



CARTE HIVER 2023

Elaborée par Didier ECKERT
& Abdoulaye KEITA



Fédération des
CHEFS



D'ALSACE

Cuisinier, c'est un métier !

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

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

Pâté en Croûte Maison "Homard et Ris de Veau"

Salade de jeunes Pousses

90,00g

25,00 €

Homemade Pâté en Croûte "Lobster and Calf Sweetbread" and Baby Sprouts Salad
Hausgemachte Pastete "Hummer und Kalbsbries" und Salat aus jungen Trieben

1



Feuille à Feuille de Daurade

Suprême d'Orange Sanguine, Vinaigrette Mandarine,
Radis Green Meat et Wakame

21,00 €

Bream Leaf, Blood Orange Supreme, Mandarin Vinaigrette, Radish Green Meat and Wakame
Doraden-carpaccio, Mandarinen-essig Soße, Rettich und Wakame

2



Poêlée d'Escargots de Bourgogne en Persillade

Espuma de Munster, Coing confit et Sauce Vierge

22,50 €

Pan-fried Burgundy snails in parsley sauce, Espuma of Munster cheese, preserved quince and Virgin Sauce
Gebratene Weinbergschnecken in Kräutern, Kandierte Quitten und Münster Käse Mousse

3



Raviole de Champignons

Bouillon Dashi, petits Croûtons à l'Ail et Spaghettis de Légumes

20,00 €

Mushroom ravioli, Dashi broth, garlic croutons and vegetable spaghetti
Pilzen Ravioli, Dashi Brühe, Gemüse Spaghetti und Knoblauch-Semmel-Würfeln

4



Terrine de Foie Gras mi-cuit de Canard Français

Chutney du Mendant, Brioche Feuilletée juste tiède

90,00g

32,00 €

Terrine of semi-cooked French duck foie gras, Mendant chutney, warm puff pastry brioche
Ente Leber Terrine "Chutney Mendant" und Wärmer Brioche

5



L'Entrée à partager ou pas ...

Pâté en Croûte Maison, Feuille à Feuille, Poêlée d'Escargots
& Ravioles de Champignons.

39,50 €

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 €



Net TTC - service inclus

3

POISSONS

Fish - Depending Arrivals | Fische- Abhängig von der Lieferung

Dos de Cabillaud cuit au Naturel 120g 32,00 €

Garniture Grenobloise, Coulis de Potimarron aux Fruits de la Passion, Emulsion Beurre Noisette 7

Back of cod cooked au naturel, Grenobloise garnish, passion fruit pumpkin coulis, hazelnut butter emulsion
Kabeljau Rücken Grenobler Art, Kürbis und Passionsfrüchten Pure, Haselnüss-Butter Emulsion

Comme une Bouillabaisse de Lotte et Langoustine 34,00 €

à l'Armoricaine, Chips de Salsifis et Pommes de Terre « Mitrailles » 8

Like an Armorican Bouillabaisse of Monkfish, Salsify Chips and 'Mitrailles' Potatoes
Seeteufel-bouillabaisse nach Amerikanischer Art, Bocksbärten und Kartoffeln Chips

Hamburger de Homard Entier 300/400g 48,00 €

Pain à l'Encre de Seiche de la Maison Leyes, condiment Jalapeno et Granny Smith, Mayonnaise Armoricaine. 9

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..!

Plat Signature



4

Prix net TTC -service inclus



VIANDES

Meat | Fleisch

Filet de Bœuf Sauce Raifort 180g 39,00 €
Fine Tartelette Légumière au Maïs grillé 10
« Roigebrageldi » aux Olives Taggiash

Fillet of Beef with Horseradish, Thin Vegetable Tartlet with Grilled Corn and Roigebrageldi with Taggiash Olives
Rinder Filet ,Meeretich soße, Mais-gemüßen -Törtchen mit Taggiash-Olivien

Selle d'Agneau farcie aux Shitakés 180g 32,00 €
Panais en différentes textures et son Jus au Poivre de Timut 11

Laddle of Lamb stuffed with Shitake, Parsnips in different textures and Timut Pepper Jus
Lammkeule gefüllt mit Pilzen,Pastinaken in verschiedenen Texturen,Timut-pfeffer-Saft

Pavé de Cerf en Croûte de Cacao, 160g 33,00 €
Embeurrée de Choux, Caramel de Framboises vinaigrés,
Baies d'Épinettes et Sauce Grand Veneur 12

Cocoa-crusted venison steak, green cabbage "embeurrée", vinegared raspberry caramel, spruce berries and Grand Veneur sauce
Hirschen Steak mit Kakaokruste, Himbeer-caramel Essig-saft ,Fichtenbeeren und Sauce" Grand Veneur"

Le Plat à partager ou pas...

Côte de Bœuf "Angus" à la Plancha ! 48,00 €
Béarnaise au Beurre de Homard, Pommes de Terre Grenaille à l'Ail 12b
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 geklärter Butter, serviert mit gebratenen Grenaille-Kartoffeln an Knoblauch und etwas Salat

Plat Signature



UN PEU DE FROMAGE !

Assortiment de 3 Fromages de notre Plateau 13,00 €
Affinés au Lait Cru / Pâte pressée / Pâte molle à croûte fleurie /croûte lavée ... 14

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

SUCRÉS

Sweets | Süßes

Buchette Mousse Vanille de Madagascar 13,50 €
Biscuit Madeleine, Insert et Sorbet Cassis Maison 15

Madagascar Vanilla Mousse, Madeleine Biscuit, Insert and Homemade Blackcurrant Sorbet
"Bûche de Noël " Vanille Mousse aus Madagaskar ,Madeleine Biskuit, Johannisbeeren Sorbet

Sapin de Noël 12,00 €
Caramel Beurre salé, Purée de Marron confite,
Brownie noix de Pécan et sa Glace 16

Christmas tree, salted butter caramel, candied chestnut purée and pecan brownie with ice cream
"Weihnachtsbaum" Salzkaramell Mousse,Kastanien-püree,Pekannuss-Brownie und Eiscreme

Mousse tiède au Chocolat 70 % Bio 13,50 €
De la Maison Cluizel, Glace Pistache et Chouchous au Caramel 17
(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)

Warm 70% Organic Chocolate Mousse from La Maison Cluizel, Pistachio Ice Cream and Caramel Chouchous (10 mins cooking)
Warme 70 % Bio-Schokoladenmousse von La Maison Cluizel, Pistazieneis und Karamell-Chouchous (10 Minuten Kochzeit)

Tiramisu de LA CAVE aux Griottes 14,00 €
Caviar façon Forêt noire... 18

Tiramisu from La Cave aux Griottes, with Black Forest Caviar
Tiramisu von unserem Haus nach Schwarzwaldler Art

Ananas « Bateau » Rôti 12,00 €
Zeste de Citron vert, Syphon à la Coco et Sorbet Exotique 19

Roasted "Bateau" Pineapple, Lime Zest, Coconut Syphon and Exotic Sorbet
"Ananas -Schiff" Gebratene Ananas, Cocosnuss Mousse und Hausgemachte
"Sorbet"exotische Früchte

Tarte du jour, demandez-nous !

9,50 €

Elles sont aux Fruits de Saison ou autres ...

20

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

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

3,30 €

Meringuettes Maison

21

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



MENU DÉCOUVERTE

1 Entrée
Plat
Dessert
53,00 €

Entrées Starters / Vorspeisen

Feuille à Feuille de Daurade



Suprême d'Orange Sanguine, Vinaigrette Mandarine, Radis Green Meat et Wakame

2

Bream Leaf, Blood Orange Supreme, Mandarin Vinaigrette, Radish Green Meat and Wakame
Doraden-carpaccio, Mandarinen-essig Soße, Rettich und Wakame

Vin conseillé : Riesling - Grand Cru Zinnkoepfle - 2020 - 12cl à 10,00€ Btl à 53,30€

OU

Raviole de Champignons



Bouillon Dashi, petits Croûtons à l'Ail et Spaghettis de Légumes

4

Mushroom ravioli, Dashi broth, garlic croutons and vegetable spaghetti
Gemüsen Spaghetti und Knoblauch-Semmel-Würfeln

Vin conseillé : Loire-Saumur Champigny – Château de Targé - AOP- 12cl à 9,00€ la Bt à 59,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Comme une Bouillabaisse de Lotte à l'Armoricaine

Chips de Salsifis et Pommes de Terre « Mitrailles »

8

Like an Armorican-style Monkfish Bouillabaisse, Salsify Chips and 'Mitrailles' Potatoes
Seeteufel-bouillabaisse nach Amerikanischer Art, Bocksbärten und Kartoffeln Chips

Vin conseillé : "Fusion Blanche"- Divineo 2021 12cl à 9,80€ la Bt à 53,00€

OU

Filet de Bœuf Sauce Raifort

Fine Tartelette Légumière au Maïs grillé et « Roigebregeldi » aux Olives Taggiash

10

Filet of Beef with Horseradish, Thin Vegetable Tartlet with Grilled Corn and Roigebregeldi with Taggiash Olives
Rinder Filet, Meeretich soße, Mais-gemüßen-Törtchen mit Taggiash-Olivien

Vin conseillé : Pinot Noir-Vieilles Vignes - Dne Barthel - AOP -12cl à 8,00€ le Bt à 36,00€

Desserts Sweets / Süßes

Buchette Mousse Vanille de Madagascar

Biscuit Madeleine, Insert et Sorbet Cassis Maison

15

Madagascar Vanilla Mousse, Madeleine Biscuit, Insert and Homemade Blackcurrant Sorbet
"Bûche de Noël" Vanille Mousse aus Madagaskar, Madeleine Biskuit, Johannisbeeren Sorbet

OU

Ananas « Bateau » Rôti

Zeste de Citron vert, Syphon à la Coco et Sorbet Exotique

19

Roasted Masted 'Bateau' Pineapple, Lime Zest, Coconut Syphon and Exotic Sorbet
"Ananas-Schiff" Gebratene Ananas, Cocosnuss Mousse und Hausgemachte
"Sorbet" exotische Früchte

MENU BISTRONOMIQUE

1
Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage
Dessert
75,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrées Starters / Vorspeisen

Poêlée d'Escargots de Bourgogne en Persillade

Espuma de Munster, Coing confit et Sauce Vierge

Pan-fried Burgundy snails in parsley sauce, Espuma of Munster cheese, preserved quince and Virgin Sauce
Gebratene Weinbergschnecken in Kräutern, Kandierte Quitten und Münster Käse Mousse

Vin conseillé : Périgord- Cuvée Cantalouette- IGP 12cl à 6,50€ la Bt à 31,00 €

OU

Pâté en Croûte Maison "Homard et Ris de Veau"

Salade de jeunes Pousses

Homemade Pâté en Croûte "Lobster and Calf Sweetbread" and Baby Sprouts Salad
Hausgemachte Pastete "Hummer und Kalbsbries" und Salat aus jungen Trieben

Vin conseillé : Bourgogne-Mâcon-Villages Mémoire du Terroir- AOC - 2021 12cl à 9,50€ la Bt à 48,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Dos de Cabillaud cuit au Naturel

Garniture Grenobloise, Coulis de Potimarron aux Fruits de la Passion,
Emulsion Beurre Noisette

Back of cod cooked au naturel, Grenobloise garnish, passion fruit pumpkin coulis, hazelnut butter emulsion
Kabeljau Rücken Grenobler Art, Kürbis und Passionsfrüchten Pure, Haselnuss-Butter Emulsion

Vin conseillé : Vin de France - 'Fusion Blanche' - Divineo - 2021 - 12cl à 9,80€ le Btl à 53,00€

OU

Selle d'Agneau farcie aux Shitakés

Panais en différentes textures et son Jus au Poivre de Timut

Saddle of Lamb stuffed with Shitake, Parsnips in different textures and Timut Pepper Jus
Lammkeule gefüllt mit Pilzen, Pastinaken in verschiedenen Texturen, Timut-pfeffer-Saft

Vin conseillé : Languedoc-Terrasse du Larzac-Cassagne & Vitailles - AOP 2021 12cl à 8,90€ la Bt à 45,00€

Un peu de Fromage Cheeses / Käsesorten

Assortiment de 3 Fromages de notre Plateau

Assortment of 3 cheese from our cheese board / Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch

Vin conseillé : Gewurztraminer - Valée Noble - Domaine Léon Boesch - 2019 - 12cl à 7,80€ la Bt à 44,00€

Desserts Sweets / Süßes

Sapin de Noël

Caramel Beurre salé, Purée de Marron confite,
Brownie noix de Pécan et sa Glace

Christmas tree, salted butter caramel, candied chestnut purée and pecan brownie with ice cream
"Weihnachtsbaum" Salzkaramell Mousse, Kastanien-püree, Pekannuss-Brownie und Eiscreme

OU

Mousse tiède au Chocolat 70 % Bio

De la Maison Cluizel, Glace Pistache et Chouchous au Caramel
(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)

Warm 70% Organic Chocolate Mousse from La Maison Cluizel, Pistachio Ice Cream and Caramel Chouchous (10 mins cooking)
Warme 70 % Bio-Schokoladenmousse von La Maison Cluizel, Pistazieneis und Karamell-Chouchous (10 Minuten Kochzeit)



Les Entrées Starters / Vorspeisen

Feuille à Feuille de Daurade

Suprême d'Orange Sanguine, Vinaigrette Mandarine, Radis Green Meat et Wakame

Bream Leaf, Blood Orange Supreme, Mandarin Vinaigrette, Radish Green Meat and Wakame
Doraden-carpaccio, Mandarinen-essig Soße, Rettich und Wakame

21,00 €

34



Raviole de Champignons

Bouillon Dashi, petits Croûtons à l'Ail et Spaghettis de Légumes

Mushroom ravioli, Dashi broth, garlic croutons and vegetable spaghetti
Gemüsen Spaghetti und Knoblauch-Semmel-Würfeln

20,00 €

35



Coing confit

Espuma de Munster, et Sauce Vierge

Candied quince, Munster cheese espuma and Virgin sauce
Kandierte Quitte, Munster Espuma und Sauce Vierge

22,00 €

36



Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Panais en différentes Textures

Mousseline, Rôti, Chips & caramel de Framboise vinaigré

Parsnips in different textures (mousseline, roasted, crisps) and vinegared raspberry caramel
Pastinaken in verschiedenen Texturen (Mousseline, Braten, Chips) und Essig-Himbeer-Karamell

31,00 €

37

Coulis de Potimarron aux Fruits de la Passion

Légumes de saison, Garniture Grenobloise, Emulsion Beurre Noisette

Pumpkin coulis with passion fruit, seasonal vegetables, Grenoble garnish, hazelnut butter emulsion
Kürbis-Coulis mit Passionsfrüchten, Gemüse der Saison, Grenobler Garnitur, Haselnuss-Butter-Emulsion

27,00 €

38

Fines Tartelettes Légumières au Maïs grillés

« Roiebrageldi » aux Olives Taggiash

Thin Vegetable Tartlet with Grilled Corn and Roiebrageldi with Taggiash Olives
Feine Gemüse-Tartelettes mit gegrilltem Mais und "Roiebrageldi" mit Taggiash-Oliven

30,00 €

39



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...

- | | | | | |
|---|--|----|------|---------|
|  | Cocktail d'olives
Olive cocktail
Olivencocktail | 22 | 240g | 12,00 € |
| | Thon Albacore à l'Huile d'Olive
Albacore tuna in olive oil
Thunfisch Albacore an Olivenöl | 23 | 110g | 10,00 € |
| | Moules en Escabèche Ramon Pena
Mussels in Pickled sauce
Miesmuscheln Marinade | 24 | 72g | 12,00 € |
|  | Crème de Tomates séchées
Sun-dried tomato cream
Sonnentrocknete Tomatencreme | 25 | 145g | 8,00 € |
|  | 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. of pepper,
Wildbretwurst. Mit Pfeffer, | 28 | 200g | 13,00 € |
|  | Mini cœurs d'Artichauts au Naturel
Mini artichoke hearts
Mini Artischockenherzen ohne weitere Zutaten | 29 | 250g | 12,00 € |
|  | Chips Truffes Noires ou aux Légumes
Black truffle or vegetable crisps
Schwarzer Trüffel oder Gemüsechips | 30 | 40g | 6,50 € |

	Petite Planche de Charcuterie	31	100g	19,00 €
--	--------------------------------------	----	------	---------

Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie)

Small charcuterie board. Truffle glazed ham, Serrano ham (Spain), Bresaola (Italy)

Kleine Aufschnitt-Platte. Getrübelter Schinken, Serrano Schinken (Spanien), Bresaola (Italien) Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie)

	Mix en Grande Planche	32		28,00 €
--	------------------------------	----	--	---------

Jambon à la Truffe, Jambon Serrano (Espagne), Bresaola (Italie) (80g)
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)

Mix auf grossem Brett, Getrübelter 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

		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	CELÉRI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SENF, MUSTARD	SESAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM	PORC, PORK, Schwein
Pâté en Croûte	1	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Feuille à Feuille	2	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Poêlée d'Escargots	3	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Raviole de Champignons	4	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine de Foie Gras	5	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
A Partager	6	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Dos de Cabillaud	7	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bouillabaisse	8	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Hamburger de Homard	9	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Filet de Bœuf	10	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Selle d'Agneau	11	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pavé de Cerf	12	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Côte de Bœuf	12b	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fromages	14	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Buchette	15	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sapin de Noël	16	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousse Chocolat Tiède	17	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tiramisu	18	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Ananas	19	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tarte du Jour	20	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Glace ou Sorbet	21	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Thon	22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Crème tomates séchées	23	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cocktail d'olives	24	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Calamars	25	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine Sanglier	26	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine Morilles	27	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saucisson Cerf	28	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cœurs d'Artichauts	29	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chips de Truffe	30	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Petite Planche	31	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mix Planche	32	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Feuille à Feuille	34	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Raviole	35	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Coing confit	36	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Panais	37	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Coulis de Potimarron	38	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fine Tartelette	39	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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





COCKTAILS



Une nouvelle 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 €

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 €
XERES Blanc	4,00 €
XERES Rouge	5,00 €
MAURY Grenat	5,00 €
PINEAU DES CHARENTES	5,50 €

CAFETERIE

Expresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	3,30 €
avec crème	3,50 €
Double Espresso	6,50 €
Grand Café Allongé	5,90 €
Grand Café Crème	6,00 €
Cappuccino	6,20 €
Chocolat chaud	5,50 €
Thés traditionnels - Infusions traditionnelles Dammann	3,70 €

Réservez & Emportez

SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE
&

SAUMON DE NORVÈGE GRAVLAX AUX HERBES

Tranché et sous vide 250g à 24,00 €

FOIE GRAS MI-CUIT DE CANARD
FRANÇAIS

100g à 32,00 €
250g à 78,00 €

MACARONS MAISON

Au Vin Chaud, Au Marc de Gewurztraminer

Par 6 pièces à 12,00 €
Par 12 pièces à 22,00 €



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

MENU DE FÊTES

1
Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage
Dessert
110,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrées Starters / Vorspeisen

Poêlée d'Escargots de Bourgogne en Persillade Espuma de Munster, Coing confit et Sauce Vierge

1

Pan-fried Burgundy snails in parsley sauce, Espuma of Munster cheese, preserved quince and Virgin Sauce
Gebratene Weinbergschnecken in Kräutern, Kandierte Quitten und Münster Käse Mousse

Vin conseillé : Périgord- Cuvée Cantalouette- IGP 12cl à 6,50€ la Bt à 31,00 €

Pâté en Croûte Maison "Homard et Ris de Veau" Salade de jeunes Pousses

2

Homemade Pâté en Croûte "Lobster and Calf Sweetbread" and Baby Sprouts Salad
Hausgemachte Pastete "Hummer und Kalbsbries" und Salat aus jungen Trieben

Vin conseillé : Loire -Menetou Salon 'les Cent Neuf Ranges'-Domaine Chavet 2022 12cl à 9,50€ la Bt à 49,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Dos de Cabillaud cuit au Naturel Garniture Grenobloise, Coulis de Potimarron aux Fruits de la Passion, Emulsion Beurre Noisette

7

Back of cod cooked au naturel, Grenobloise garnish, passion fruit pumpkin coulis, hazelnut butter emulsion
Natürlich gegarter Kabeljau-Rücken, Grenobler Garnitur, Kürbis-Coulis mit Passionsfrüchten, Haselnuss-Butter-Emulsion

Vin conseillé : Riesling - Grand Cru Zinnkoepfle - 2020 - 12cl à 10,00€ le Btl à 53,30€

OU Selle d'Agneau farcie aux Shitakés

11

Panais en différentes textures et son Jus au Poivre de Timut

Saddle of Lamb stuffed with Shitake, Parsnips in different textures and Timut Pepper Jus
Lammrücken gefüllt mit Shitake-Pilzen, Pastinaken in verschiedenen Texturen und Timut-Pfeffer-Saft

Vin conseillé : Languedoc-Le Loup dans la Bergerie -Domaine de l'Hortus 2021 12cl à 7,00€ la Bt à 34,00€

Un peu de Fromage Cheeses / Käsesorten

Assortiment de 3 Fromages de notre Plateau

14

Assortment of 3 cheese from our cheese board / Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch

Vin conseillé : Gewurztraminer - Valée Noble - Domaine Léon Boesch - 2019 - 12cl à 7,80€ la Bt à 44,00€

Desserts Sweets / Süßes

Sapin de Noël

Caramel Beurre salé, Purée de Marron confite, Brownie noix de Pécan et sa Glace

15

Christmas tree, salted butter caramel, candied chestnut purée and pecan brownie with ice cream
Weihnachtsbaum, gesalzenes Butterkaramell, kandierte Kastanienpüree und Pekannuss-Brownie mit Eis

OU Mousse tiède au Chocolat 70 % Bio

17

De la Maison Cluizel, Glace Pistache et Chouchous au Caramel (10 mn de cuisson, informer le service)

Warm 70% Organic Chocolate Mousse from La Maison Cluizel, Pistachio Ice Cream and Caramel Chouchous (10 mins cooking)
Warme 70 % Bio-Schokoladenmousse von La Maison Cluizel, Pistazieneis und Karamell-Chouchous (10 Minuten Kochzeit)