



HELLO

Spring

Elaborée par notre Chef Didier
ECKERT



LES PLANCHETTES APÉRO

28,00 €

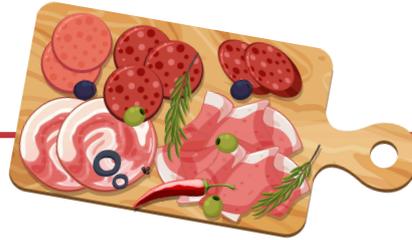


LA VÉGÉ

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)*

Vin conseillé : Gascogne - Chardonnay - Domaine de LABALLE - IGP
2023- 12cl à 6,50€ la Bt à 28,00€



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)*

Vin conseillé : Langudoc-Faugères Les Premières Dne Bardi
d'Alquier - AOP 2022- 12cl à 10,50€ la Bt à 44,00€



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-Lachsrilette, geräucherte Sprossen
Muscheln*

Vin conseillé : Jura - Arbois "Chardonnay" - Dne de la Pinte - AOC
2022 - 12cl à 8,50€ la Bt à 40,00€



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.
Getrübffelter Schinken, Serrano Schinken
Cecina vom Rind, Pökelfleisch vom Meer
und ein wenig Käse*

Vin conseillé : Alsace - Pinot Noir Binsbourg - Dne Roth -
AOC 2023 - 12cl à 9,90€ la Bt à 46,00€

LES GRIGNOTTES

Small Plates | Kleinigkeiten

- | | | | | |
|---|--|----|------|---------|
|  | 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 € |
|  | 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 with pepper,
Wild HirschWurst Mit Pfeffer, | 28 | 100g | 13,00 € |
|  | Mini cœurs d'Artichauts au Naturel
Mini artichoke hearts
Mini Artischockenherzen | 29 | 250g | 12,00 € |
|  | Chips Truffes Noires
Black truffle
Schwarze Trüffel Chips | 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
Pacific Mussels
Pazifische Muscheln | 34 | 115g | 9,00 € |



ENTRÉES

Starters | Vorspeisen

L'os à Moelle façon La Cave, 21,00 €

Tartare de Boeuf, Sésame et Vinaigrette Ponzu. 1

Bone Marrow "La Cave" style, Beef Tartare, Sesame and Ponzu Dressing
Markknochen "La Cave"-Art, Rindstatar, Sesam und Ponzu-Dressing

Carpaccio de Saint Jacques, 23,50 €

Vierge d'Agrumes, Pistaches torréfiées et Fruits de la Passion. 2

Scallop Carpaccio, Citrus Vinaigrette, Pistachios and Passion Fruit
Jakobsmuschel-Carpaccio, Zitrus-Vinaigrette, Pistazien und Passionsfrucht

Terrine de Paleron d'Angus, 22,00 €

Foie gras de Canard, Artichaut et rouleaux de Pommes de Terre. 3

Angus Paleron Terrine, Duck Foie Gras, Artichoke and Potato Rolls.
Angus-Palern-Terrine, Enten-Stopfleber, Artischocke und Kartoffelröllchen.

Pressé de Poireaux et Saumon Fumé d'Ecosse, 19,50 €

Feuille de Nori, Billes de Yaourt a l'Aneth 4

Pressed Leeks, Smoked Scottish Salmon and Nori Leaf, Dill Yogurt Pearls
Gepresste Lauch, Rauchlachs aus Schottland und Nori-Blatt, Joghurtperlen mit Dill

Œuf Poché et croustillant, 18,00 €

Mousse de Chèvre frais, poudre de Betterave et Pickels de Choux-Rouge 5

Crispy Poached Egg, Fresh Goat Cheese Mousse, Beetroot Powder and Red Cabbage Pickles
Krosses pochiertes Ei, Frische Ziegenkäsemousse, Rote-Bete-Pulver und Rote-Kohl-Pickles



Toutes les Entrées sont disponibles en version Plats : supplément de 10.00€

Daurade rôtie sur peau, 120g 6 34,00 €

Mousseline de Patate douce vanillée, Espuma Coco Thai et Chips de Vitelotte

Roasted Seabream with Crispy Skin, Vanilla Sweet Potato Mousseline, Thai Coconut Espuma, and Vitelotte Potato Chips
Geröstete Dorade mit knuspriger Haut, Vanille-Süßkartoffelmousseline, Thai-Kokos-Espuma und Vitelotte-Kartoffelchips

Filet de Truite "Arc en Ciel" Française, 120g 7 32,00 €

Cèleri truffé et Salsifis rôtis, Crémeux Thym Citron

French Rainbow Trout Fillet, Truffle Celery and Roasted Salsify, Creamy Thyme/Lemon Sauce
Französisches Regenbogenforellenfilet, Trüffel-Sellerie und gerösteter Salsify, cremige Thymian-Zitronensauce

Hamburger de Homard entier 300g à 400g 8 56,00 €

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

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. Gericht die „Unterschrift“ des Hauses..!

Plat Signature



Joue de Cochon rouge de Cassis 180g 32,00 €
comme un "Bœuf-Carotte", Oignons cébettes 9

Red Cassis Pork Chop, prepared like Beef Stew with Carrots, Onions, and Spring Onions
Rotes Cassis-Schweinekotelett, zubereitet wie Rindfleisch mit Karotten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Quasi d'Agneau cuit en Basse température 160g 35,00 €
Gâteaux de Maïs et Menthe fraîche, Eryngii snacké et Broccoletti 10

Slow-cooked Lamb Loin, Corn Cake with Fresh Mint, Snacked King Oyster Mushrooms, and Broccoletti
Langsam gegartes Lammfilet, Maiskuchen mit frischer Minze, angebratene Eryngii-Pilze und Broccoletti

Gnocchi Maison, 140g 29,00 €
crème Mascarpone aux Champignons, émulsion Oignon doux
et râpé de Parmigiano Reggiano 11

Homemade Gnocchi, Mascarpone Mushroom Cream, Sweet Onion Emulsion, and 12-Month Aged Parmigiano Reggiano
Hausgemachte Gnocchi, Mascarpone-Pilzcreme, süße Zwiebel-Emulsion und 12 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

Le Plat à partager ou pas... 52,00 €

Côte de Bœuf "Angus" à la Plancha !

Béarnaise au Beurre de Homard, Pommes de Terre Grenaille à l'Ail 12
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 Bœuf, Rind à la Plancha an echter Bearnaise mit Hummer Butter, serviert mit gebratenen Grenaille-Kartoffeln an Knoblauch und etwas Salat

Plat Signature



UN PEU DE FROMAGE !

Etwas Käse | Cheese

- 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
Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion 14

SUCRÉS

Sweets | Süßes

- Tartelette Mangue,** 13,00 €
Mousse Pistache et sa Glace au Lait concentré 15
Mango Tartlet, Pistachio Mousse, and Condensed Milk Ice Cream
Mangotartelett, Pistazienmousse und Kondensmilcheis

- Macaron éclair,** 12,00 €
Ganache montée Caramel et Glace Carambar Maison 16
Eclair Macaron, Caramel Whipped Ganache, and Carambar Ice Cream
Macaron-Eclair, Karamell-Schlagganache und Carambar-Eis

- Mousse Tiède au Chocolat,** 14,00 €
Sorbet Fruits Rouges et ses Chouchous aux Chocolats
(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite) 17
Warm chocolate mousse, Red Fruit Sorbet, and Chocolate-coated Chouchous (10 mins cooking time)
Lauwarme Schokoladenmousse, rote Fruchtsorbet und Schokoladenüberzogene Chouchous (10 Min. Kochzeit)

Dessert Signature



- Mousse Ananas Yuzu,** 12,50 €
râpé de Combawa, Tuile froissée et son Sorbet Exotique 18
Pineapple Yuzu Mousse, Kaffir Lime Zest, Crumpled Tuile, and Exotic Sorbet
Ananas-Yuzu-Mousse, Kaffir-Limettenabrieb, zerknülltes Tuile und exotisches Sorbet

- Croustillant aux Pommes** 12,50 €
en différentes textures, Chips de Fenouil, Glace Verveine 19
Crispy Apple in Different Textures, Fennel Chips, and Verbena Ice Cream
Krosse Apfel in verschiedenen Texturen, Fenchelchips und Verbenen-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 Baiser

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
55,00 €

Entrées Starters / Vorspeisen

**Pressé de Poireaux,
Saumon fumé d'Écosse et feuille de Nori, Billes de Yaourt à l'Aneth** 4

Pressed Leeks, Smoked Scottish Salmon and Nori Leaf, Dill Yogurt Pearls
Gepresste Lauch, Rauchlachs aus Schottland und Nori-Blatt, Joghurtperlen mit Dill

Vin conseillé : Bourgogne - Saint-Véran - Dne Croix Senaillet Chardonnay - AOC 2023 - 12cl à 10,00 € la Bt à 46,00 €

OU

**Œuf Poché Croustillant,
Mousse de Chèvre frais, poudre de Betterave et Pickels de Choux-Rouge** 5

Crispy Poached Egg, Fresh Goat Cheese Mousse, Beetroot Powder and Red Cabbage Pickles
Krosses pochiertes Ei, Frische Ziegenkäsemousse, Rote-Bete-Pulver und Rote-Kohl-Pickles

Vin conseillé : Jura - Arbois "Chardonnay" - Domaine de la Pinte - AOC 2022 - 12cl à 8,50€ la Bt à 40,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

**Filet de Truite "Arc en Ciel" Française,
Cèleri truffé et Salsifis rôtis, Crémeux Thym Citron** 7

RFrench Rainbow Trout Fillet, Truffle Celery and Roasted Salsify, Creamy Thyme/Lemon Sauce
Französisches Regenbogenforellenfilet, Trüffel-Sellerie und gerösteter Salsify, cremige Thymian-Zitronensauce

Vin conseillé : Loire -TERRE DE L' ELU Domaine ROC'H AVEL - VDF 2023 - 12cl à 7,00€ la Bt à 36,00€

OU

**Gnocchi Maison,
crème Mascarpone aux Champignons, émulsion Oignon doux et
râpé de Parmigiano Reggiano 12 Mois** 11

Homemade Gnocchi, Mascarpone Mushroom Cream, Sweet Onion Emulsion, and 12-Month Aged Parmigiano Reggiano
Hausgemachte Gnocchi, Mascarpone-Pilzcreme, süße Zwiebel-Emulsion und 12 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

Vin conseillé : Australie - Basket Town - Adelaïde - Chardonnay 2021 -12cl à 11,00€ la Bt à 48,00€

Desserts Sweets / Süßes

**Tartelette Mangue,
Mousse Pistache et sa Glace au Lait concentré** 15

Mango Tartlet, Pistachio Mousse, and Condensed Milk Ice Cream
Mangotartelett, Pistazienmousse und Kondensmilcheis

OU

**Mousse Ananas Yuzu,
râpé de Combawa, Tuile froissée et son Sorbet Exotique** 18

Pineapple Yuzu Mousse, Kaffir Lime Zest, Crumpled Tuile, and Exotic Sorbet
Ananas-Yuzu-Mousse, Kaffir-Limettenabrieb, zerknülltes Tuile und exotisches Sorbet

MENU BISTRONOMIQUE

1 Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage (supp)
Dessert

64,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrée Starter / Vorspeisen

Carpaccio de Saint-Jacques, Vierges d'Agrumes, Pistache et Fruit de la Passion.

2

Scallop Carpaccio, Citrus Vinaigrette, Pistachios and Passion Fruit
Jakobsmuschel-Carpaccio, Zitrus-Vinaigrette, Pistazien und Passionsfrucht

Vin conseillé : Riesling - Steinstück - Dne Moltés - AOC 2023 12cl à 7,50€ la Bt à 33,00 €

Poisson Fish/ Fisch

Daurade rôtie sur peau, Mousseline de Patate douce vanillée, Espuma Coco Thaï et Chips de Vitelotte

6

Roasted Seabream with Crispy Skin, Vanilla Sweet Potato Mousseline, Thai Coconut Espuma, and Vitelotte Potato Chips
Geröstete Dorade mit knuspriger Haut, Vanille-Süßkartoffelmousseline, Thai-Kokos-Espuma und Vitelotte-Kartoffelchips

Vin conseillé : Côtes Catalanes - Llum - Roc des Anges - IGP 2022 12cl à 11,50€ le Btl à 50,00€

Vin conseillé : Alsace Pinot Noir Binsbourg - Domaine ROTH - AOC 2023 12cl à 9,50€ le Btl à 43,00€

Viande Meat/ Fleisch

Quasi d'Agneau cuit en Basse température Gâteaux de Maïs et Menthe fraîche, Eryngii snacké et Broccoletti

10

Slow-cooked Lamb Loin, Corn Cake with Fresh Mint, Snacked King Oyster Mushrooms, and Broccoletti
Langsam gegartes Lammfilet, Maiskuchen mit frischer Minze, angebratene Eryngii-Pilze und Broccoletti

Vin conseillé : Château Cavale - JY. Millaire - AOP 2021 - 12cl à 6,00€ la Bt à 24,00€

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

Mousse Tiède au Chocolat, Sorbet fruits Rouge et ses Chouchous aux chocolats (10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)

17

Warm chocolate mousse, Red Fruit Sorbet, and Chocolate-coated Chouchous (10 mins cooking time)
Lauwarme Schokoladenmousse, rote Fruchtsorbet und Schokoladenüberzogene Chouchous (10 Min. Kochzeit)



Les Entrées Starters / Vorspeisen

- Poireaux Vinaigrette Ponzu,** 19,50 €
Sésame, Bille de Yaourt à l'Aneth 35
Runchy Vegetable Tartlet, Wasabi Mayonnaise, and Bergamot Sphere
Kleine tartelette mit Knackigen Gemüse, Wasabi-Mayonnaise und Bergamot-Perlen
- Oeuf Poché croustillant,** 18,00 €
Mousse de Chèvre frais, poudre de Betterave et Pickels de Choux Rouge 36
Crispy Poached Egg, Fresh Goat Cheese Mousse, Beetroot Powder and Red Cabbage Pickles
Krosses pochiertes Ei, Frische Ziegenkäsemousse, Rote-Bete-Pulver und Rote-Kohl-Pickles
- Rouleaux de Pommes de Terre,** 18,00 €
Cèleri et Salsifis à l'Huile de Noisette 37
Saffron Star Aniseed Potato Spoom from Alsace, and Beetroot Spaghetti
Schaum von Kartoffeln mit Elsasser Sternsafran, Rote-Bete-Spaghetti

Toutes les Entrées sont disponibles en version Plats : supplément de 10.00€

Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

- Mousseline de Patate douce Vanillée** 29,00 €
Espuma Coco Thai et Chips de Vitelotte 38
Confit Pumpkin, Butternut Squash with Hazelnut Oil, and Praline of Dried Fruits
!konfierter Kürbisnüss, Butternut-Kürbis mit Haselnussöl und Pralinen aus Trockenfrüchten
- Gâteaux de Maïs et de Menthe,** 28,50 €
Eryngii snacker et Brocoletti 39
Boulangère Potato with Shiitake Mushrooms, Belgian Brussels Sprouts, and Seasonal Vegetables
Bäcker-Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen, Rosenkohlen und saisonales Gemüse
- Gnocchi Maison,** 29,00 €
crème Mascarpone aux Champignons, émulsion Oignon doux et râpé de Parmigiano Reggiano 12 Mois 40
Homemade Gnocchi, Mascarpone Mushroom Cream, Sweet Onion Emulsion, and 12-Month Aged Parmigiano Reggiano
Hausgemachte Gnocchi, Mascarpone-Pilzcreme, süße Zwiebel-Emulsion und 12 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

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'Os à Moelle	1	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Carpaccio de St Jacques	2	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Terrine de Paleron	3	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Presser de Poireaux	4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oeuf Poché	5	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dos de Daurade	6	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Filet de Truite	7	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hamburger de Homard	8	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Joue de Cochon	9	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Quasi d'Agneau	10	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gnocchi Maison	11	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Côte de Bœuf	12	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fromages	14	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tartelette Mangue	15	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Macaron éclair	16	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mousse Chocolat	17	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mousse Ananas	18	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tartelette Pomme	19	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tarte du Jour	20	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Glace ou Sorbet	21	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Grignote Thon	22	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Terrine Cerf	26	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Cocktail d'olives	24	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sprats fumés	25	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Terrine Sanglier	27	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Saucisson Cerf	28	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Cœurs d'Artichauts	29	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Chips de Truffes	30	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rillettes de Saumon	31	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Planche Mix Tout	32	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Moules de Galice	34	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Poireaux vinaigrette Végé	35	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oeuf poché Végé	36	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rouleaux de Pommes de Terre Végé	37	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mousseline de Patate douce Végé	38	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gâteau de Maïs Végé	39	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gnocchi Végé	40	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

APÉRO !

Aperitif | Vorglügen

CAPSULÉES

	Desperados		33cl	5,00 €
	Grimbergen Blonde ou Blanche ou Leffe Brune		33cl	5,00 €
(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	4,50 €

PRESSÉES (A)

	Bière Meteor		25cl	4,50 €
	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

Expresso, Ristretto, 85% Arabica, 15% Robusta	3,50 €
Expresso, Ristretto, avec Crème	3,80 €
Double Expresso	5,50 €
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

CE PRINTEMPS

2
AVRIL

SOIRÉE ŒNOLOGIQUE

LE GRAND VOYAGE (CHILI, ARGENTINE, AFRIQUE DU SUD, AUSTRALIE, USA)

20
AVRIL

FÊTE DE PÂQUES

REJOIGNEZ-NOUS POUR PASSER UN MOMENT EN FAMILLE.

7
MAI

SOIRÉE ŒNOLOGIQUE

DÉCOUVREZ LA PROVENCE

25
MAI

FÊTE DES MÈRES

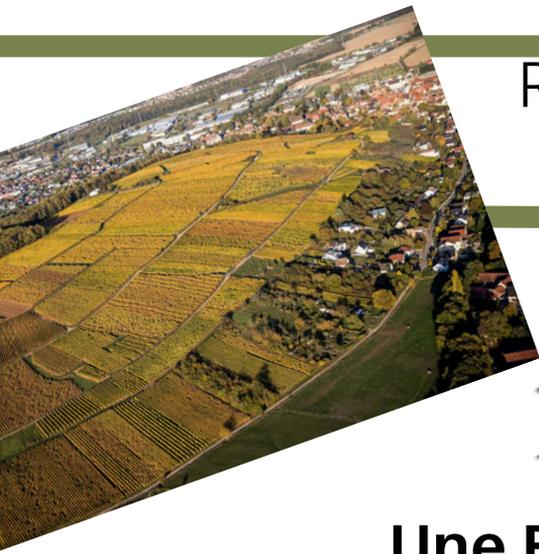
RETROUVEZ-NOUS POUR OFFRIR À VOTRE MAMAN UN MOMENT D'EXCEPTION ET DE GOURMANDISE

Le
Saviez
vous ?

MENU DU JOUR A 32,00 € (3 PLATS) !

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...



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

...dans un Vignoble Sain.

LA CAVE C'EST AUSSI... !



Organisez vos réunions dans un cadre agréable

Demandez un devis ou découvrez nos offres en un clic sur www.lavillak.com.
Organiser un séminaire, avec ou sans hébergement, n'a jamais été aussi simple.
Nos salles sont équipées de TV grand écran et de systèmes de connexion automatiques pour vos présentations. En plus, vous pouvez enrichir vos réunions avec de la restauration de qualité, des animations et 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

