



Carte Automne 2024

Elaborée par **Didier ECKERT & Abdoulaye KEITA**

Fédération des
CHEFS

D'ALSACE

Cuisinier, c'est un métier !



24,00 €

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

32

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



ENTRÉES

Starters | Vorspeisen

Ombre Chevalier en Escabèche, Lèche de Tigre, Radis crus et marinés

Char in Escabeche, Tiger Sauce, Raw Radish and Marinated
Saibling in Escabeche, Tigerlecke, roher Rettich und Mariniert

1

24,00 €



Tartare de Veau légèrement Condimenté dans son Nid de Spaghetti de Courge et Bergamote

Veal Tartar with Condiment, Nest of Spaghetti's Pumpkin and Bergamot
AGewürztes Kalbstatar in seinem Nest Kürbis-Spaghetti und Bergamotte

2

22,50 €



Œuf Parfait 63°, Siphon Haricot Coco, poudre de Chorizo et Chips de Pain

Cream Egg, Coconut Bean Siphon, Chorizo Powder and Bread Chips
Eierpomade, Kokosnussbohnen, Chorizo-Pulver und Brotchips

3

19,50 €



Effiloché d'Agneau au Citron confit, Caviar d'Aubergine et Emulsion à la Menthe

Lamb stew with preserved lemon, aubergine caviar and mint emulsion
HLammragout mit kandierter Zitrone, Auberginenkaviar und Minze-Emulsion

4

23,50 €



Poireaux Vinaigrette Garniture Mimosa, Feta râpée et Gel d'Oignon Rouge

Leek Vinaigrette Egg Topping, Shredded Feta and Red Onion Gelatine
Lauch Vinaigrette Eiergarnitur, geriebener Feta und rotes



5

18,00 €



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



- | | | |
|---|----------|---------|
| Daurade Sébaste,
Griesknepfle (Gâteau de Semoule) aux Epices Cajun
et mini Légumes glacés à l'Orange | 120g | 30,00 € |
| <small>Redfish bream, Griesknepfle (Semolina cake) with Cajun spices and mini orange-glazed vegetables
Rotbarschbrasse, Griesknepfle mit Cajun-Gewürzen und Mini-Gemüse mit Orangenglasur</small> | | 6 |
| Dos de Cabillaud Label rouge,
laqué Miso, Daikon, Blettes et Crème Coco Citronnelle | 120g | 34,00 € |
| <small>Cod Fillet Glazed, Miso, Daikon, Chard and Lemon Coconut Cream
Gelackter Kabeljau-Rücken mit Miso, Daikon, Mangold und Zitronengras-Kokosnuss-Creme</small> | | 7 |
| Hamburger de Homard entier | 300/400g | 48,00 € |
| Pain à l'Encre de Seiche de notre Boulanger, condiment Jalapeno
et Granny Smith, Mayonnaise Armoricaine | | 8 |
| <small>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..!</small> | | |

Plat Signature



PÂTES ET VIANDES

Pasta, Meat | Fleisch

Ravioles Maison de Champignons de Saison Girolles, Paris, Shitakés(selon Marché...) Et Bouillon Thaï

28,50 €

9

Ravioles of seasonal mushrooms (Girolles, Paris, Shitakés) and Thai broth
Ravioli aus Pilzen der Saison (Girolles, Paris, Shitakes) und Thai-Bouillon

Côtes de Veau rôtie, Purée de Carottes des sables à la Badiane, Cébettes grillées, Sarasin torréfié et son Jus

38,50 €

320g

10

Roast veal chops, Sable carrot purée with star anise, grilled spring onions, Sarasin and its Jus
Gebratene Kalbskoteletts, Karottenpüree mit Sternanis, gegrillte Sellerie, Sarasin und Saft

Filet de Bœuf à la Plancha, Pomme Dauphine truffée, Condiments Pommes, Piores, Amandes à notre Façon

35,00 €

180g

11

Beef fillet on Plancha, truffled Pomme Dauphine, Apple, Pear and Almond Condiment home made
Rinderfilet à la Plancha, getrüffelte Pomme Dauphine, Condiment aus Äpfeln,

Le Plat à partager ou pas...

48,00 €

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

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 Bœuf, 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

Pomme Confite au Four,	12,50 €
gel Granny Smith et Sorbet Pomme Calvados	15
Baked apple confit, Granny Smith jelly and Calvados apple sorbet	
Kandierter Ofenapfel, Granny Smith Gel und Sorbet Apfel Calvados	

Noisette, Café et Crémeux Gianduja,	13,50 €
Gavotte Maison pour le Croustillant !	16
A Hazelnut, Coffee and Gianduja Cream, Homemade Gavotte for the Crunchinessant	
Haselnuss, Kaffee und cremiger Gianduja, hausgemachte Gavotte für das Knuspern	

Mousse Tiède au Chocolat, <i>Dessert Signature</i> 	14,00 €
Nouveaux Chouchou, Glace à l'Amande	17
(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)	
A Warm chocolate mousse, almond ice cream (10 mins cooking time) and its PistachioChouchous	
Lauwarme Schokoladenmousse, Mandelglace (10 Min. Kochzeit) und PistazienChouchous	

Poêlée de Fruits Exotiques	14,50 €
aux Poivres de Timut, Glace Yaourt et Miel de Vanille	18
Pan-fried exotic fruits with Timut peppers, yoghurt ice cream and vanilla honey	
Exotische Fruchtplanne mit Timut-Pfeffer, Joghurt-Eis und Vanillehonig	

Douceur Vanille, Feuillantine au Praliné,	13,00 €
Caramel Beurre salé, Glace Spéculos	19
Vanilla sweetness, Praline Feuillantine, Salted Butter Caramel, Speculos ice cream	
Vanillesüße, Feuillantine mit Praliné, Karamell mit gesalzener Butter, Spekulatius-Eis.	

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
54,00 €

Entrées Starters / Vorspeisen

Tartare de Veau légèrement Condimenté dans son Nid de Spaghetti de Courge et Bergamote

2

Veal Tartar with Condiment, Nest of Spaghetti's Pumpkin and Bergamot
Gewürztes Kalbstartar in seinem Nest Kürbis-Spaghetti und Bergamotte

Vin conseillé : Riesling - Grand Cru Zinnkoepfle - Dne Moltés - AOC - 12cl à 10,80€ la Bt à 49,00€

OU

Œuf Parfait 63°, Siphon Haricot Coco, poudre de Chorizo et Chips de Pain

3

Cream Egg, Coconut Bean Siphon, Chorizo Powder and Bread Chips
Eierpomade, Kokosnussbohnen, Chorizo-Pulver und Brotchips

Vin conseillé : Roussillon Côtes Catalanes - Llum - Roc des Anges - IGP 2022 - 12cl à 11,50€ la Bt à 52,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Daurade Sébaste,

Grieknepfle (Gâteau de Semoule) aux Epices Cajun et mini Légumes glacés à l'Orange

120g

6

Redfish bream, Grieknepfle (Semolina cake) with Cajun spices and mini orange-glazed vegetables
Rotbarschbrasse, Grieknepfle mit Cajun-Gewürzen und Mini-Gemüse mit Orangenglasur

Vin conseillé : Roussillon « Eos » Blanc - Domaine Laguerre - AOC 2022 - 12cl à 7,50€ la Bt à 32,00€

OU

Filet de Bœuf à la Plancha,

Pomme Dauphine truffée, Condiments Pommes, Poires, Amandes à notre Façon

160g

12

Beef fillet on Plancha, truffled Pomme Dauphine, Apple, Pear and Almond Condiment home made
Rinderfilet à la Plancha, getrüffelte Pomme Dauphine, Condiment aus Äpfeln,

Vin conseillé : Rosé Corse - Sartène " Sérénité " - Dne Pero Longo 2022 - AOP - 12cl à 8,50€ la Bt à 35,00€

Desserts Sweets / Süßes

Poêlée de Fruits Exotiques

aux Poivres de Timut, Glace Yaourt et Miel de Vanille

18

Pan-fried exotic fruits with Timut peppers, yoghurt ice cream and vanilla honey
Exotische Fruchtpfanne mit Timut-Pfeffer, Joghurt-Eis und Vanillehonig

OU

Douceur Vanille, Feuillantine au Praliné, Caramel Beurre salé, Glace Spéculos

19

Vanilla sweetness, Praline Feuillantine, Salted Butter Caramel, Speculos ice cream
Vanillesüße, Feuillantine mit Praliné, Karamell mit gesalzener Butter, Spekulatius-Eis.

MENU BISTRONOMIQUE

1	Amuse-Bouche
	Entrée
	Plat
	Fromage (supp)
	Dessert
	62,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrée Starter / Vorspeisen

Ombre Chevalier en Escabèche, Lèche de Tigre, Radis crus et marinés

1

Char in Escabeche, Tiger Sauce, Raw Radish and Marinated
Saibling in Escabeche, Tigerlecke, roher Rettich und Mariniert

Vin conseillé : Blanc - Corse - Sartène « Sérénité » - Domaine Pero Longo - AOP 2022 12cl à 9,75€ la Bt à 45,00 €

Poisson Fish/ Fisch

Dos de Cabillaud Label rouge, 100g laqué Miso, Daïkon, Blettes et Crème Coco Citronnelle

7

Cod Fillet Glazed, Miso, Daikon, Chard and Lemon Coconut Cream
Gelackter Kabeljau-Rücken mit Miso, Daikon, Mangold und Zitronengras-Kokosnuss-Creme

Vin conseillé : Provence - Rosé - Bandol " La Chance " - Dne des Terres Promises 2022 12cl à 10,80€ le Btl à 49,00€
Vin conseillé : Loire - Muscadet « Les Bonnets blancs » Dne Huteau - AOP 2023 12cl à 5,25€ le Btl à 23,00€

Viande Meat/ Fleisch

Côtes de Veau rôtie, Purée de Carottes des sables à la Badiane, 160g 11 Cébettes grillées, Sarasin torréfié et son Jus

Roast veal chops, Sable carrot purée with star anise, grilled spring onions, Sarasin and its Jus
Gebratene Kalbskoteletts, Karottenpüree mit Sternanis, gegrillte Sellerie, Sarasin und Saft

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

Assortiment de 2 Fromages (Supplément 8.00 €)

Affinés au Lait Cru / Pâte pressée / Pâte molle à croûte fleurie... 14

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

Vin conseillé : Alsace - Pinot Gris - L'Enchanteur - Domaine Léon Boesch - 2019 - 12cl à 7,80€ la Bt à 34,00€

Dessert Sweet / Süsse

Noisette, Café et Crèmeux Gianduja, Gavotte Maison pour le Croustillant ! 16

A Hazelnut, Coffee and Gianduja Cream, Homemade Gavotte for the Crunchinessant
Haselnuss, Kaffee und cremiger Gianduja, hausgemachte Gavotte für das Knuspern



Les Entrées Starters / Vorspeisen

Œuf Parfait 63°C

Siphon Haricots Coco, Chips de Pain

Cream eggs, Coconut Bean Siphon, Bread Chips
Perfektes Ei 63°C Siphon Kokosbohnen, Brotchips

35



21,00 €

Poireaux Vinaigrette garniture Mimosa, Feta râpée et Gel d'Oignon rouge

Leeks Vinaigrette with Mimosa, Shredded Feta and Red Onion Gelatine
Lauch Vinaigrette Garnitur Mimosa, Geriebener Feta und rotes Zwiebelgel

36



22,00 €

Caviar d'Aubergine et Légumes de Saison Feuille de Riz croustillante aux Herbes, Emulsion Menthe

Aubergine caviar and seasonal vegetables, crispy rice leaves with herbs, mint emulsion
Auberginenkaviar und Gemüse der Saison Knuspriges Reisblatt mit Kräutern, Minze-Emulsion

37



22,50 €

Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Variation de Carottes des Sables à la Badiane, Cébettes grillées et Sarasin

Variations of Sable Carrots with star anise, Grilled Cébettes and Sarasin
Variation von Sandkarotten mit Sternanis, Gegrillte Cébettes und Sarasin

38

28,00 €

Pomme Dauphine Truffée à notre façon, Condiments Piores, Pommes, Amandes,

Truffels Patatoes home made, Condiments Pears, Appels, Almonds
Gewürze Birnen, Äpfel, Mandeln, Dauphine-Apfel, nach unserer Art getrüffelt

39

31,00 €

Semoule aux Epices Cajun et mini Légumes glacés à l'Orange

Cajun Spiced Semolina and Orange Glazed Mini Vegetables
Grieß mit Cajun-Gewürzen und Mini-Glasiertes Orangengemüse

40

30,00 €

Ravioles de Champignons, Girolles, Paris, Shitakés (selon Marché...) Et Bouillon Thaiï

Mushroom Pasta with chanterelles, Paris and Thai-style broth
Pilzpastete, Pfifferlinge, Paris, Shitake (je nach Markt...) Und Thai-Bouillon

41

30,00 €

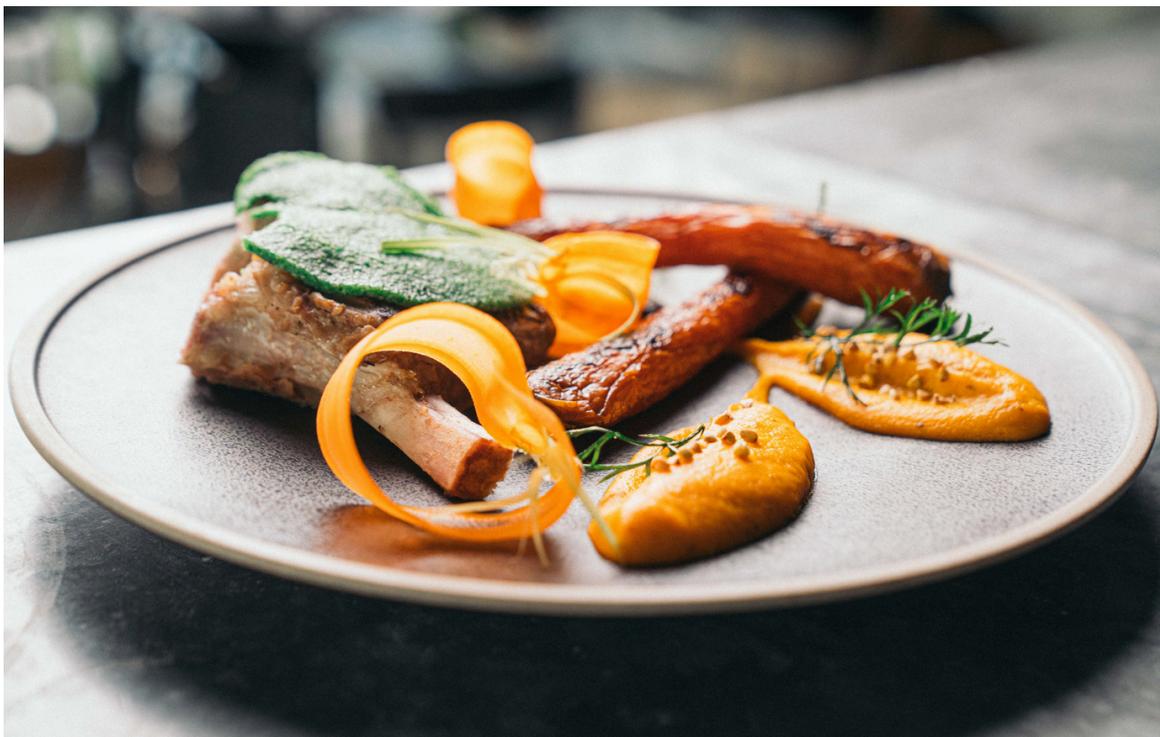
Toutes les Entrées disponibles en version Plats sont marquées de ce logo:



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	○ OLEAGINEUX*, SCHALENFRUCHT, NUTS	○ CÉLERI, SELLERIE, CELERY	○ MOUTARDE, SENF, MUSTARD	○ SESAME, SESAM, SESAME	○ SULFITE, SULFIT, SULFITE	○ LUPIN, LUPINE, LUPIN	○ MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	○ CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM	○ PORC, PORK, Schwein
Omble Chevalier	1	⊗	○	○	○	⊗	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	⊗	○
Tartare de Veau	2	⊗	⊗	○	⊗	○	○	○	○	⊗	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	⊗	○
Œuf Parfait	3	⊗	⊗	○	⊗	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	⊗
Effiloché d'Agneau	4	⊗	⊗	○	○	○	○	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	○	⊗	⊗	○	○	⊗	⊗
Poireaux vinaigrette	5	⊗	⊗	○	⊗	○	○	○	⊗	⊗	⊗	○	⊗	○	○	○	○	○	○
Daurade	6	○	○	○	⊗	⊗	○	⊗	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Cabillaud	7	○	○	○	○	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	⊗	○
Hamburger de Homard	8	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	⊗	⊗	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○
Ravioles de Champignons	9	○	⊗	○	⊗	⊗	○	○	○	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	⊗	○
Côte de Veau	10	○	⊗	○	○	○	○	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Filet de Bœuf	11	○	○	○	⊗	○	○	○	⊗	⊗	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○
Côte de Bœuf	12b	○	○	⊗	⊗	○	○	○	○	⊗	○	○	⊗	○	⊗	○	○	⊗	○
Fromages	14	○	⊗	○	○	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Pomme Confite	15	⊗	⊗	○	⊗	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○
Noisette	16	⊗	○	○	⊗	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousse Choc Tiède	17	⊗	⊗	○	⊗	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Fruits Exotiques	18	⊗	⊗	○	⊗	○	○	○	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Douceur Vanille	19	⊗	⊗	○	⊗	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Tarte du Jour	20	⊗	⊗	○	⊗	○	○	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Glace ou Sorbet	21	⊗	⊗	○	⊗	○	○	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	⊗	○	○	○	○
Grignote Thon	22	○	○	⊗	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○
	23	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cocktail d'olives	24	○	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Sprats fumés	25	○	⊗	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Terrine Sanglier	27	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	⊗	○	○	○	⊗
Saucisson Cerf	28	○	⊗	○	⊗	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	⊗
Cœurs d'Artichauts	29	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chips de Truffes	30	○	⊗	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rillettes de Saumon	31	○	⊗	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○
Planche Mix Tout	32	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	⊗
Moules de Galice	34	○	⊗	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○
Œuf Parfait Végé	35	⊗	⊗	○	⊗	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	⊗	⊗
Poireaux Végé	36	⊗	⊗	○	⊗	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Caviar d'Aubergine	37	⊗	⊗	○	○	○	○	○	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Variation Carottes Végé	38	⊗	○	○	○	○	○	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Pomme Dauphine Végé	39	⊗	○	○	⊗	○	○	○	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Semoule Végé	40	⊗	⊗	○	⊗	○	○	⊗	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○
Ravioles Champi Végé	41	⊗	⊗	○	○	⊗	○	⊗	⊗	⊗	⊗	○	○	○	○	⊗	⊗	○	○

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 CRU	33cl	6,00 €
(A)	Vivala Bière Blonde Hopy Lager	Brasserie Artisanale SAINTE CRU	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

NEW

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 €
(A)	"L'Irish Coffee" à base de Whisky de notre sélection	13,00 €
	"L'Irish de La Cave" à base d'Amaretto	13,00 €

RAFRAÎCHISSANTS

Jus de Fruit : Rêve BIO (Abricot, Ananas, Tomate, ...)	25cl	3,60 €
Coca Cola (Classique, Zéro)	33cl	4,00 €
Orangina, Schweppes Agrumes	25cl	3,50 €
ⓐ Miss Tonic - Lisbeth	33cl	4,00 €
ⓐ Limonade Liness de Soultzmatt	25cl	2,50 €
ⓐ T'Glacé - Lisbeth	33cl	4,00 €
ⓐ Pom's (Apfelschorle) de Lisbeth	33cl	4,00 €
Perrier	33cl	4,00 €
San Pellegrino	50cl	5,50 €
 Eau de qualité Micro-filtrée Plate & Pétillante AQUAchiara : Une démarche vertueuse, zéro kilomètre, Le zéro plastique, qui tend vers le zéro déchet	 75cl	 4,80 €



LES CLASSIQUES

Martini Rosso, Bianco	5cl	5,50 €
Suze	5cl	4,50 €
Campari	5cl	5,50 €
Ricard	4cl	4,00 €
Bailey's	4cl	6,50 €
Get 27	4cl	6,50 €

LES VINS DOUX NATURELS

Verre de 6cl

PORTO Blanc	3,50 €
PORTO Tawny	4,00 €
PORTO Fine Ruby	4,50 €
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

AUTOMNE 2024



24 AU 29
SEPT

MENU HOMARD

DU 24 AU 29 SEPTEMBRE. PENSEZ À RESERVER !



23 SEPT

LE VIN NOUVEAU EST LA !

NEUA ! AVEC DE LA CHARCUTERIE ET DES NOIX FRAICHES ...



7 AU 13
OCT

SEMAINE DES ABATS

DU 7 AU 13 OCTOBRE ROGNONS, FOIE, RIS DE VEAU...



23 OCT

PROCHAINE SOIRÉE ŒNOLOGIE

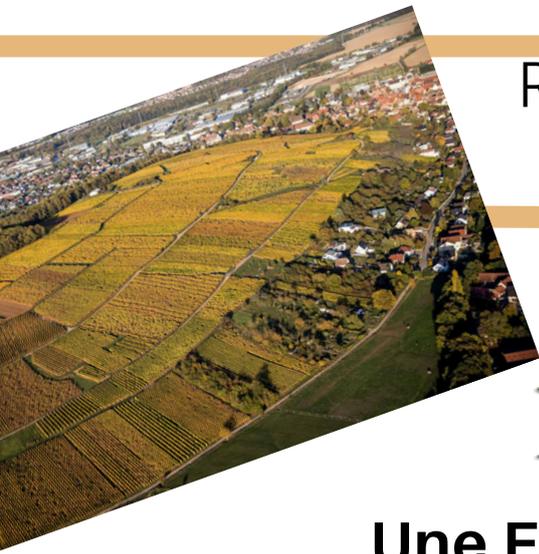
RHÔNE SUD VS RHÔNE NORD

Le
Saviez
vous ?

MENU DU JOUR A 30 € (3PLATS) !!

LE SAVIEZ VOUS...? TOUS LES MIDIS, MÊME LE SAMEDI .





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

Domaine ROBERT ROTH

Une Famille, un Terroir, une Histoire

La culture de la vigne dans la famille Roth est une tradition qui remonte de façon certaine au début du XIXème siècle et très probablement au-delà. De générations en générations, les vigneronns et vigneronnes de la famille cultivaient leurs parcelles sur les coteaux du vallon de Rimbach et produisaient leur vin de manière confidentielle.



Une Vigne Vivante...



...dans un Vignoble Sain.



38A route de Jungholtz 68360 SOULTZ - France

Tél. 03 89 76 80 45 | contact@domaine-roth.com

Du Lundi au Vendredi : 9h - 12h & 14h - 18h30

Le Samedi : 9h - 12h & 14h - 18h

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 | 68300 Saint-Louis

☎ +33 (0)3 89 70 93 45

📱 [bistrotlacave](https://www.facebook.com/bistrotlacave)

www.bistrotlacave.com

