la cave
BISTROT-RESTAURANT

Bienvenue !

Carte Printemps 2022

MAÎTRE RESTAURATEUR Depuis 2017
Restaurant Bistrot LA CAVE

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

Banh Bao de Boeuf, 120g 17,50 €

Siphon & Chips de Salsifis, Sauce à base de Sucs Gingembre et Citronnelle 1

Beef Banh Bao buns with salsify siphon and chips and a ginger and lemongrass sauce

Banh Bao mit Rindfleisch, Siphon & Schwarzwurzel-Chips, Sauce mit Ingwer und Zitronengras Saft

Tagliatelles d'Espadon cru, 100g 2 20,50 €

Mariné à l'Huile de Kaffir, Vinaigrette Exotique et copeaux de légumes croquants

Raw swordfish tagliatelle marinated in Kaffir lime oil and served with a tropical jus and al dente vegetable shavings

Tagliatelle mit rohem Schwertfisch, mariniert mit Kaffir-Öl, exotische Vinaigrette und knackige Gemüsespäne

Berlingots d'Agneau d'Ecosse aux Noisettes 80g 19,00 €

Pignons de Pin, Houmous d'Amandes, Céleri en différentes textures 3

Scottish lamb medallions with hazelnuts
Served with pine nuts, almond hummus and celery served in a variety of ways

Bonbons mit schottischem Lamm an Haselnüssen,
Pinienkerne, Mandel-Hummus,
Sellerie in verschiedenen Texturen

Terrine de Foie Gras de Canard marqué 90 g 22,00 €

à la Plancha, Chutney d'Ananas aux Epices et Sel de Maldon fumé 4

Grilled duck Foie Gras terrine with a spicy pineapple chutney and smoked Maldon salt

Entenleber-Terrine gegrillt à la Plancha, Chutney mit Ananas an Gewürzen und geräuchertem Maldon-Salz

Tempura de Gambas, Beurre à l'Indienne 20,00 €

et Barigoule d'Artichaut 5

Prawn tempura fried in Indian butter with artichokes barigoule,
a traditional Provencal dish

Gambas-Tempura, indische Butter und gefüllte Artischocken auf provenzalische Art

L'Entrée à partager ou pas ... 6 35,00 €

Berlingots d'Agneau, Gambas en Tempura, Terrine de Foie Gras, Espadon à l'Huile de Kaffir

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.

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 €

Pasta

Maultaschen de Chèvre et Epinards frais
125g 26,00 €

Oeuf fermier de notre région, Bouillon citronné au Thym et pousses de Moutarde 9

Fresh spinach and goat's cheese Maultashen
Served with a local free range egg and a thyme and mustard sprout lemon broth

Maultaschen mit Ziegenkäse und frischem Spinat, regionales Bauernhof-Ei, Bouillon mit Zitrone an Thymian und Senf-Sprossen

Poissons

selon Arrivage...

Depending Arrivals | Abhängig von der Lieferung

Encornet farci aux fines Herbes
120g 7 29,00 €

Chips et poudre de Chorizo, Risotto au coulis Romesco, copeaux de Parmesan Reggiano

Herb stuffed squid with chorizo crisps and chorizo dust, risotto with Romesco coulis and Parmesan Reggiano shavings

Kalmar mit Kräutern gefüllt, Chips und Chorizo-Puder, Risotto mit Romesco-Coulis, Reggiano Parmesan-Späne

Daurade laquée aux Noix de Cajou salées
120g 31,00 €

Pousses de Bambous et Germes de Soja, crème Coco-Curry vert 8

Glazed sea bream with salted cashew nuts
Served with baby bamboo and soya sprouts and a green coconut curry cream

Dorade lackiert an gesalzenen Cashewnüssen
Bambus- und Sojasprossen, Kokosnuss Crème an grünem Curry

Hamburger de Homard Entier
45,00 €

Pain à l'Encre de Seiche de la Maison Leyes, condiment Jalapeno et Granny Smith, Mayonnaise Armoricaine. Un Plat Signature...! 300/400g 10

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
7,50 € les 100 g

Juste du Thym, du Piment d'Espelette, de l'Huile d'Ail et des Légumes de saison 11

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 Saisongemüse

Did you know
How to place the cutlery after eating!

Prix net TTC -service inclus

Viandes

Meat | Fleisch

Filet de Boeuf Simmenthal Rôti et son Tartare

180g 32,00 €

Choux Kale, Gratin de Pommes de Terre de la Ferme Merzisen, Jus au Lambrusco 12

Roasted fillet of Simmental beef and tartare
with kale, potato gratin from Merzisen farm and
Lambrusco jus

Rindsfilet aus dem Simmental gebraten und als
Tartar, Kale-Kohl, Kartoffel-Gratin vom Merzisen-Hof,
Jus an Lambrusco

Suprême de Canette en croûte de Poivre doux

28,00 €

Choux glacé, Tapenade d'Olives noires, réduction de jus de Volaille 160g 13

Sweet pepper crusted duck supreme
Served with glazed cabbage, black olive tapenade
and Volaille jus reduction

Entenbrust im süssen Pfefferteig, glasierter Kohl,
Oliven-Tapenade, Geflügel-Jus Reduktion

Viande à partager ou pas ...

Côte de Boeuf à la Plancha

8,50 € les 100 g

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

14

Prix au poids, pièce de 500g à 1 kg et plus ...

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

1/2 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 !

Assortiments de 3 Fromages de notre Plateau 12,50 €

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

Assortment of 3 cheese from our cheese board

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion

Sucrés

Sweets | Süsses

Demi-Ananas Victoria caramélisé et flambé minute 13,50 €

Sorbet Coco, Citron Vert et sa Tuile 16

Half Victoria pineapple caramelised and flambeed with coconut sorbet and lime sorbet and a tuile

Halbe Victoria Ananas karamellisiert und flambiert, Kokosnuss-Sorbet, Limone mit Ziegel serviert

Mille-Feuille Meringué aux Agrumes 11,50 €

Crème Citron, Chantilly Vanillée et son Sorbet Pamplemousse et Poivre de Timut 17

Citrus meringue mille-feuille
lemon cream, vanilla whipped cream and grapefruit and Sichuan pepper sorbet

Mille-Feuilles meringuiert an Zitrusfrüchten, Zitronen-Crème, Schlagrahm an Vanille, Grapefruit-Sorbet an Timut Pfeffer

Tartelette soufflée au Chocolat BIO Guayas 70% 18 14,50 €

de la Maison Cluizel, Cacao en poudre, Glace Vanille de Madagascar (10 minutes de cuisson)

Organic Guayas Chocolate Souffle Tart Made from Maison Cluizel (70%), with cocoa powder and Madagascar vanilla ice cream (takes 10 minutes to cook)

Törtchen Soufflé mit Bio Guayas Schokolade (70%) aus dem Haus Cluizel, Kakaopuder, Glace mit Vanille aus Madagaskar (10 Min. Zubereitungszeit)

Finger Caramel, glaçage Rocher 12,50 €

Streusel aux Amandes, Ganache montée Chocolat Blanc et glace Noisette Maison 19

Caramel finger with Ferrero Rocher glaze
With an almond topping, whipped white chocolate ganache and hazelnut ice cream

Karamell-Finger mit Rocher glasiert, Mandelstreussel, geschlagene Ganache mit weisser Schokolade und Haselnuss-Glace

Carotte-Cake à ma façon 10,50 €

Crème Mascarpone, réduction de Vinaigre Balsamique blanc et Sorbet Céleri-Branche 20

Homemade carrot cake with Mascarpone cream, white balsamic vinegar reduction and celery sorbet

Karotten-Cake auf meine Art, Mascarpone Crème, weisse Balsamico-Essig Reduktion und Stangensellerie-Sorbet

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
42,00 €

Entrées Starters / Vorspeisen

Banh Bao de Boeuf,
Siphon & Chips de Salsifis, Sauce à base de sucs de Gingembre et Citronnelle 1

Beef Banh Bao buns with salsify siphon and chips and a ginger and lemongrass sauce

Banh Bao mit Rindfleisch, Siphon & Schwarzwurzel-Chips, Sauce mit Ingwer und Zitronengras Saft

Vin conseillé : Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun Beaujolais l'Ancien - 2021 - 12cl à 7,00€ le Magnum à 79,00€

OU

Tagliatelles d'Espadon cru,
Mariné à l'Huile de Kaffir, Vinaigrette Exotique
et Copeaux de Légumes croquants 2

Raw swordfish tagliatelle marinated in Kaffir lime oil and served with a mango and passionfruit vinaigrette and al dente vegetable shavings

Tagliatelle mit rohem Schwertfisch, mariniert mit Kaffir-Öl, Vinaigrette mit Mango und Passionsfrucht und knackige Gemüsespäne

Vin conseillé : Riesling - Grand Cru Zinnkoepfle - Domaine Moltès - 2017 - 12cl à 9,00€ la Bt à 49,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Maultaschen de Chèvre et Epinard frais,
120g
Oeuf fermier de notre région, Bouillon citronné au Thym et Pousses de Moutarde 9

Fresh spinach and goat's cheese Maultashen with a local free range egg and a thyme and mustard sprout lemon broth

Maultaschen mit Ziegenkäse und frischem Spinat, regionales Bauernhof-Ei, Bouillon mit Zitrone an Thymian und Senf-Sprossen

Vin conseillé : Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun Beaujolais Blanc Classic Chardonnay - 2021 - 12cl à 7,00€ Magnum à 79,00€

OU

Suprême de Canette en Croûte de Poivre Doux
Choux Glacé, Tapenade d'Olives Noires et réduction de jus de Volaille
180g 13

Sweet pepper crusted duck supreme
Served with glazed cabbage, black olive tapenade and Volaille jus reduction

Entenbrust im süssen Pfefferteig, glasierter Kohl, Oliven-Tapenade, Geflügel-Jus Reduktion

Vin conseillé : Espagne - Rioja - Tempranillo - Bodega Vina Ijalba - 2020 - 12cl à 7,00€ la Bt à 35,00 €

Desserts Sweets / Süsses

Carotte Cake à ma façon
Crème Mascarpone, réduction de Vinaigre Balsamique Blanc et Sorbet Céleri Branche 20

Homemade carrot cake with Mascarpone cream, white balsamic vinegar reduction and celery sorbet

Karotten-Cake auf meine Art, Mascarpone Crème, weisse Balsamico-Essig Reduktion und Stangensellerie-Sorbet

Vin conseillé : Gewurztraminer - Vallée Noble - Domaine Léon Boesch - 2020 - 12cl à 9,00€ la Bt à 44,00 €

OU

Finger Caramel, Glaçage rocher
Streusel Amande, ganache montée Chocolat Blanc et Glace Noisette Maison 19

Caramel finger with Ferrero Rocher glaze with an almond topping, whipped white chocolate ganache and hazelnut ice cream

Karamell-Finger mit Rocher glasiert, Mandelstreussel, geschlagene Ganache mit weisser Schokolade und Haselnuss-Glace

Vin conseillé : Sauternes - les Carmes de Rieussec - 2011 - 12cl à 15,00€ la Bt à 60,00 €

Menu Bistronomique

1 Amuse-Bouche Entrée Plat Fromage Dessert
65,00 €

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

Terrine de Foie Gras de Canard marqué 90g 4
à la Plancha, Chutney d'Ananas aux Epices et Sel de Maldon fumé

Grilled Duck Foie Gras Terrine with a red onion chutney with soy sauced and smoked Maldon salt | Entenleber-Terrine gegrillt, à la Plancha, Chutney mit Ananas an Gewürzen und geräuchertem Maldon-Salz

Vin conseillé : Muscat d'Alsace - Dne MOLTES - 2019 - 12cl à 5,80€ - la Bt à 29,60€

OU

Tempura de Gambas, Beurre à l'Indienne 5
Barigoule d'Artichaut

Prawn tempura fried in Indian butter
Served with oven roasted butternut squash | Gambas-Tempura, indische Butter und gefüllte Artischocken auf provenzalische Art

Vin conseillé : Clos Culombu "Tribbiera" - 2021 - 12cl à 8,00€ la Bt à 36,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Daurade Laquée aux Noix de Cajou salées 8
Pousses de Bambous et Germes de Soja, crème Coco-Curry vert 120g

Glazed sea bream with salted cashew nuts with baby bamboo and soya sprouts and a green coconut curry cream | Dorade lackiert an gesalzenen Cashewnüssen Bambus- und Sojasprossen, Kokosnuss Crème an grünem Curry

Vin conseillé : Petit Chablis - Domaine Bernard Michaut - 2020 - 12cl à 9,50€ la Bt à 59,00 €

OU

Filet de Boeuf Simmenthal Rôti et son Tartare 160g 12
Choux Kale, Gratin de Pommes de Terre de la Ferme Merzisen, Jus au Lambrusco

Roasted fillet of Simmental beef and tartare with kale, potato gratin from Merzisen farm and Lambrusco jus | Rindsfilet aus dem Simmental gebraten und als Tartar, Kale-Kohl, Kartoffel-Gratin vom Merzisen-Hof, Jus an Lambrusco

Vin conseillé : Saumur-Champigny Les Roches Domaine des Roches Neuves - Tierry Germain - 2019 - 12cl à 10,00€ la Bt à 59,00€

Un peu de Fromage Cheeses / Käsesorten

Assortiments de 3 Fromages de notre Plateau 15
Affinés au Lait Cru / Pâte dure / Pâte persillée Pâte molle à croûte fleurie

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

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

Desserts Sweets / Süsses

Tartelette soufflée au Chocolat BIO Guayas 70% 18
de la Maison Cluizel, Cacao en poudre, Glace Vanille de Madagascar (10 minutes d'attente)

Organic Guayas Chocolate Souffle Tart Made from Maison Cluizel (70%), with cocoa powder and Madagascar vanilla ice cream (takes 10 minutes to cook) | Törtchen Soufflé mit Bio Guayas Schokolade (70%) aus dem Haus Cluizel, Kakaopuder, Glace mit Vanille aus Madagaskar (10 Min. Zubereitungszeit)

Vin conseillé : Sauternes - les Carmes de Rieussec - 2011 - 12cl à 15,00€ la Bt à 60,00 €

OU

Mille-Feuille Meringué aux Agrumes 17
Crème Citron, Chantilly Vanillée et son Sorbet Pamplemousse et Poivre de Timut

Citrus meringue mille-feuille with a lemon cream, vanilla whipped cream and grapefruit and Sichuan pepper sorbet | Mille-Feuilles meringuiert an Zitrusfrüchten, Zitronen-Crème, Schlagrahm an Vanille, Grapefruit-Sorbet an Timut Pfeffer

Vin conseillé : Cellier des Chartreux 'le Clan des Loups' - 2021 - 12cl à 6,00€ la Bt à 29,00 €

Mets Végétariens

Vegetarian | Vegetarische

Les Entrées Starters / Vorspeisen

Siphon & Chips de Salsifis — 14,50 €
Légumes croquants — 35

Salsify siphon and chips with al dente vegetables | Schwarzwurzel Siphon & Chips, knackiges Gemüse

Mesclun de Jeunes Pousses, Copeaux de Légumes — 13,00 €
marinés à l'Huile de Kaffir, Vinaigrette Exotique — 36

Baby mesclun sprouts with vegetable shavings
Marinated in Kaffir lime oil and exotic vinaigrette | Salatmischung aus jungen Sprossen, Gemüsespäne mariniert an Kaffir-Öl, Vinaigrette exotisch

Houmous d'Amandes — 17,00 €
Cèleri en différentes textures et Huile de Noisette — 37

Almond hummus with celery cooked in a variety of ways and hazelnut oil | Mandel-Hummus, Sellerie in verschiedenen Texturen und Haselnuss-Öl

Barigoule d'Artichaut — 17,50 €
et Beurre à l'Indienne — 38

Artichokes barigoule and Indian butter | Artischocken auf provenzalische Art mit indischer Butter

Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Risotto au coulis Romesco, — 26,00 €
copeaux de Parmesan Reggiano et Roquette — 39

Risotto with a Romesco coulis
Served with Parmesan shavings and rocket | Risotto mit Romesco-Coulis, Reggiano Parmesan-Späne und Rucola

Pousses de Bambous et germes de Soja, — 21,00 €
crème Coco-Curry vert et Noix de Cajou salées — 40

Baby bamboo shoots and soya beans
with green coconut curry and salted cashew nuts | Bambus- und Sojasprossen, Kokosnuss-Crème an grünem Curry und gesalzene Cashewnüsse

Maultaschen de Chèvre et Epinards frais, — 29,00 €
Œuf fermier de notre région, Bouillon citronné au Thym et Pousses de moutarde — 41

Fresh spinach and goat's cheese Maultashen
Served with a local free range egg and a thyme and mustard sprout lemon broth | Maultaschen mit Ziegenkäse und frischem Spinat, regionales Bauernhof-Ei, Bouillon mit Zitrone an Thymian und Senf-Sprossen

Légumes de Saison, Tapenade d'Olives noires, — 23,00 €
réduction de Vinaigre Balsamique Gingembre/Citron — 42

Seasonal vegetables and black olive tapenade
Served with a ginger/lemon balsamic vinegar | Saisongemüse, Tapenade aus schwarzen Oliven, Balsamico-Essig Reduktion mit Ingwer/Zitrone

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

Supplément
10,00 €

Prix net TTC -service inclus

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 | 5,00 €
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 | 10,00 €
Wild boar terrine with Gewurztramine | Wildschwein-Terrine an Gewürztraminer

Terrine de Cerf à la Bière et Champignons
100g | 29 | 11,00 €
Terrine with beer and mushroom and venison sausages | Hirsch-Terrine an Bier und Pilzen, Wildhirsch-Wurst

Saucisson de Cerf Sauvage
110g | 30 | 8,00 €
au Poivre, aux Herbes ou Nature
Wild Deer Sausage. Your choice of pepper, herbs or plain. | 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 | 3,00 €
Black truffle chips | Chips an schwarzem Trüffel

Petite Planche de Charcuterie
100g | 33 | 14,00 €
Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie)
Small charcuterie board. Truffle glazed ham, Serrano ham (Spain), Bresaola (Italy) | Kleine Aufschnitt-Platte. Getrüffelter Schinken, Serrano Schinken (Spanien), Bresaola (Italien) Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie)

Mix en Grande Planche
Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie) (80g)
Salaison de la Mer (80g) et un peu de Fromage de notre sélection (60g)
34 | 22,00 €
Large charcuterie board. Truffle glazed ham, Serrano ham (Spain), Bresaola (Italy) (80g), cold meats (80g) and a selection of our cheeses (60g) | Mix auf grossem Brett Getrüffelter Schinken, Serrano Schinken (Spanien), Bresaola (Italien) (80g) Pökelfleisch vom Meer (80g) und ein wenig Käse aus unserer Selektion (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	CELERI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SENF, MUSTARD	SÉSAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM
Bahn Bao de Boeuf - 1	●	●					●	●	●		●			●			
Tagliatelle d'Espadon - 2	●				●						●	●					
Berlingots d'Agneaux - 3	●							●		●	●						
Terrine de Foie Gras - 4														●			
Tempura de Gambas - 5	●	●	●			●			●	●							
Entrée à partager - 6		●	●		●	●		●	●	●	●			●			
Encornet Farci - 7	●			●	●				●	●				●		●	
Daurade laquée - 8	●	●			●	●			●	●							
Maultaschen de Chèvre - 9	●	●		●				●				●					
Hamburger de Homard- 10		●	●	●				●	●			●	●	●			
Daurade Entière - 11					●						●						
Filet de Boeuf Simmenthal - 12								●	●					●			
Suprême de Canette- 13		●							●					●			
Côte de Boeuf - 14			●	●					●	●	●			●			
Fromages - 15								●	●								
Demi-Ananas Victoria - 16		●		●				●	●	●							
Mille-Feuilles Meringué - 17		●		●				●	●								
Tartelette Soufflée - 18		●		●				●	●	●							
Finger Caramel - 19		●		●				●	●	●							
Carotte Cake - 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 Cerf - 29				●										●			●
Saucisson Cerf - 30		●		●						●							
Coeurs d'Artichauts - 31																	
Chips - 32																	●
Petite Planche - 33																	
Mix Planche - 34		●		●	●			●	●								
Siphon et Chips de Salsifis - 35	●							●		●	●						
Mesclun de Jeune Pousse - 36	●										●	●					
Houmous d'Amandes - 37	●							●		●	●						
Artichaut Barigoule - 38	●					●			●	●				●			
Risotto au coulis Romesco - 39	●								●	●							
Pousses de Bambous - 40	●					●			●	●							
Maultaschen de Chèvre - 41	●	●		●				●				●					
Légumes de Saison - 42	●																

Apéro !

Capsulées

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

Pressées

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

Cocktails

Mojito de “La Cave"	11,00 €
Caïpiriña - A base de Cachaça Janeiro	11,00 €
Ti Punch Blanc - Sirop sucre ambré, Rhum Blanc, Citron vert	6,00 €
Cuba Libre - Cassonade, Rhum de notre sélection et Coca-Cola	8,00 €
Campari agrémenté de 12 cl de jus et une tranche d’Orange	6,50 €
Aperol SPRITZ avec de l’apérol et du Crémant d’Alsace	8,50 €
“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 Sans Alcool	6,50 €

Rafraîchissants

	Jus de Fruit : Rêve BIO (Abricot, Ananas, Tomate, ...)	25cl	3,60 €
	Coca Cola (Classique, Zéro)	33cl	4,00 €
	Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes	25cl	3,50 €
	Limonade Liness de Soultzmatt	25cl	2,50 €
	Ice Tea- Lipton	25cl	3,50 €
	Eau d’Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue	1l	4,70 €
	Eau d’Alsace, Lisbeth Verte (bulle) et Bleue	50cl	3,60 €
	San Pellegrino	50cl	4,00 €
	Perrier	33cl	4,00 €
	Pom's (Apfelschorle) de Lisbeth	25cl	3,50 €
	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	5,00 €
Floc de Gascogne Rouge - Château de Laubade	5,00 €
Macvin du Jura - Blanc - Domaine Courbet	5,00 €

Cafeterie

Expresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	2,80 €
avec crème	3,00 €
Double Expresso	5,60 €
Grand Café Allongé	4,50 €
Grand Café Crème	5,00 €
Cappuccino	5,20 €
Chocolat chaud	4,80 €
Thés de Nana DING le temps des Fleurs, Madame Xie	3,50 €
Thés traditionnels - Infusions traditionnelles Dammann	3,00 €

Des Animations toute l'Année !

RÉSERVEZ VOTRE TABLE POUR PÂQUES

SOIRÉE CHAMPAGNE MAISON DRAPPIER - LE 14 AVRIL - PENSEZ A RÉSERVER

OFFREZ À VOS MAMANS UN REPAS AU BISTROT, ELLES LE MÉRITENT BIEN !

Abonnez-vous aux campagnes d'information sur notre site web

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 Lectoure I 68300 Saint-Louis
+33 (0)3 89 70 93 45
bistrotlacave
www.bistrotlacave.com