



Elaborée par Didier ECKERT



LES PLANCHETTES APÉRO



22,00 €

LA VÉGÉ

Chips de Truffe (50g),
Cocktails d'Olives (240g) &
Olive/Algues Tapenade (90g)

*Chips (50g), 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 : Roussillon-Terrasse du Larzac
Dne Chabanon -AOP 2023-*



31,00 €

D'SA MER !

Rillettes de Saumon BIO(90g)
Sprats Fumé à l'Huile(120g)&
Rillettes de Moules (90g)

*Organic Salmon Rillette (90g), Smoked
Sprats in Oil (120g), Mussel Rillette
(90g)*

Bio-Lachs-Rillettes (90g), Geräucherte
Sprotten in Öl (120g), Miesmuschel-
Rillettes (90g)

Vin conseillé : Loire Terre de l'Elu - Dme RochAvel - AOC 2023 -



31,00 €

MIX TOUT

Jambon à la Truffe, Jambon
Serrano, Cecina de Bœuf,
Salaison de la Mer et du 32
Fromage de notre sélection

*Truffle glazed ham, Serrano ham, beef
Cecina, cold meats and a selection of
our cheeses.*

*Geträffelter 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
Wildschweinterrine

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 €

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 €

Rillettes de Moules Bouchot

Mussel Rillette
Miesmuschel-Rillettes

34

90g

11,00 €



ENTRÉES

Starters | Vorspeisen

Pâté en Croûte Maison, 1 24,00 €

Gibier de saison (Cerf, Canard et Champignons), Confiture de Coing de Zellenberg.

Homemade Game Pâté en Croûte (Deer, Duck & Mushrooms), Quince Jam from Zellenberg
Hausgemachter Wild-Pastetenkruste (Hirsch, Ente & Pilze), Quittenkonfitüre aus Zellenberg

Raviolies d'Agneau fondantes, 21,00 €

Bouillon mousseux à la Sauge et Potiron confit.

Melt-in-the-mouth Lamb Ravioli, Foamy Sage Broth & Candied Pumpkin
Zartschmelzende Lammravioli, Schaumige Salbeibrühe & Kandierter Kürbis

Noix de Saint-Jacques rôties et Supion 25,00 €

Brunoise de Panais au Parmesan, Huile de Noisette.

Roasted Scallops & Baby Squid, Parsnip Brunoise with Parmesan, Hazelnut Oil
Gebratene Jakobsmuscheln & Mini-Tintenfisch, Pastinakenbrunoise mit Parmesan, Haselnussöl

Gambas sautées à l'Ail frais en Persillade, 22,00 €

Crème Haricots blancs, Emulsion de Curry jaune

Sautéed Prawns with Fresh Garlic & Parsley, White Bean Cream, Yellow Curry Emulsion
Gebratene Gambas mit frischem Knoblauch & Petersilie, Weiße-Bohnen-Creme, Gelbe-Curry-Emulsion

Œuf parfait sur Velouté de Topinambour, 18,00 €

relevé au café et Copeaux de Foie-gras mi-cuit

Perfect Egg on Jerusalem Artichoke Velouté, enhanced with Coffee, Shavings of Semi-cooked Foie Gras
Perfektes Ei auf Topinambur-Velouté, mit Kaffee verfeinert, Späne von halbgegartem Foie Gras



Toutes les Entrées sont disponibles en version Plats : supplément de 12,00€

Dos de Sandre sur Peau, réduction Pinot Noir, Espuma de Chou-fleur	120g	31,00 €
Pike-perch Fillet, Skin-on, Pinot Noir Reduction, Cauliflower Espuma Zanderfilet auf der Haut, Pinot-Noir-Reduktion, Blumenkohl-Espuma		6
Lotte Portion au Safran d'Alsace, Légumes racines d'Hiver glacés.	350g	38,00 €
Monkfish with Alsace Saffron, Glazed Winter Root Vegetables Seeteufel mit Elsässer Safran, Glasierte Winterwurzelgemüse		7

Hamburger de Homard entier	400/600g	53,00 €
Pain à l'Encre de Seiche de notre Boulanger, condiment Jalapeno et Granny Smith, Mayonnaise Armoricaine		8

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



Filet de Bœuf Simmental, Sauce Foie-Gras, Tagliatelles de Céleri

180g 36,00 €

9

Simmental Beef Fillet, Foie Gras Sauce, Celery Tagliatelle
Simmentaler Rinderfilet, Foie-Gras-Sauce, Sellerie-Tagliatelle

Côte de Veau à la Française,

250g 37,00 €

10

Pommes de Terre et Poireaux comme un gâteau, Jus au Garam Massala

French-style Veal Chop, Potatoes & Leeks Layered like a Cake, Garam Masala Jus

Kalbskotelett nach französischer Art, Kartoffeln & Lauch wie ein Kuchen geschichtet, Garam-Masala-Jus

Risotto de Petit-Épeautre aux Morilles et Vin jaune, crème montée truffée

30,00 €

11

Petit Épeautre Risotto with Morel Mushrooms & Vin Jaune, Truffled Whipped Cream
Dinkelrisotto mit Morecheln & Vin Jaune, Trüffel-Sahneschaum

Le Plat à partager ou pas...

Côte de Bœuf d'Ecosse à la Plancha !

12 52,00 €

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

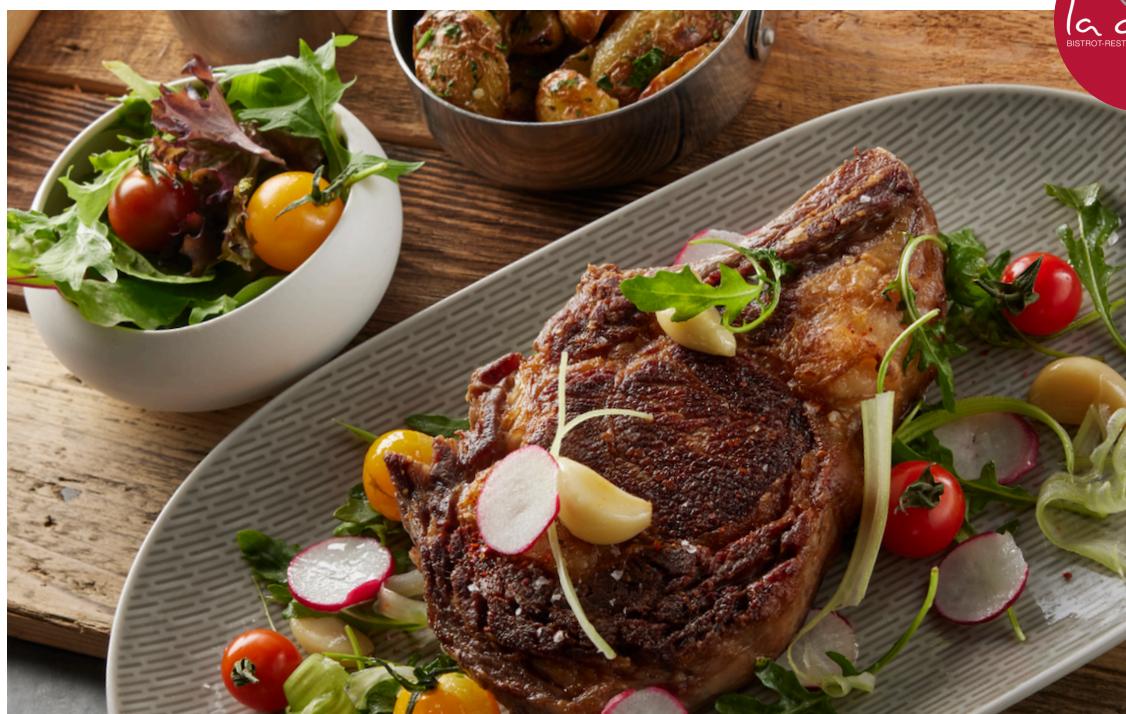
Et un brin de Salade

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



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

Bûchette Mont Blanc,

13,00 €

Crème de Marrons, Meringuettes et Glace Vanille des Iles

15

Mont Blanc Chestnut Cake, Chestnut Cream, Mini Meringues & Vanilla Ice Cream
Mont-Blanc-Törtchen, Maronencreme, Kleine Baisers & Vanilleeis

Boule de Neige,

11,50 €

Pomme Caramel et Mousse à la Fève Tonka, Glace Baileys

16

Snowball Dessert, Caramel Apple & Tonka Bean Mousse, Baileys Ice Cream
Schneeball-Dessert, Karamellapfel & Tonkabohnen-Mousse, Baileys-Eis

Mousse Tiède au Chocolat,

14,00 €

Glace Pistache et Chouchois Caramélisés



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

17

Warm chocolate mousse, almond ice cream (10 mins cooking time) and its Pistachio Chouchois
Lauwarme Schokoladenmousse, Mandeleis (10 Min. Kochzeit) und Pistazien Chouchois

Poire rôtie et Mousse acidulée au Yuzu

12,00 €

Sauce Chocolat et Crumble épice au Spéculos

18

Roasted Pear & Tangy Yuzu Mousse, Chocolate Sauce & Spiced Speculoos Crumble
Gebratene Birne & Yuzu-Säuremousse, Schokoladensauce & Gewürz-Spekulatius-Crumble

Baba au Rhum ambré,

13,00 €

Agrumes confits et Chantilly vanillée

19

Amber Rum Baba, Candied Citrus & Vanilla Whipped Cream

Baba mit Bernsteinrum, Kandierte Zitrusfrüchte & Vanille-Schlagsahne

Tarte du jour, demandez-nous !

Elles sont aux Fruits de Saison ou autres ...

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

10,00 €

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

Demi Pâté en croûte Maison, 1

Gibier de saison (Cerf, Canard et Champignons), Confiture de Coing de Zellenberg.

Homemade Game Pâté en Croûte (Deer, Duck & Mushrooms), Quince Jam from Zellenberg
Hausgemachter Wild-Pastetenkruste (Hirsch, Ente & Pilze), Quittenkonfitüre aus Zellenberg

Vin conseillé : Pinot Gris - Clos Zwingel - Dne L.Boesch - AOC -12cl à 8,50 € la Bt à 40,00€

ou

Gambas sautées à l'Ail frais en Persillade, 4

Crème Haricots blancs, Emulsion de Curry jaune

Sautéed Prawns with Fresh Garlic & Parsley, White Bean Cream, Yellow Curry Emulsion
Gebratene Gambas mit frischem Knoblauch & Petersilie, Weiße-Bohnen-Creme, Gelbe-Curry-Emulsion

Vin conseillé : Roussillon- Mon Ptit Pithon Dne Pithon - AOC 2024 - 12cl à 7,00€ la Bt à 34,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Médaillon de Lotte au Safran d'Alsace,

Légumes racines d'Hiver glacés.

Monkfish with Alsace Saffron, Glazed Winter Root Vegetables
Seeteufel mit Elsässer Safran, Glasierte Winterwurzelgemüse

Vin conseillé : Loire -Terre de l'Elu - Domaine ROC'H AVEL - VDF 2023 - 12cl à 7,50€ la Bt à 28,00€

ou

Pièce de Veau dans le Quasi,

Pommes de Terre et Poireaux comme un gâteau, Jus au Garam Massala

7

French-style Veal Chop, Potatoes & Leeks Layered like a Cake, Garam Masala Jus
Kalbskotelett nach französischer Art, Kartoffeln & Lauch wie ein Kuchen geschichtet, Garam-Masala-Jus

Vin conseillé : Bourgogne- Givry La Ferté - Dne Chamirey 2022/23 - AOP -12cl à 13,00€ la Bt à 58,00€

Desserts Sweets / Süsses

Bûchette Mont Blanc,

Crème de Marrons, Meringuettes et Glace Vanille des Iles

15

Mont Blanc Chestnut Cake, Chestnut Cream, Mini Meringues & Vanilla Ice Cream
Mont-Blanc-Törtchen, Maronencreme, Kleine Baisers & Vanilleeis

ou

Poire rôtie et Mousse acidulée au Yuzu

Sauce Chocolat et Crumble épice au Spéculos

18

Roasted Pear & Tangy Yuzu Mousse, Chocolate Sauce & Spiced Speculoos Crumble
Gebratene Birne & Yuzu-Säuremousse, Schokoladensauce & Gewürz-Spekulatius-Crumble

MENU BISTRONOMIQUE

1	Amuse-Bouche Entrée Plat Fromage (supp) Dessert
	64,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrée Starter / Vorspeisen

Œuf parfait sur Velouté de Topinambour , relevé au café, Copeaux de Foie-gras mi-cuit

Perfect Egg on Jerusalem Artichoke Velouté, enhanced with Coffee, Shavings of Semi-cooked Foie Gras
Perfektes Ei auf Topinambur-Velouté, mit Kaffee verfeinert, Späne von halbgegartem Foie Gras

Vin conseillé : Rhône- Grenache Blanc- La Cigogne-Dne Agarus - IGP 2023 - 12cl à 7,50€ la Bt à 38,00€

5

Poisson Main Dishes / Hauptspeisen

Dos de Sandre sur peau, réduction Pinot Noir, Espuma de Chou-fleur

Pike-perch Fillet, Skin-on, Pinot Noir Reduction, Cauliflower Espuma
Zanderfilet auf der Haut, Pinot-Noir-Reduktion, Blumenkohl-Espuma

Vin conseillé : Riesling Steinstuck - Dne MOLTES - AOC 2023 12cl à 7,50€ la Bt à 33,00 €

6

Viande Main Dishes / Hauptspeisen

Filet de Bœuf Simmental, Sauce Foie-Gras, Tagliatelles de Céleri

Simmental Beef Fillet, Foie Gras Sauce, Celery Tagliatelle
Simmentaler Rinderfilet, Foie-Gras-Sauce, Sellerie-Tagliatelle

Vin conseillé : Loire- Menetou Salon- Dne Gilbert - AOC 2020 12cl à 14,00€ la Bt à 65,00 €

9

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 Bœsch - 2019 - 12cl à 7,80€ la Bt à 34,00€

Dessert Sweet / Süsse

Boule de Neige,

Pomme Caramel et Mousse à la Fève Tonka, Glace Baileys

Snowball Dessert, Caramel Apple & Tonka Bean Mousse, Baileys Ice Cream
Schneeball-Dessert, Karamellapfel & Tonkabohnen-Mousse, Baileys-Eis

16



Les Entrées Starters / Vorspeisen

Brunoise de panais au Parmesan,

Huile de Noisette

Parsnip Brunoise with Parmesan, Hazelnut Oil
Pastinaken-Brunoise mit Parmesan, Haselnussöl

35

16,00 €

Crème de Haricots Blancs,

Légumes de Saison, émulsion Curry Jaune

Cream of White Beans, Seasonal Vegetables, Yellow Curry Emulsion
PWeiße-Bohnen-Creme, Gemüse der Saison, Gelbe-Curry-Emulsion

36

16,00 €

Velouté de Topinambour au Café,

OEuf Parfait et Huile de Vanille.

Jerusalem Artichoke Velouté with Coffee, Perfect Egg & Vanilla Oil
Topinambur-Velouté mit Kaffee, Perfekt Gegartes Ei & Vanilleöl

37

16,00 €

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

Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Gâteau de Pommes de Terre et Poireaux

Pickels de Légumes

Potato and Leek Cake, Pickled Vegetables
Kartoffel- und Lauchkuchen, Eingelegtes Gemüse

38

22,00 €

Risotto de Petit Epeautre,

Morilles fondantes et Sauce au Vin Jaune du Jura et crème montée Truffée.

Petit Épeautre Risotto with Morel Mushrooms & Vin Jaune, Truffled Whipped Cream
Dinkelrisotto mit Morecheln & Vin Jaune, Trüffel-Sahneschaum

39

28,00 €

Légumes Racines d'Hiver glacés

au beurre, crème au Safran d'Alsace.

Glazed Winter Root Vegetables with Butter, Alsace Saffron Cream
Glasierte Winterwurzelgemüse mit Butter, Elsässer Safrancreme

40

26,00 €

DEMANDEZ LES SUGGESTIONS !

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).



Piat 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 10,00 €

LES ALLERGÈNES

Allergens | Allergenen

 Représente l'allergène des Plats



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 (-de 0,5%)		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'apérol 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

HIVER - 2025

EN
DÉC.

LIÈVRE À LA ROYALE

UN CLASSIQUE NOBLE, RICHE ET FONDANT.



31
DÉC.

RÉVEILLON DE NOUVEL AN

PASSONS ENSEMBLE LA DERNIÈRE SOIRÉE DE L'ANNÉE !



14
FÉV.

LA SAINT VALENTIN

RÉSERVEZ POUR VOTRE DINER EN AMOUREUX

EN
MARS.

LA CARTE DE PRINTEMPS ARRIVE!

RETRouvez SUR NOTRE SITE LA LISTE DES PLATS...

Le Saviez
vous ?

MENU DU JOUR A 32 € (3PLATS) !!

LE TOUS LES MIDIS, MÊME LE SAMEDI !



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 €.