



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 !

Rillettes de Saumon BIO(90g)
Sprats Fumés à l'huile(120g)&
Moules du Pacifique (115g)

*Organic Salmon Rillettes, Oil-Smoked
Sprats & Pacific Mussel
BIO-Lachsrilette, 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.
Getrübelter Schinken, Serrano Schinken
Cecina vom Rind, Pökelfleisch vom Meer
und ein wenig Käse*

Vin conseillé : Alsace - Pinot Noir Sonnenglaenzlé - 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 Sauvage

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 €



Olives 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 Fumés 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-Lachsrillettes

31

90g

10,00 €

Moules du Pacifique

Pacific Mussels
Pazifische Muscheln

34

120g

11,00 €



ENTRÉES

Starters | Vorspeisen

Poêlée de Champignons Forestiers, 1 22,00 €
Siphon de Pommes de Terre Fumées au Beurre,
Crèmeux de Jaunes d'Œufs, Tuile Croustillante

Sautéed Wild Mushrooms, Smoked Potato Foam with Butter, Creamy Egg Yolk, Crispy Tuile
Gebratene Waldpilze, Geräuchertes Kartoffelschaum mit Butter, Cremiges Eigelb, Knusprige Tuile

Marbré de Saumon à la Ricotta et Concombre 2 21,00 €
Caramel doux de Framboise et Feuille de Riz soufflé

Marbled Salmon with Ricotta, and cucumber, raspberry caramel
Lachs-Marmorierung mit Ricotta, und Gurke, Himbeer-Karamell

Potimarron en Trompe l'Œil, 3 19,00 €
Cécina et Butternuts Rôties au Miel

Pumpkin trompe-l'œil, cecina beef, honey-glazed butternut
Kürbis-Trompe-l'œil, Cecina-Rindfleisch, Honig-Butternut

Nems de Choucroute d'Alsace, 4 18,00 €
"Krautsalat" au Cumin, Sauce Raifort

Alsatian sauerkraut spring rolls, cumin krautsalat, horseradish sauce
Elsässer Sauerkraut-Frühlingsrollen, Kümmel-Krautsalat, Meerrettichsauce

Carpaccio de Gambas flambées, 5 22,00 €
Pomelos acidulés, Crumble au Thym et Romarin,
Mayonnaise à l'Huile d'Aneth.

Flame-seared prawn carpaccio, pomelo, thyme and rosemary crumble, dill oil mayonnaise
Flambiertes Garnelen-Carpaccio, Pomelo, Thymian-Rosmarin-Crumble, Mayonnaise mit Dillöl



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

Dos de Cabillaud d'Islande

150g

6

33,00 €

Polenta Parmesan, Sauce Beurre blanc aux Agrumes et concentré d'Estragon

Icelandic cod loin, parmesan polenta, citrus beurre blanc, and tarragon concentrate
Isländisches Kabeljaufilet, Parmesan-Polenta, Zitrus-Beurre-blanc und Estragonkonzentrat

Filet de Perroquet Coralien,

150g

7

30,00 €

Mousseline de Patates Douces Vanillées, Condiment Granny Smith & Kaffir
Chips de Vitelottes

Parrotfish fillet, vanilla sweet potato mousseline, Granny Smith/kaffir condiment, and vitelotte crisps
Papageifischfilet, Vanille-Süßkartoffel-Mousseline, Granny-Smith-/Kaffir-Condiment und Vitelotte-Chips

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



Ravioles Maison d'Escargots, Panais fondants, Pecorino et Marron, Coulis de Persillade

Snail ravioli, parsnip, pecorino, chestnut, and parsley coulis
Schneckenravioli, Pastinake, Pecorino, Maronen und Petersiliencoulis

150g 10 32,00 €

Pressé d'Epaule d'Agneau aux Olives Aubergine à la Japonaise et son Jus réduit

Pressed lamb shoulder with olives, Japanese-style eggplant, and meat jus
Geschmorte Lammschulter mit Oliven, japanische Aubergine und Fleischjus

180g 9 34,00 €

Osso-Bucco de Veau cuit à basse température Légumes d'Automne Confits et Sauce Chermoula épicée

Veal osso buco, autumn vegetables, and chermoula sauce
Kalbs-Osso-Buco, Herbstgemüse und Chermoula-Sauce

11 33,00 €
180g

Le Plat à partager ou pas...

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 52,00 €

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 Boeuf, 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 ...

Assortiment of 3 cheese from our cheese board

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion

14

SUCRÉS

Sweets | Süßes

Tartelette "Cappuccino"

13,00 €

Feuillantine croquante et Glace Café Arabica Intense

15

Cappuccino tartlet, feuillantine and Arabica coffee ice cream

Cappuccino-Tartelette, Feuillantine und Arabica-Kaffee-Eis

"Banoffee" de LA CAVE,

16

13,00 €

Banane flambée, Caramel Beurre Salé au Lait concentré,
et Glace Vanille

"La Cave" banoffee, salted butter caramel with condensed milk and flambéed banana, vanilla ice cream

Banoffee „La Cave“, Salzkaramell mit Kondensmilch und flambierte Banane, Vanilleeis

Mousse Tiède au Chocolat Noir,

Dessert Signature

14,00 €

Glace Pistache et ses Chouchous caramélisés

(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)



17

Warm Chocolate Mousse, pistachio Ice Cream and Caramelized "Chouchous" (10 min. cooking time)

Warme Schokoladenmousse, Pistazieneis und karamellisiertes Krokant (10 Min. Garzeit)

Cheesecake (sans cuisson),

11,00 €

Zeste de Citron Vert, insert Poire, Glace Spéculoos Maison

18

Cheesecake (no-bake), Lime Zest, Pear Insert, Homemade Speculoos Ice Cream, Vanilla Sweetness,
Praline Feuillantine,

Käsekuchen (ohne Backen), Limettenschale, Birnenfüllung, hausgemachtes Spekulatius-Eis
Vanillecreme, Praliné-Feuillantine

Délicatesse de Fruits en Infusion gélifiée,

11,00 €

Jus centrifugé, Sorbet Citron et Fleur de Sureau Maison

19

Delicate fruits in gelled infusion, freshly pressed juice, lemon sorbet and elderflower

Zarte Früchte in Gelee-Infusion, frisch gepresster Saft, Zitronensorbet und Holunderblüte

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 €

Meringuette 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

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

Potimarron en Trompe l'Œil , Cécina, Butternuts rôties au Miel

3

Pumpkin trompe-l'œil, cecina beef, honey-glazed butternut
Kürbis-Trompe-l'œil, Cecina-Rindfleisch, Honig-Butternut

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

ou

Nems de Choucroute d'Alsace, "Krautsalat au Cumin, Sauce Raifort"

4

Alsatian sauerkraut spring rolls, cumin krautsalat, horseradish sauce
Elsässer Sauerkraut-Frühlingsrollen, Kümmel-Krautsalat, Meerrettichsauce

Vin conseillé : Alsace - Riesling - Grand Cru Zinnkoepflé - Domaine Moltès - AOC - 2023

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Filet de Perroquet Coralien, Mousseline de Patates Douces Vanillées, Condiment Granny Smith/Kaffir et Chips de Vitelotte

7

Parrotfish fillet, vanilla sweet potato mousseline, Granny Smith/kaffir condiment, and vitelotte crisps
Papageifischfilet, Vanille-Süßkartoffel-Mousseline, Granny-Smith-/Kaffir-Condiment und Vitelotte-Chips

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

ou

Osso-Bucco de Veau cuit à basse température 11 Légumes d'Automne Confits et Sauce Chermoula

Veal osso buco, autumn vegetables, and chermoula sauce
Kalbs-Osso-Buco, Herbstgemüse und Chermoula-Sauce

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

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

Desserts Sweets / Süßes

Banoffee de LA CAVE, Banane flambée, Caramel Beurre Salé au Lait concentré et Glace Vanille

16

"La Cave" banoffee, salted butter caramel with condensed milk and flambéed banana, vanilla ice cream
Banoffee „La Cave“, Salzkaramell mit Kondensmilch und flambierte Banane, Vanilleeis

ou

Délicatesse de Fruits en Infusion gélifiée, Jus centrifugé, Sorbet Citron et Fleur de Sureau Maison

19

Delicate fruits in gelled infusion, freshly pressed juice, lemon sorbet and elderflower
Zarte Früchte in Gelee-Infusion, frisch gepresster Saft, Zitronensorbet und Holunderblüte

MENU BISTRONOMIQUE

1 Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage (supp)
Dessert

64,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrée Starter / Vorspeisen

Marbré de Saumon à la Ricotta Caramel doux de Framboise et Feuille de Riz soufflé

2

Marbled Salmon with Ricotta, and cucumber, raspberry caramel
Lachs-Marmorierung mit Ricotta, und Gurke, Himbeer-Karamell

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

Poisson Fish/ Fisch

Dos de Cabillaud d'Islande

6

Polenta Parmesan, Sauce Beurre blanc aux Agrumes, concentré d'Estragon

Icelandic cod loin, parmesan polenta, citrus beurre blanc, and tarragon concentrate
Isländisches Kabeljaufilet, Parmesan-Polenta, Zitrus-Beurre-blanc und Estragonkonzentrat

Vin conseillé : Blanc -Alsace - Sylvaner- Domaine Moltés - AOP - 2023 -

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

Viande Meat/ Fleisch

Pressé d'Epaule d'Agneau aux Olives

9

Aubergine à la Japonaise et son Jus réduit

Pressed lamb shoulder with olives, Japanese-style eggplant, and meat jus
Geschmorte Lammshulter mit Oliven, japanische Aubergine und Fleischjus

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 2 cheeses (extra) / Sortiment von 2 Käsesorten (zusätzlich)

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

Dessert Sweet / Süsse

Cheesecake (sans cuisson), Zeste de Citron Vert, insert Poire, Glace Spéculoos Maison

18

Cheesecake (no-bake), Lime Zest, Pear Insert, Homemade Speculoos Ice Cream, Vanilla Sweetness,
Praline Feuillantine,
Käsekuchen (ohne Backen), Limettenschale, Birnenfüllung, hausgemachtes Spekulatius-Eis
Vanillecreme, Praliné-Feuillantine



Les Entrées Starters / Vorspeisen

Poêlée de Champignons Forestiers,

Siphon de Pommes de Terre Fumées au Beurre,
Crèmeux de Jaune d'Œuf et Tuile Croustillante

Forest Mushroom Sauté, Smoked Butter Mashed Potato Foam, Creamy Egg Yolk and Crispy Tuile
Pfannengerührte Waldpilze, Rauchige Kartoffelschaum mit Butter, Cremiges Eigelb und Knusprige Tuile

20,00 €

35

Potimarron en Trompe-l'œil,

Butternut Rôtie au Miel, Soufflé de Riz

Pumpkin Trompe-l'œil, Honey-Roasted Butternut, Rice Soufflé
Kürbis-Trompe-l'œil, Honiggerösteter Butternut, Reissoufflé

20,00 €

36

Légumes Racines et Pickles d'Automne,

Mayonnaise légère à l'Huile d'Aneth

Autumn Root Vegetables and Pickles, Airy Dill Oil Mayonnaise
Herbstliche Wurzelgemüse und Pickles, Luftige Dillöl-Mayonnaise

20,00 €

37

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

Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Aubergine Rôtie à la Japonaise,

Fricassée de Champignons et Noix de Cajou Torréfiées

Japanese-Style Roasted Eggplant, Mushroom Fricassée and Roasted Cashew Nuts
Japanisch Gebratene Aubergine, Pilzfrikassee und Geröstete Cashewkerne

29,00 €

38

Mousseline de Patates Douces à la Vanille,

Condiment Pomme Verte & Feuilles de Kaffir, Chips de Vitelotte

Vanilla Sweet Potato Mousseline, Green Apple & Kaffir Lime Condiment, Vitelotte Chips
Süßkartoffel-Mousseline mit Vanille, Grüner Apfel & Kaffir-Limetten-Würze, Vitelotte-Chips

29,00 €

39

Polenta Crémeuse au Parmesan Affiné,

Beurre Blanc aux Agrumes et Huile d'Estragon

Creamy Polenta with Aged Parmesan, Citrus Beurre Blanc and Tarragon Oil
Cremige Polenta mit Gereiftem Parmesan, Zitrus-Beurre Blanc und Estragonöl

29,00 €

40

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



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

		DECLINABLE 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	CÉLÉRI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SENE, MUSTARD	SESAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM	PORC, PORK, Schwein
Poêlée de Champignons	1	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	✗	○
Marbré de Saumon	2	○	○	○	○	✗	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Trompe-l'œil de Potimarron	3	✗	✗	○	✗	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Nems de Choucroute	4	○	✗	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	○	○	○	○	✗
Carpaccio de Gambas	5	○	✗	✗	✗	○	○	✗	✗	✗	✗	○	✗	○	○	○	○	○	○
Dos de Cabillaud Islandais	6	✗	○	○	○	✗	○	○	○	✗	○	○	✗	○	✗	○	○	○	○
Filet de Perroquet	7	✗	○	○	○	✗	○	✗	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Hamburger de Homard	8	○	✗	✗	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	✗	✗	✗	○	✗	○	○
Pressé d'Épaule d'Agneau	9	✗	✗	○	○	○	✗	✗	○	✗	✗	○	○	○	✗	○	○	✗	○
Ravioles d'Escargots	10	○	✗	○	✗	○	○	○	○	✗	○	✗	○	○	○	○	○	○	○
Osso Buco de Veau	11	○	○	○	○	○	○	○	○	✗	○	○	○	○	✗	○	○	✗	○
Côte de Bœuf	12	○	○	✗	✗	○	○	○	✗	✗	○	○	○	○	✗	○	○	○	○
Fromages	14	✗	✗	○	○	○	✗	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Tartelette Cappuccino	15	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Banoffee de la Cave	16	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousse Chocolat	17	✗	✗	○	✗	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Cheesecake	18	✗	✗	○	○	○	○	○	✗	✗	✗	○	○	○	○	○	○	○	○
Assortiment de Fruits Délicats	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

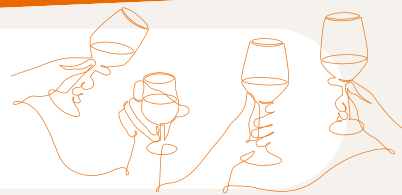
Expresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	3,50 €
Expresso, Ristretto, avec Crème	3,80 €
Double Expresso	5,50 €
Grand Café Allongé	5,90 €
Grand Café Crème	6,00 €
Cappuccino	6,20 €
Chocolat chaud	5,50 €
Thés traditionnels - Infusions traditionnelles Dammann	3,70 €

ÉVÉNEMENTS À VENIR

CET AUTOMNE

**08
OCT.**

SOIRÉE ŒNOLOGIQUE
COUP DE CŒUR EN LOIRE



**DU 6 au
12 OCT.**

MENU ABATS

DEGUSTEZ DU FOIE, DES RIS, DES ROGNONS...
COMME AUTREFOIS !

**DU 20
au 26
OCT.**

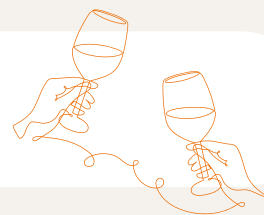
MENU CHAMPIGNONS

TOUTE LA SEMAINE VENEZ SAVOUREZ UN MENU DE SAISON !



**12
NOV.**

SOIRÉE ŒNOLOGIQUE
À LA DÉCOUVERTE DE L'ESPAGNE



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 €.