



# CARTE PRINTEMPS 2024

Elaborée par Didier ECKERT & Abdoulaye KEITA



# LES PLANCHETTES APÉRO



## LA VÉGÉ

24€

Chips de Truffes (50g),  
Cocktails d'Olives (240g) &  
Cœurs d'Artichauts (250g)

*Truffle Chips (50g), Olive Cocktails  
(240g) & Artichoke Hearts (250g)  
Trüffelchips (50g), Olivencocktail  
(240g) & Artischockenherzen (250g)*

30-24-29



## LA CARNE

24€

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)*

26-27-28



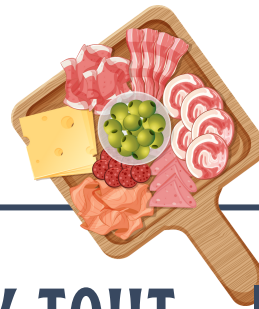
## D'SA MER !

24€

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

*Organic Salmon Rilette, Oil-Smoked  
Sprats & Pacific Mussel  
BIO-Lachrilette, geräucherte Sprats  
In Öl & Pazifische Muscheln*

25-31-34



## MIX TOUT

24€

Jambon à la Truffe, Jambon  
Serrano, Cecina de Boeuf,  
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 aus unserer  
Selektion*

32

# 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...

	<b>Cocktail d'Olives</b> Olive cocktail Olivencocktail	24	240g	12,00 €
	<b>Thon Albacore à l'Huile d'Olive</b> Albacore tuna in olive oil Thunfisch Albacore an Olivenöl	22	110g	10,00 €
	<b>Crème de Tomates séchées</b> Sun-dried tomato cream Sonnentrocknete Tomatencreme	23	145g	8,00 €
	<b>Terrine de Cerf Sauvage aux Morilles</b> Wild Deer Terrine with Morels Wildhirschterrine mit Morcheln	26	100g	14,00 €
	<b>Terrine de Sanglier aux Poires &amp; Liqueur de Châtaignes</b> Wild Boar Terrine with Pears & Chestnut Liqueur Wildschweinterrine mit Birnen und Kastanienlikör	27	100g	13,00 €
	<b>Saucisson de Cerf Sauvage au Poivre</b> Wild Deer Sausage, of pepper, Hirschen Wurst Mit Pfeffer,	28	200g	13,00 €
	<b>Mini cœurs d'Artichauts au Naturel</b> Mini artichoke hearts Mini Artischockenherzen	29	250g	12,00 €
	<b>Chips Truffes Noires</b> Black truffle Schwarzer Trüffel	30	50g	6,50 €
	<b>Sprats Fumé à l'Huile (Petite Sardine)</b> Smoked sprats in oil Geräucherte, in Öl eingelegte Sprotten	25	120g	9,00 €
	<b>Rillettes de Saumon Bio</b> Rillettes of organic salmon Bio-Lachsriquettes	31	90g	10,00 €
	<b>Moules du Pacifique</b> Pazifische Muschel Pazifische Muschel	34	115g	9,00 €



# ENTRÉES

Starters | Vorspeisen

## L'oreiller « A Plumes » Maison

Canard, Volaille et Foie-gras...

Doucette, Moutarde aromatisée aux Champignons

The "Feathered" Home pillow, Duck, Poultry and Foie Gras, Doucette, Mushroom-flavored mustard  
Das Geflügel - Kissen aus dem Haus (Plumes) Ente, Hunschen, Entenleber, Waldpilz Senf

1

25,00 €



## Terrine de Truite d'Alsace Saumonée en Escabèche

Granny Smith, Gel de Yuzu et Kiwi séché

Salmon Trout Terrine in Escabeche, Granny Smith, Yuzu Gel and Dried Kiwifruit  
Forellen-Terrine in Escabeche, Granny-Smith, Gel Yuzu und getrocknete Kiwis

2

22,50 €



## Tataki de Bœuf Angus mariné au Gin Hendrick's

Mousse Raifort, roulé de Courgette et Pickels de Saison

Angus Beef Tataki marinated in Hendrick's Gin, Horseradish Mousse, Zucchini Roll and Seasonal Pickles  
Tataki vom Rind (Angus) mariniert im Gin Hendrick's, Meerrettich-Mousse, Zucchinirollchen eingelegte Saisonale Gemüse

3

21,00 €



## Noix de Saint-Jacques Minute (3 pièces)

Févettes et Cébettes, Crème de Gorgonzola au Coulis vert

Minute scallops, Févettes and Cébettes, Gorgonzola Cream with Green Coulis  
Jakobsmuscheln Frühlingszwiebeln, Gorgonzola Creme mit Kräuter Sauce

4

24,00 €



## Tartare de Légumes de Saison

Aubergine en Caviar à l'Huile de Kaffir et en Chips

Seasonal Vegetable Tartare, Eggplant Caviar with Kaffir Oil and Chips  
Gemüse-Tartar, Auberginen Kaviar mit Kaffir-Limetten Öl und Chips



5

19,00 €



## L'Entrée à partager ou pas ...

L'oreiller « A Plumes », Terrine de Truite, Tataki de Bœuf  
& Tartare de Légumes

6

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 €

# POISSONS

Fish - Depending Arrivals | Fische- Abhängig von der Lieferung

## Maki de Mahi (Dorade Coryphène)

140g

32,00 €

Céleri en différentes textures (confit, purée, cru)

7

Pistaches torréfiées, émulsion Bergamote

Mahi-Mahi Maki, Celery in different textures (candied, puréed, raw) Roasted pistachios, Bergamot emulsion  
Goldmakrele-Maki, Sellerie in verschiedenen texturen (Kandierte, puriert und roh) geröstete Pistazien, Bergamotte-Emulsion

## Bar d'Atlantique façon Galantine

150g

34,00 €

Tartare d'Huîtres et siphon Herbacé

8

Tombée de Blettes aux Champignons de Paris

Atlantic sea bass Galantine style, Oyster tartar and Herbaceous siphon, Chard and Button Mushroom "Tombée"  
Atlantischer Seebarsch nach Galantiner-Art, Austern-Tartar und Kräutersiphon, gebratener Mangolt mit Zucht-Pilzen

## Hamburger de Homard Entier

300/400g

48,00 €

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

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*



# PÂTES ET VIANDES

Pasta, Meat | Fleisch

## Raviole de Ricotta au Citron confit

Beurre de Sauge, Brunoise de Légumes et Parmigiano Reggiano

Ricotta ravioli with preserved lemon and sage, vegetable brunoise and Parmigiano Reggiano cheese  
Ricotta-Ravioli in Kandierten Zitronen, Salbeibutter, Gemüsebrunoise Parmigiano Reggiano

12

30,00 €



## Palomita de Cochon Rouge de Castille 160g

Finger de Pomme de Terre au Comté 18 Mois

Brocoletti poêlé, Sauce Moutarde à l'Ancienne

Entrecôte of red pork from Cassis, Potato Finger with Comté cheese 18 Months and pan-fried Brocoletti, Old-fashioned Mustard Sauce  
Entrecôte vom Roten Schwein (Buroc), Kartoffelfinger mit Comté 18 Monate ,gebratener Stängelkohl, und grobkörniger Senf-Sauce

11

32,00 €

## Grenadin de Veau IGP élevé « sous la Mère »

Conchiglioni au Chèvre Frais et Courgette

Sauce Vierge aux Olives Taggiasche

180g

10

33,00 €

Grenadine from IGP veal reared "sous la mère" Conchiglioni i with fresh goat's cheese and courgettes, maiden gravy with taggiasche olives  
Grenadin vom Kalb -IGP ( aus Mutter kuh haltung ) Zigen-frisch-Käse Conchiglioni und Zucchini, Sauce Vierge mit Taggiche Olivien

## Le Plat à partager ou pas...

### Côte de Bœuf "Angus" à la Plancha !

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

Et un brin de Salade

12b

48,00 €

**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 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

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

13,00 €

## SUCRÉS

Sweets | Süßes

## Île flottante sur son coulis de Poire au Thym Citron

Fruits Frais de Saison et Nougatine Maison

Floating Island with Lemon Thyme Pear Coulis, Fresh seasonal fruit and homemade nougatine  
Schwimmende Insel auf Birnen-Thymian Zitronen Sauce, Knuspriger Nougat

15

12,00 €

## Thé Matcha en Entremet

Biscuit Madeleine, Sorbet Banane et Fleurs des prés

Matcha Tea in Madeleine Biscuit Entremet, Banana and Meadow Flower Sorbet  
Matcha Tee im Entremet Biscuit Madeleine, Sorbet Banane und Wiesenblumen

16

13,50 €

## 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)

17

13,50 €

## Tiramisu de LA CAVE à la Mangue

Caviar aux Fruits de la Passion

Tiramisu from Cave Mango Caviar with Passion Fruit

Tiramisu aus unserem Hause "La Cave" mit Mango Früchte und Passionsfrüchten-Caviar

18

14,00 €

## « La Pomme »

Compotée, Crème de Tonka, Fruits et Meringue

Sorbet Granny Smith à l'Aneth

"La Pomme" Apple Compote, Tonka Cream, Fruits and Meringue, Granny Smith Sorbet with Dil  
"Der Apfel" (Kompott, Tonka-Creme, Früchte und Baiser)  
Sorbet Dill - Granny Smith

19

12,00 €

## 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

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

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  
1 Plat  
1 Dessert  
53,00 €

## Entrées Starters / Vorspeisen

### Terrine de Truite d'Alsace Saumonée en Escabèche

Granny Smith, Gel de Yuzu et Kiwi séché

2

Salmon Trout Terrine in Escabeche, Granny Smith, Yuzu Gel and Dried Kiwifruit  
Forellen-Terrine in Escabeche, Granny-Smith, Gel Yuzu und getrocknete Kiwis

Vin conseillé : Riesling - Grand Cru Zinnkoepfle - Dne Moltés - AOC - 12cl à 10,00€ la Bt à 53,50€

ou

### Tataki de Bœuf Angus mariné au Gin Hendrick's

Mousse Raifort, roulé de Courgette et Pickels de Saison

3

Angus Beef Tataki marinated in Hendrick's Gin, Horseradish Mousse, Zucchini Roll and Seasonal Pickles  
Tataki vom Angus-Rind mariniert mit Hendrick's-Gin, Meerrettich-Mousse, Zucchinirollchen und eingelegte saisonale Gemuse

Vin conseillé : Pinot Noir « Raide d'Alsace » - AOC - 12cl à 9,50€ la Bt à 52,00€

## Plats Main Dishes / Hauptspeisen

### Maki de Mahi (Dorade Coryphène)

Céleri en différentes textures (confit, purée, cru)

7

Pistaches torréfiées, émulsion Bergamote

Mahi-Mahi Maki, Celery in different textures (candied, puréed, raw) Roasted pistachios, Bergamot emulsion  
Goldmakrele-Maki, Sellerie in verschiedenen texturen (Kandierte, puriert und roh) geröstete Pistazien, Bergamotte-Emulsion

Vin conseillé : Picpoul de Pinet - Dne Felines Jourdan - AOP 12cl à 6,50€ la Bt à 24,00€

ou

### Palomita de Cochon Rouge de Castille 100g

Finger de Pomme de Terre au Comté 18 Mois

11

Brocoletti poêlé, Sauce Moutarde à l'Ancienne

Entrecote of red pork from Cassis, Potato Finger with Comté cheese 18 Months and pan-fried Brocoletti, Old-fashioned Mustard Sauce  
Entrecôte vom Roten Schwein aus Cassis, Kartoffelfinger mit Comté 18 Mois und gebratene Brocoletti, Senfsauce nach alter Art

Vin conseillé : Montepulciano d'Abbazzo - Dne Pietramore - DOC - 12cl à 8,00€ la Bt à 36,00€

## Desserts Sweets / Süßes

### Thé Matcha en Entremet

Biscuit Madeleine, Sorbet Banane et Fleurs des prés

16

Matcha Tea in Madeleine Biscuit Entremet, Banana and Meadow Flower Sorbet  
Entremet The Matcha mit madelene Biscuit, Bananen Sorbet und Wiesenblumen

ou

### Île flottante sur son coulis de Poire au Thym Citron

Fruits Frais de Saison et Nougatine Maison

15

Floating Island with Lemon Thyme Pear Coulis, Fresh seasonal fruit and homemade nougatine  
Schwimmende Insel auf Birnen-Thymian Zitronen Sauce, Knuspriger Nougat

# MENU BISTRONOMIQUE

1 Amuse-Bouche  
Entrée  
Plat  
Fromage (supp)  
Dessert

69,00 €

## Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

## Entrée Starter / Vorspeisen

### L'oreiller « A Plumes » Maison

Canard, Volaille et Foie-gras...

Doucette, Moutarde aromatisée au Champignon

The "Feathered" Home pillow, Duck, Poultry and Foie Gras, Doucette, Mushroom-flavored mustard  
Das Geflügel - Kissen aus dem Haus (Plumes) Ente, Hunschen, Entenleber, Waldpilz, Senf

Vin conseillé : Lieu-Dit BOCKSBURG Blanc - Pinot - AOC 12cl à 8,00€ la Bt à 36,00 €

1

## Poisson Fish/ Fisch

### Bar d'Atlantique façon Galantine

Tartare d'Huîtres et siphon Herbacé,

Tombée de Blettes aux Champignons de Paris

Atlantic sea bass Galantine style, Oyster tartar and Herbaceous siphon, Chard and Button Mushroom "Tombée"  
Atlantischer Seebarsch nach Galantiner-Art, Austern-Tartar und Kräutersiphon, gebratener Mangolt mit Zucht-Pilzen

Vin conseillé : Pinot-Gris - Grand Cru Praelatenberg - AOC 12cl à 10,00€ le Btl à 53,50€

8

## Viande Meat/ Fleisch

### Grenadin de Veau IGP élevé « sous la Mère »

Conchiglioni au Chèvre Frais et Courgette,

Sauce Vierge aux Olives Taggiasche

Grenadine from IGP veal reared "sous la mère" Conchiglioni with fresh goat's cheese and courgettes, maiden gravy with taggiasche olives  
Grenadin vom Kalb - IGP ( aus Mutter kuh haltung ) Zigen-frisch-Käse Conchiglioni und Zucchini, Sauce Vierge mit Taggiche Olivien

Vin conseillé : Arbois Trousseau - Domaine de la Pinte - AOP 2018 - 12cl à 10,00€ la Bt à 49,00€

10

## Assortiment de 3 Fromages (en Supplément)

9,00 €

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

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

Vin conseillé : Pinot Gris - L'Enchanteur - Domaine Léon Boesch - 2019 - 12cl à 7,80€ la Bt à 44,00€

14

## Dessert Sweet / Süsse

### 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)

17



## Les Entrées Starters / Vorspeisen

**Velouté de Petits Pois** 20,00 €

**Petits Croûtons et son Huile Aromatisée**

Pea soup, Petit croûton and flavoured oil

Erbsensuppe, kleine Croutons und aromatisierter Öl

35



**Mousse Raifort, Coulis Vert, Roulés de Courgette** 18,50 €

**Pickels de Saison**

Horseradish Mousse, Rolled Green Cucumber Coulis, and Seasonal Pickles

Meerrettich-Mousse, Gurkenrolchen, Krauter Sauce, eingelegte saisonale Gemuse

36

**Tartare de Légumes de Saison** 19,00 €

**Aubergine en Caviar à l'Huile de Kaffir et en Chips**

Seasonal Vegetable Tartare, Eggplant Caviar with Kaffir Oil and Chips

Gemüse-Tartar, Auberginen Kaviar mit Kaffir-Limetten Öl und Chips

37



## Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

**Céleri en différentes textures** 31,00 €

**(confit, purée, cru), Pistaches torréfiées, émulsion Bergamote**

Parsnips in different textures (mouseline, roasted, crisps) and vinegared raspberry caramel

Sellerie in verschiedenen Texturen (kandierte, püriert, roh), geröstete Pistazien, Bergamotte-Emulsion

38

**Tombée de Blettes aux Champignons de Paris** 28,00 €

**Siphon Herbacé**

Chard and Button Mushroom Tombée with Herbaceous Siphon

Gebranete Mangold mit Zucht-Pilzen

39

**Raviole de Ricotta au Citron confit** 30,00 €

**Beurre de Sauge, Brunoise de Légumes et Parmigiano Reggiano** 40

Ricotta ravioli with preserved lemon, sage butter, vegetable brunoise and Parmigiano Reggiano cheese

Ricotta-Ravioli mit kandierte Zitronen, Salbeibutter, Gemüsebrunoise und Parmigiano Reggiano

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



**Supplément 10,00 €**

# 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).



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 €

# 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, SENF, MUSTARD	SESAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM	PORC, PORK, SCHWEIN
L'oreiller	1	○	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○
Terrine de Truite	2	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tataki de Bœuf	3	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Noix de Saint-Jacques	4	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tartare de Légumes	5	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
A Partager	6	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Dos de Mahi	7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bar d'Atlantique	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Hamburger de Homard	9	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Grenadin de Veau	10	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Entrecôte de Cochon	11	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Raviole de Ricotta	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Côte de Bœuf	12b	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fromages	14	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Île flottante	15	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Thé Matcha	16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousse Chocolat Tiède	17	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tiramisu	18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
La Pomme	19	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tarte du Jour	20	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Glace ou Sorbet	21	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Thon	22	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Crème tomates séchées	23	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cocktail d'olives	24	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sprats fumés	25	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine Sanglier	26	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine Morilles	27	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saucisson Cerf	28	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cœurs d'Artichauts	29	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chips de Truffe	30	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rillettes de Saumon	31	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mix Planche	32	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Moules de Galice	34	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Velouté	35	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousse Raifort	36	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tartare de Légumes	37	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Céleri	38	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tombée de Blettes	39	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Raviole de Ricotta	40	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

# APÉRO !

## CAPSULÉES

	Desperados		33cl	4,90 €
	Grimbergen Blonde ou Blanche ou Leffe Brune		33cl	4,50 €
	Just'Une IPA	Brasserie Artisanale Just'Une	33cl	6,00 €
	Just'Une PALE ALE	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	4,00 €


## PRESSÉES

	Bière Meteor		25cl	4,00 €
	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 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'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 €

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

Espresso, 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 €

# ÉVÉNEMENTS À VENIR

## PRINTEMPS 2024

15  
AVRIL

**LES ASPERGES DE VILLAGE NEUF...**

22 AU 28  
AVRIL

**THEMATIQUE DE LA SEMAINE**

POISSONS SERVIS ENTIER

15  
MAI

**SOIRÉES ŒNOLOGIE**

L'ITALIE DU NORD

26  
MAI

**MENU FÊTES DES MÈRES**



# Retrouvez sur notre carte des Vins, le Vigneron Alsacien du moment !



" Fondé en 1958, ils exploitent une surface de 21 hectares, dont 13 ha en coteaux sur le Praelatenberg & coteau classé Grand Cru depuis 1992. Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2014 et permet de façonner des vins à la personnalité marquée. Pierre & Jacques Engel incarnent la 4ème génération de ce domaine viticole familial. Bien que soucieux du travail des anciens, l'un des objectifs principaux de ces frères passionnés est la mise en avant des terroirs situés sur la commune d'Orschwiller"

"Lieu-Dit Bocksberg"  
situé au-dessus du Grand Cru Praelatenberg. Le sol sableux et plus caillouteux ainsi que son exposition « Est » favorise de faibles rendements (30hl/ha) ainsi qu'une maturité homogène et rapide. Le sol amène une grande fraîcheur saline soulignée par une acidité rectiligne.



"Grand Cru Praelatenberg"  
situé à Kintzheim (67).  
Il dispose de deux expositions : Est, Sud-Est ainsi qu'une pente forte et régulière. C'est le travail de la vigne par les moines bénédictins d'Ebersmunster, depuis le VIIIème siècle, qui a donné le nom à ce coteau de Praelatenberg : "La colline des Prélats".



+33 (0)3 88 92 01 14

LES FRERES ENGEL

[www.vins-engel.com](http://www.vins-engel.com)

1 rue des Vignes - Haut-Koenigsbourg  
67 600 ORSCHWILLER

# 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](http://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](mailto: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](mailto:info@bistrotlacave.com)  
Banquet : [restaurant@lavillak.com](mailto:restaurant@lavillak.com)  
Séminaire : [restaurant@lavillak.com](mailto:restaurant@lavillak.com)

📍 1 rue de Lecture | 68300 Saint-Louis

☎ +33 (0)3 89 70 93 45

f bistrotlacave

[www.bistrotlacave.com](http://www.bistrotlacave.com)