro déchet



75cl 4,80 €

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	3,50 €
PORTO Tawny	4,00 €
PORTO Fine Ruby	4,50 €

CAFETERIE

Expresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	3,50 €
Expresso, Ristretto, avec Crème	3,80 €
Double Expresso	5,50 €
Grand Café Allongé	5,90 €
Grand Café Crème	6,00 €
Cappuccino	6,20 €
Chocolat chaud	5,50 €
Thés traditionnels - Infusions traditionnelles Dammann	3,70 €

ÉVÉNEMENTS À VENIR

CET ÉTÉ

**TOUT
L'ÉTÉ**

SI LE TEMPS LE PERMET...
RETROUVEZ NOUS EN TERRASSE !



**17
SEPT.**

SOIRÉE ŒNOLOGIQUE
DÉCOUVREZ LA PROVENCE



**08
OCT.**

SOIRÉE ŒNOLOGIQUE
COUP DE CŒUR EN LOIRE



LA CAVE C'EST AUSSI...



Organisez vos
réunions dans un
cadre agréable



Une Idée de
Cadeau ?
Offrez une CARTE CADEAU



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



Repartir
avec un
Souvenir ?

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