



BISTROT-RESTAURANT

Carte Eté 2024

Elaborée par Didier ECKERT & Abdoulaye KEITA



24 €

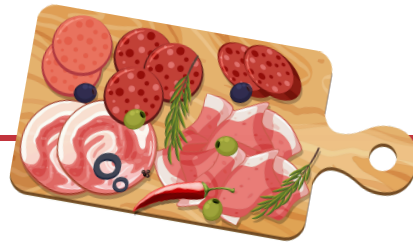
LES PLANCHETTES APÉRO



LA VÉGÉ

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)*



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)*



D'SA MER !

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*



MIX TOUT

Jambon à la Truffe, Jambon
Serrano, Coppa 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*

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	24	240g	12,00 €
	Thon Albacore à l'Huile d'Olive Albacore tuna in olive oil Thunfisch Albacore an Olivenöl	22	110g	10,00 €
	Crème de Tomates séchées Sun-dried tomato cream Sonnentrocknete Tomatencreme	23	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, Hirschen Wurst Mit Pfeffer,	28	200g	13,00 €
	Mini cœurs d'Artichauts au Naturel Mini artichoke hearts Mini Artischockenherzen	29	250g	12,00 €
	Chips Truffes Noires Black truffle Schwarzer Trüffel	30	50g	6,50 €
	Sprats Fumé à l'Huile (Petite Sardine) Smoked sprats in oil Geräucherte, in Öl eingelegte Sprotten	25	120g	9,00 €
	Rillettes de Saumon Bio Rillettes of organic salmon Bio-Lachsrillettes	31	90g	10,00 €
	Moules du Pacifique Pazifische Muschel Pazifische Muschel	34	115g	9,00 €



ENTRÉES

Starters | Vorspeisen

Tartare de Thon rouge Albacore à la Tahitienne Marinade de Lait de Coco et jus de Citron Vert

Tahitian-style Yellowfin Tuna Tartar with Coconut Milk Marinade and Lime Juice
Tartar vom Roten Thunfisch Albacore auf Tahitianer Art, Kokosmilchmarinade und Limettensaft

1

24,00 €



Tomate « Ananas » en Gaspacho Relevé au Gingembre, Burratina fumée et crémeuse

Pineapple Tomato Gaspachos with Ginger, Smoked and Creamy Burratina
Ananas"-Tomaten in Gaspachos Mit Ingwer verfeinert, rauchige und cremige Burratina

2

22,50 €



Niçoise façon "La CAVE"

Thon confit Maison, Pommes de Terre, Tomate Cerise, Concombre sauvage
Haricots verts, Olives Taggiasche, Poivron, Cœur de Salade, des Anchois et
l'œuf dur bien sûr... !

Niçoise La CAVE style, home-made tuna confit, potato, cherry tomato, wild cucumber, green beans, Taggiasche olives, sweet pepper, heart of salad, anchovies and, of course, a hard-boiled egg!
Niçoise façon La CAVE, Thon confit Maison, Kartoffeln, Kirschtomaten, wilde Gurken, grüne Bohnen, Taggiasche-Oliven, Paprika, Salatherz, Sardellen und natürlich das hartgekochte Ei...!

3

21,00 €



Focaccia Maison de Crevettes de Madagascar Avocats grillés, Mayonnaise à l'Armoricaine

Homemade Focaccia with Madagascar Prawns and Grilled Avocado, Armorican Mayonnaise
Hausgemachte Focaccia aus Madagaskar-Garnelen und gegrillten Avocados, Mayonnaise à l'Armoricaine

4

23,00 €



Vitello Tonnato à ma façon, Câpre frit, Mayonnaise d'Agrumes, pousses de Rockette et Huile de Kaffir

'Vitello Tonnato à ma façon, fried caper, citrus mayonnaise, arugula shoots and kaffir lime oil
'Vitello Tonnato nach meiner Art, gebratene Kapern, Zitrusmayonnaise, Rucola-Sprossen und Kaffiröl

5

19,50 €



POISSONS

Fish - Depending Arrivals | Fische- Abhängig von der Lieferung

Croustillant de Saumon de Norvège AOP 140g 32,00 €

Réduction de Jus de Carotte des Sables, 7
Tempura de Fleur de Courgette farcie au Chèvre frais

Crunchy PDO Norwegian salmonReduced with Sable carrot juice, Tempura of courgette flower stuffed with fresh goat's cheese
Knuspriger norwegischer Lachs AOPReduzierter Karottensaft von Sables, Tempura von Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenfrischkäse

Dorade rôtie portion 200gr à 400gr 35,00 €

Antipasti de Légumes du Soleil grillés à la crème de Balsamique 8
Sauce Chimichurri

Sea bream Whole roasted portion (about 300gr), Antipasti of grilled Sun vegetables with Balsamic cream, Chimichurri sauce
Dorade Portion im Ganzen gebraten (ca. 300gr), Antipasti aus gegrilltem Sonnengemüse mit Balsamicocreme, Chimichurri-Sauce

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

Pain à l'Encre de Seiche de notre Boulanger, condiment Jalapeno 9
et Granny Smith, Mayonnaise Armoricaïne

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

Orecchiettes « Al Dente » Pesto de Basilic 30,00 €

Coppa de Bœuf séchée et Quenelle de Ricotta au Citron confit

Orecchiette 'Al Dente' Basil Pesto, Dried Beef Coppa and Quenelle with preserved lemon
Orecchiette „Al Dente“ Basilikumpesto, getrocknete Rindercoppa und Quenelle ricotta mit kandierter Zitrone

12

Côtes d'Agneau d'Irlande

160g

36,00 €

Panisses à la Provençale, Artichaut frit

Emulsion Lait d'Oignon

Irish Lamb Chops, Panisses à la Provençale, Fried Violet Artichoke and Onion Milk Emulsion
Lammkoteletts aus Irland, Panisses à la Provençale, gebratene violette Artischocke und Milch-Zwiebel-Emulsion

11

Volaille AOP Bresse cuite en Terrine

32,00 €

Cœurs de Papaye et Coriandre fraîche,

180g

10

Asperges vertes et Petits Pois de Saison, Jus gras

Bresse PDO poultry cooked in Terrine, Papaya hearts and fresh coriander, green asparagus and seasonal peas, Jus gras
Geflügel AOP Bresse in Terrine gegart, Papayaherzen und frischer Koriander, grüner Spargel und Erbsen der Saison, fetter Saft

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 ...	
Assortment of 3 cheese from our cheese board	14
Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion	

SUCRÉS

Sweets | Süßes

Carpaccio de Pastèque & Mangue	12,00 €
Gel Ibiscus et Citron, Sorbet Pomme Verte au Calva	
Je vous dis que ça !	15
Watermelon and Mango Carpaccio, Ibiscus and Lemon Gel, Green Apple and Calva Sorbet that's what I'm talking about!	
Wassermelonen- und Mango-Carpaccio, Ibiskus- und Zitronengel, Sorbet Grüner Apfel mit Calva ich sag's Ihnen nur!	
Abricot en Trompe l'œil	13,50 €
Cœur coulant Cerise Noir, Sorbet Abricot-Romarin	16
Apricot Trompe l'oeil, Black cherry flowing heart, Apricot/Rosemary sorbet	
Aprikose als Trompe l'oeil, Fließendes Herz Schwarze Kirsche, Sorbet Aprikose/Rosmarin	
After Eight Tiède	
Nouveaux Chouchou, Glace Menthe	
(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)	17
After Eight Tiède and its new Chouchou mint ice cream (10 mins cooking)	
After Eight Tiède und seine neuen Chouchou Minzeis (10 Minuten Kochzeit)	
Tartelette Linz différente...	13,50 €
Insert Fromage blanc au Miel de Fleur	18
Framboises et Fruits rouges, Sorbet Fraises-Menthe	
Different Linz tartlet... Fromage blanc insert with Flower honey, raspberries and red berries, Strawberry Mint Sorbet	
Linzer Törtchen einmal anders... Einlage Quark mit Blütenhonig, Himbeeren und roten Früchten, Sorbet Erdbeeren Minze	
Panier de Fruits de la Cueillette !	12,00 €
Crème Diplomate à la Vanille Bourbon	19
(Melon, Pêches, Nectarine, Mirabelles, Quetsches....)	
Basket of picked fruit, Diplomat Cream with Bourbon Vanilla (Melon, Peaches, Nectarines, Mirabelle plums, Quetsches....)	
Korb mit Früchten aus eigener Ernte, Diplomatencreme mit Bourbon-Vanille (Melone, Pfirsiche, Nektarine, Mirabellen, Quetsch....)	

Dessert Signature



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
Plat
Dessert
53,00 €

Entrées Starters / Vorspeisen

Tartare de Thon rouge Albacore à la Tahitienne Marinade de Lait de Coco et jus de Citron Vert 1

Tahitian-style Yellowfin Tuna Tartar with Coconut Milk Marinade and Lime Juice

Tartar vom Roten Thunfisch Albacore auf Tahitianer Art, Kokosmilchmarinade und Limettensaft

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

OU

Tomate « Ananas » en Gaspachos Relevé au Gingembre, Burratina fumée et crémeuse 2

Pineapple Tomato Gaspachos with Ginger, Smoked and Creamy Burratina

Ananas"-Tomaten in Gaspachos Mit Ingwer verfeinert, rauchige und cremige Burratina

Vin conseillé : Roussillon Côtes Catalanes - Llum - Roc desANGES - IGP 2022 - 12cl à 11,00€ la Bt à 51,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Volaille AOP Bresse cuite en Terrine

Cœurs de Papaye et Coriandre fraîche, 10 Asperges vertes et Petits Pois de Saison, Jus gras

Bresse PDO poultry cooked in Terrine, Papaya hearts and fresh coriander, green asparagus and seasonal peas, Jus gras

Geflügel AOP Bresse in Terrine gegart, Papayaherzen und frischer Koriander, grüner Spargel und Erbsen der Saison, fetter Saft

Vin conseillé : Roussillon « Eos » Blanc - Domaine Laguerre - AOC 2022 - 12cl à 8,50€ la Bt à 11,00€

OU

Orecchiettes « Al Dente » Pesto de Basilic 12 Coppa de Bœuf, Quenelle de Ricotta au Citron confit

Orecchiette 'Al Dente' Basil Pesto, Dried Beef Coppa and Quenelle with preserved lemon

Orecchiette „Al Dente“ Basilikumpesto, getrocknete Rindercoppa und Quenelle ricotta mit kandierter Zitrone

Vin conseillé : Rosé Corse - Sartène "Sérénité" - Dne Pero Longo 2022 - AOP -12cl à 8,50€ la Bt à 39,00€

Desserts Sweets / Süßes

Carpaccio de Pastèque & Mangue 15 Gel Ibiscus et Citron, Sorbet Pomme Verte au Calva Je vous dis que ça !

Watermelon and Mango Carpaccio, Ibiscus and Lemon Gel, Green Apple and Calva Sorbet that's what I'm talking about!

Wassermelonen- und Mango-Carpaccio, Ibiskus- und Zitronengel, Sorbet Grüner Apfel mit Calva ich sag's Ihnen nur!

OU

Abricot en Trompe l'œil 16 Cœur coulant Cerise Noir, Sorbet Abricot-Romarin

Apricot Trompe l'oeil, Black cherry flowing heart, Apricot/Rosemary sorbet

Aprikose als Trompe l'oeil, FlieBendes Herz Schwarze Kirsche, Sorbet Aprikose/Rosmarin

MENU BISTRONOMIQUE

1 Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage (supp)
Dessert

69,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrée Starter / Vorspeisen

Focaccia Maison de Crevettes de Madagascar Avocats grillés, Mayonnaise à l'Armoricaine

4

Homemade Focaccia with Madagascar Prawns and Grilled Avocado, Armorican Mayonnaise

Hausgemachte Focaccia aus Madagaskar-Garnelen und gegrillten Avocados, Mayonnaise à l'Armoricaine

Vin conseillé : Blanc - Corse - Sartène « Sérénité » - Domaine Pero Longo - AOP 2022 12cl à 9,50€ la Bt à 41,00 €

Poisson Fish/ Fisch

Croustillant de Saumon de Norvège AOP

7

Réduction de Jus de Carotte des Sables

Tempura de Fleur de Courgette farcie au Chèvre frais

Crunchy PDO Norwegian salmonReduced with Sable carrot juice, Tempura of courgette flower stuffed with fresh goat's cheese

Knuspriger norwegischer Lachs AOPReduzierter Karottensaft von Sables, Tempura von Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenfrischkäse

Vin conseillé : Provence - Rosé - Bandol " La Chance " - Dne des Terres Promises 2022 12cl à 9,50€ le Btl à 49,00€

Vin conseillé : Loire - Muscadet « Les Bonnets blancs » Dne Huteau - AOP 2023 12cl à 6,50€ le Btl à 24,00€

Viande Meat/ Fleisch

Côtes d'Agneau d'Irlande

Panisses à la Provençale, Artichaut Violet frit

11

Emulsion Lait Oignon

Irish Lamb Chops, Panisses à la Provençale, Fried Violet Artichoke and Onion Milk Emulsion

Lammkoteletts aus Irland, Panisses à la Provençale, gebratene violette Artischocke und Milch-Zwiebel-Emulsion

Vin conseillé : Italie - Montepulciano d'Abruzzo- Dne Pietramore - DOC 2020 - 12cl à 8,00€ la Bt à 36,00€

Assortiment de 3 Fromages (en Supplément)

14

9,00 €

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

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

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

Dessert Sweet / Süsse

Tartelette Linz différente...

18

Insert Fromage blanc au Miel de Fleur

Framboises et Fruits rouges, Sorbet Fraises-Menthe

ADifferent Linz tartlet... Fromage blanc insert with Flower honey, raspberries and red berries, Strawberry Mint Sorbet

Linzer Törtchen einmal anders... Einlage Quark mit Blütenhonig, Himbeeren und roten Früchten, Sorbet Erdbeeren Minze



Les Entrées Starters / Vorspeisen

Niçoise façon "La CAVE" 35 21,00 €
Pommes de Terre, Tomate Cerise, Concombre sauvage
Haricots verts, Olives Taggiasche, Poivron, Cœur de Salade,
et l'Œuf dur bien sûr... !

Niçoise La CAVE style, potato, cherry tomato, wild cucumber, green beans, Taggiasche olives, sweet pepper, heart of salad, of course, a hard-boiled egg!

Niçoise façon La CAVE, Kartoffeln, Kirschtomaten, wilde Gurken, grüne Bohnen, Taggiasche-Oliven, Paprika, Salatherz, und natürlich das hartgekochte Ei...!



Focaccia Maison de Tomate Confite 36 22,00 €
Avocats grillés, Légumes de Saison

Homemade Focaccia with Candied Tomato and Grilled Avocado, Seasonal Vegetables

Hausgemachte Focaccia aus kandierten Tomaten und gegrillten Avocados, Gemüse der Saison



Tomate « Ananas » en Gaspachos 2 22,50 €
Relevé au Gingembre, Burratina fumée et crémeuse

Pineapple Tomato Gaspachos with Ginger, Smoked and Creamy Burratina

Ananas"-Tomaten in Gaspachos Mit Ingwer verfeinert, rauchige und cremige Burratina



Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Panisses à la Provençale 38 28,00 €
Artichaut Violet frit et Emulsion Lait Oignon et condiment Tomato

'Panisses à la Provençale Fried Violet Artichoke and Milk Emulsion Onion and Tomato Condiment

'Panisses à la Provençale Gebratene Artischocke Violett und Emulsion Milch Zwiebel und Würze Tomato

Tempura de Fleur de Courgette 39 31,00 €
Farcie au Chèvre Frais, Réduction de Jus de Carotte des Sables

Tempura of Courgette Blossom, Stuffed with Fresh Goat's Cheese, Sable Carrot Juice Reduction

Tempura aus Zucchini Blüten, gefüllt mit Ziegenfrischkäse, reduziert mit Karottensaft aus dem Sand

Orecchiette "Al Dente" 40 30,00 €
Pesto de Basilic et Quenelle de Ricotta au Citron Confit

Orecchiette 'Al Dente' Pesto de Basilic et Quenelle de Ricotta au Citron Confitchee

Orecchiette 'Al Dente' Basilikum-Pesto und Ricotta-Quenelle mit Zitronenkonfit

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
Tartare de Thon 1	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tomate « Ananas » 2	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Niçoise 3	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Focaccia Maison « Poke Bol » 4	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
« Poke Bol » 5	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Croustillant de Saumon 7	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Dorade rôtie entière 8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Hamburger de Homard 9	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Volaille AOP 10	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Côtes d'Agneau 11	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Orecchiettes 12	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Côte de Bœuf 12b	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fromages 14	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Carpaccio de Pastèque 15	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Abricot 16	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
After Eight Tiède 17	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tartelette Linz 18	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Panier de Fruits 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	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Niçoise 35	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Focaccia 36	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Vitello Tonnatto 37	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Panisses à la Provençale 38	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tempura de Fleur 39	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Orecchiette "Al Dente" 40	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

APÉRO !

CAPSULÉES

	Desperados		33cl	4,90 €
	Grimbergen Blonde ou Blanche ou Leffe Brune		33cl	4,50 €
(A)	Just'Une IPA	Brasserie Artisanale Just'Une	33cl	6,00 €
(A)	Just'Une PALE ALE	Brasserie Artisanale Just'Une	33cl	6,00 €
(A)	Just'Une White IPA	Brasserie Artisanale Just'Une	33cl	6,00 €
(A)	White Rabbit IPA	Brasserie Artisanale SAINTE GRU	33cl	6,00 €
(A)	Vivala Bière Blonde Hopy Lager	Brasserie Artisanale SAINTE GRU	33cl	6,00 €
(A)	Bière Meteor sans alcool (-de0,5%)		25cl	4,00 €

PRESSÉES (A)

	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 €
(A)	"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 €
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

ETE 2024

21
JUIN

FETE DE LA MUSIQUE

A PARTIR DE 18H30...

12
AOUT

BBQ EN TERRASSE

DES VIANDES À LA PLANCHA À PARTIR DU 12/08

18 SEPT

PROCHAINE SOIRÉE ŒNOLOGIE

GRANDS TERROIRS DU LANGUEDOC

Le
Saviez
vous ?

MENU DU JOUR A 30 € (3PLATS) !!

LE SAVIEZ VOUS...? TOUS LES MIDIS EN SEMAINE.

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



Situé au cœur du village viticole d'Orschwihr, le Domaine MATERNE HAEGELIN et filles repose sur un savoir-faire de plusieurs générations. Aujourd'hui Régine et Elise, mère et filles, 4ème et 5ème générations, conduisent le Domaine familiale dans le respect de la vigne et du vivant. Le Domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2022. Notre cave, dont l'un des bâtiments date de 1616 produit les 7 cépages alsaciens. Des crémants depuis 1975, des assemblages originaux depuis 2015, des Pinots Noirs en barriques issus des meilleurs terroirs, des Riesling secs et élégants, Pinot Gris fins et racés et bien sûr des Gewurztraminer puissants et fruités.



Nos vignes sont situées entre Bergholtz (Grand Cru Spiegel), Orschwihr (Bollenberg, Lippelsberg et Grand Cru Pffingstberg), Westhalten (Grand Cru Zinnkoepfke) et Rouffach (Hohnacker)

La diversité des sols et leur compréhension, les différents travaux menés dans les vignes dans le respect du végétal et biotope et une vinification peu intrusive, confèrent à nos vins des personnalités fortes. Forts de cette richesse de terroirs, nous sommes fiers d'avoir des vins gouleyants et frais, tout comme des grands crus de garde.



NOUS TROUVER

- DOMAINE MATERNE HAEGELIN & FILLES
- Grand Rue, 68500 ORSCHWIHR - France
- +33 3 89 76 95 17
- vins@materne-haegelin.fr



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

f bistrotlacave

www.bistrotlacave.com