



Hello
Winter

2025

Elaborée par Didier ECKERT

Fédération des
CHEFS



D'ALSACE
Cuisinier, c'est un métier !



LES PLANCHETTES APÉRO

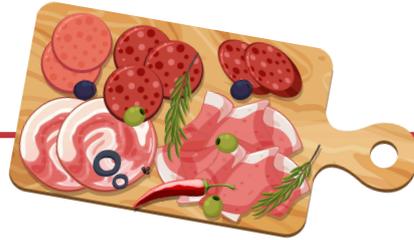
24,00 €



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)*



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-Lachsrllette, geräucherte Sprossen 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 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	200g	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

Pâté en croûte Maison, 23,00 €

Canard, Volaille et Foie-gras “Que de la Plume” Méli-Mélo de Betterave 1

Homemade Pâté en Croûte, Duck, Poultry, and Foie Gras, All from the Feather... Beetroot Mélange
Hausgemachte Pastete im Teigmantel mit Ente, Geflügel und Gänseleber, dazu eine bunte variation von Rote-Bete

Crabe en Tartelette, Légumes croquants, 21,00 €

Mayonnaise Wasabi et Billes de Bergamotte 2

Crab Tartlet, Crunchy Vegetables, Wasabi Mayonnaise, and Bergamot Sphere
Knuspriges Gemüse, Wasabi-Mayonnaise und Bergamotte-perlen

Houmous d’Amandes 20,00 €

et Farandoles de Légumes de Saison 3

Almond hummus and a farandole of seasonal vegetables
Mandel-Hummus und Farandole von Saisongemüse

Fricassée de Champignons au Xérès, 18,00 €

Œuf parfait 63°C, Mousse de Paris et Terre de Noisette 4

Sherry Mushroom Fricassée, Perfect Eggs at 63°C, Parisian Foam, and Hazelnut Soil
Pilzfrikassee mit sherry, Perfekte Ei bei 63°C, champignon-Mousse und Haselnuss-Erde



Bisque de Homard, Citronnelle, Gingembre, 19,00 €

Crème Combawa et Pain de Campagne à L’Ail confit 5

Lobster Bisque with Lemongrass, Ginger, Combawa Cream, and Garlic Country Bread Soldiers
Hummer-Bisque mit Zitronengras, Ingwer, Combawa-Crème und Land-brot-Sticks mit kandiertem Knoblauch



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

Dos de Lieu Noir d'Islande, 120g 29,50 €
Panais grillé et en Mousseline, poudre de Café et Pistaches Torréfiées 6

Black Cod from Iceland, Grilled Parsnip and Mousseline, Coffee Powder and Roasted Pistachios
Kückenstück aus Island, Gegrillter Pastinaken und in Mousseline, Kaffeepulver und Geröstete Pistazien

Sole Meunière portion façon Grenobloise, 39,00 €
Riz "Interdit" lié à la Sauce Crustacés (selon arrivage) 300g à 400g 7

Grenobloise-style pan-fried whole sole fish, Forbidden' rice with shellfish sauce (depending on availability)
Ganze Seezunge in der Pfanne nach Grenobler Art, Reis „Interdit“ mit Krustentier-Sauce (je nach Verfügbarkeit)

Hamburger de Homard entier 300/400g 48,00 €
Pain à l'Encre de Seiche de notre Boulanger, condiment Jalapeno 8
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



Suprême de Volaille Truffé, Label Rouge 180g 29,00 €

Pomme Boulangère aux Shitakés, Choux Belge et son jus de Cuisson 9

Truffled Label Rouge Chicken Supreme, Boulangère Potato with Shiitake Mushrooms, Belgian Brussels Sprouts, and its Cooking Jus
TrüffelHähnchenbrust (Label-Rouge), Bäcker-Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen, Rosenkohlen und dessen Bratensaft

Médailion de Veau Farci aux Marrons, 180g 33,00 €

Potimarron confit, Butternut à l'Huile de Noisette, 180g 10
Sauce Morilles

Veal Medallion Stuffed with Chestnuts, Confit Pumpkin, Butternut Squash with Hazelnut Oil, Morel Sauce
Kalbsmedaillon gefüllt mit Edelkastanien, Kandierter Kürbis, Butternut-Kürbis mit Haselnussöl, Morchelsauce

Tortellinis Maison comme un "Boeuf-Carottes", 150g 28,00 €

Oignons Grelots et Champignons de Paris, 150g 11

Homemade tortellini like a "Beef and Carrots", onions and button mushrooms
Hausgemachte Tortellini als „Boeuf-Carottes“ (Rindfleisch mit Karotten), Greifzwiebeln und Champignons

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 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

Paris Brest Praliné,	12,00 €
à notre Façon, Glace Noisette Maison	15
Paris Brest Praline, Our Way, Homemade Hazelnut Ice Cream Paris Brest Praline, nach unsere Art, hausgemachtes Haselnusseis	

Coco Mango,	12,50 €
Biscuit Brownie et Sorbet Ananas Yuzu	16
Coconut Mango, Brownie Biscuit, and Yuzu Pineapple Sorbet Kokos Mango, Brownie-Biskuit und Yuzu-Ananas-Sorbet	

Mousse Tiède au Chocolat,	14,00 €
Chouchou et Glace à l'Amande	
(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)	17
Warm chocolate mousse, almond ice cream (10 mins cooking time) and its PistachioChouchous Lauwarme Schokoladenmousse, Mandeleis (10 Min. Kochzeit) und PistazienChouchous	



Brioche perdue "Souvenir d'enfance"	12,00 €
Glace Vanille de Madagascar et Caramel Beurre Salé	18
Lost Brioche, Childhood Memory, Madagascar Vanilla Ice Cream, and Salted Butter Caramel Arme Kitter eine Erinnerung an die Kindheit, Vanille eis Madagascar und Salzbutterm-Karamell	

Poire comme un Bolet,	13,00 €
Pochée aux épices, Glace douce au Gingembre	19
Pear Like a Bolet, Poached with Spices, Sweet Ginger Ice Cream Birne wie ein Steinpilz, in Gewürzen pochiert, Süßes Ingwer-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
54,00 €

Entrées Starters / Vorspeisen

Bisque de Homard, Citronnelle, Gingembre, Crème Combawa et Pain de Campagne à L'Ail

Lobster Bisque with Lemongrass, Ginger, Combawa Cream, and Garlic Country Bread Soldiers
Hummer-Bisque mit Zitronengras, Ingwer, Combawa-Crème und Land-brot-Sticks mit Kandiertem Knoblauch

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

OU

Pâté en croûte Maison,

Canard, Volaille et Foie-gras“que de la Plume”... Méli-Mélo de Betterave

Homemade Pâté en Croûte, Duck, Poultry, and Foie Gras, All from the Feather... Beetroot Mélange
Hausgemachte Pastete im Teigmantel mit Ente, Geflügel und Gänseleber,dazu eine bunte variation von Rote-Bete

Vin conseillé : Languedoc-Viognier- L'Intelligence Dne Château GUERY - IGP 2023 - 12cl à 5,00€ la Bt à 22,00€

Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Dos de Lieu Noir d'Islande,

Mousseline et Panais grillé, poudre de Café, Pistaches Torréfiées

Black Cod from Iceland, Grilled Parsnip and Mousseline, Coffee Powder and Roasted Pistachios
Kückenstück aus Island, Gegrillter Pastinaken und in Mousseline, Kaffeepulver und Geröstete Pistazien

Vin conseillé : Loire -TERRE DE L' ELU Domaine ROC'H AVEL - VDF 2023 - 12cl à 7,50€ la Bt à 28,00€

OU

Suprême de Volaille truffé, Label Rouge

Pomme Boulangère aux Shitakés, Choux Belge et son jus de Cuisson

Truffled Label Rouge Chicken Supreme, Boulangère Potato with Shiitake Mushrooms, Belgian Brussels Sprouts, and its Cooking Jus
TrüffelHähnchenbrust (Label-Rouge), Bäcker-Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen, Rosenkohlen und dessen Bratensaft

Vin conseillé : Jura- Chardonnay ARBOIS Dne de La PINTE 2022 - AOP -12cl à 8,50€ la Bt à 32,00€

Desserts Sweets / Süßes

Poire comme un Bolet,

Pochée aux Epices, Glace douce au Gingembre

Pear Like a Bolet, Poached with Spices, Sweet Ginger Ice Cream
Birne wie ein Steinpilz, in Gewürzen pochiert, Süßes Ingwer-Eis

OU

Coco Mango,

Biscuit Brownie et Sorbet Ananas Yuzu

Coconut Mango, Brownie Biscuit, and Yuzu Pineapple Sorbet
Kokos Mango, Brownie-Biskuit und Yuzu-Ananas-Sorbet

MENU BISTRONOMIQUE

1 Amuse-Bouche
Entrée
Plat
Fromage (supp)
Dessert

62,00 €

Amuse-Bouche Appetizer / Appetithappen

Entrée Starter / Vorspeisen

Crabe en Tartelette, Légumes croquants, Mayonnaise Wasabi et Billes de Bergamotte

2

Crab Tartlet, Crunchy Vegetables, Wasabi Mayonnaise, and Bergamot Sphere
Knuspriges Gemüse, Wasabi-Mayonnaise und Bergamotte-perlen

Vin conseillé : Riesling Grand Cru Ollwiller - Dne ROTH - AOC 2020 12cl à 14,00€ la Bt à 65,00 €

Poisson Fish/ Fisch

Dos de Dorade Sébaste rôti, Riz "Interdit" lié à la Sauce Crustacés, Pack choï à la plancha

6

Roast Back of redfish, Forbidden Rice with Shellfish Sauce, Grilled Pak Choi
Rücken der Dorade Sebast, Verbotener Reis gebunden mit Krustentiersauce, Blätterkoll com Grill

Vin conseillé : Rhône CROZE HERMITAGE LES 4 VENTS 2023 12cl à 9,00€ le Btl à 38,00€

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

Viande Meat/ Fleisch

Médaille de Veau Farci aux Marrons, Potimarron confit, Butternut à l'Huile de Noisette, Sauce Morilles

10

Veal Medallion Stuffed with Chestnuts, Confit Pumpkin, Butternut Squash with Hazelnut Oil, Morel Sauce
Kalbsmedaillon gefüllt mit Edelkastanien, Kandierter Kürbis, Butternut-Kürbis mit Haselnussöl, Morchelsauce

Vin conseillé : Beaujolais BROUILLY Maison D. PIRON - AOP 2022 - 12cl à 7,50€ la Bt à 29,00€

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,

Chouchou et Glace à l'Amande Maison

17

(10 mn de cuisson, dessert à commander de suite)

Warm chocolate mousse, almond ice cream (10 mins cooking time) and its PistachioChouchous
Lauwarme Schokoladenmousse, Mandelglace (10 Min. Kochzeit) und PistazienChouchous



Les Entrées Starters / Vorspeisen

Tartelette de Légumes croquants Mayonnaise Wasabi et Billes de Bergamotte Runchy Vegetable Tartlet, Wasabi Mayonnaise, and Bergamot Sphere Kleine tartelette mit Knackigen Gemüse, Wasabi-Mayonnaise und Bergamot-Perlen	35	19,50 €
Fricassée de Champignons au Xérès, Œuf parfait 63°C, Mousse de Paris et Terre de Noisette Sherry Mushroom Fricassée, Perfect Eggs at 63°C, Parisian Foam, and Hazelnut Soil Pilzfricassee mit Sherry, Perfekte Ei bei 63°C, Champignon-Mousse und Haselnuss-Erde	36	19,50 €
Spoom de Pommes de Terre au Safran étoilé d'Alsace, Spaghetti de Betterave Saffron Star Aniseed Potato Spoom from Alsace, and Beetroot Spaghetti Schaum von Kartoffeln mit Elsasser Sternsafran, Rote-Bete-Spaghetti	37	22,50 €

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

Les Plats Main Dishes / Hauptspeisen

Potimarron confit, Courge Butternut à l'Huile de Noisette, Pralin de Fruits secs Confit Pumpkin, Butternut Squash with Hazelnut Oil, and Praline of Dried Fruits !konfierter Kürbisnüss, Butternut-Kürbis mit Haselnussöl und Pralinen aus Trockenfrüchten	38	28,00 €
Pomme Boulangère aux Shitakés, Choux Belge et Légumes de Saison Boulangère Potato with Shiitake Mushrooms, Belgian Brussels Sprouts, and Seasonal Vegetables Bäcker-Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen, Rosenkohlen und saisonales Gemüse	39	31,00 €
Mousseline de Panais grillé, poudre de Café, Pistaches torréfiées Mousseline and Grilled Parsnip, Coffee Powder, and Roasted Pistachios Mousseline und gegrillter Pastinaken, Kaffeepulver und geröstete Pistazien	40	30,00 €

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



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	CREME, BEURRE, DAIRY	OLÉAGINEUX*, SCHALENFRUCHT, NUTS	CELERI, SELLERIE, CELERY	MOUTARDE, SENF, MUSTARD	SESAME, SESAM, SESAME	SULFITE, SULFIT, SULFITE	LUPIN, LUPINE, LUPIN	MOLLUSQUES, MOLLUSKEN, MOLLUSK	CHAMPIGNON, PILZ, MUSHROOM	PORC, PORK, Schwein
Pâté en croûte	1	<input type="radio"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="radio"/>
Tartelette de Crabe	2	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<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"/>
Houmous d'Amande	3	<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 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"/>
Fricassée de Champignons	4	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" 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 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 type="radio"/>
Bisque de Homard	5	<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 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 checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dos de Lieu Noir ou Dorade	6	<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 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"/>
Sole portion	7	<input type="radio"/>	<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 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"/>
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"/>
Suprême de Volaille	9	<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 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"/>
Médailon de Veau	10	<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 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 type="radio"/>
Tortellinis de Bœuf	11	<input type="radio"/>	<input checked="" 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"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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 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"/>
Fromages	14	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Paris/Saint-Louis	15	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input 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 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"/>
Coco Mango	16	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" 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 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"/>
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 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"/>
Brioche Perdue	18	<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 type="radio"/>	<input type="radio"/>
Poire comme un Bolet	19	<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 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"/>
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 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"/>
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 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"/>
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 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"/>
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 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"/>
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 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"/>
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 type="radio"/>	<input checked="" 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 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"/>
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"/>
Tartelette Végé	35	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<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"/>
Fricassée de Champignons Végé	36	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" 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 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 type="radio"/>
Spoom de Pomme 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 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"/>	<input type="radio"/>
Potimarron confit Végé	38	<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 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"/>
Pomme Boulangère Végé	39	<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 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"/>
Mousseline Panais Végé	40	<input checked="" 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 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"/>

APÉRO !

Aperitif | Vorglühén

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'apérol 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	3,30 €
Expresso, Ristretto, avec Crème	3,50 €
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

HIVER - 2025

**24
FEV.**

SEMAINE DU PARTAGE

NOUS VOUS PROPOSONS DES PLATS A PARTAGER

**2
MARS.**

FÊTE DES MAMIES

REJOIGNEZ-NOUS POUR PASSER UN MOMENT EN FAMILLE.

**5
MARS.**

SOIRÉE ŒNOLOGIQUE

DÉCOUVREZ LE SUD OUEST EN BLANC, ROUGE ET MOELLEUX

**25
MARS.**

LA CARTE DE PRINTEMPS ARRIVE!

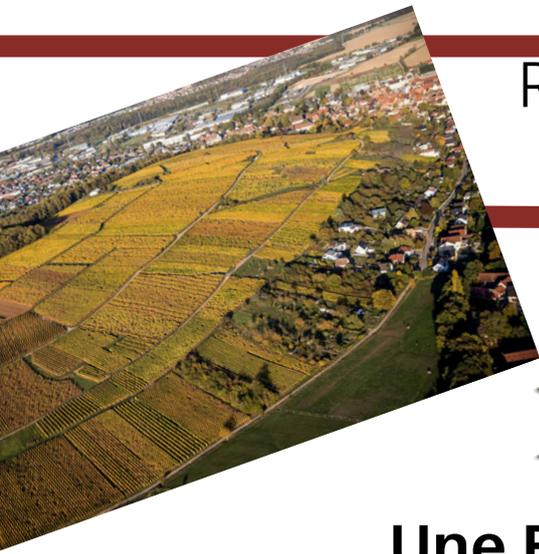
RETROUVEZ SUR NOTRE SITE LA LISTE DES PLATS...



**Le
Saviez
vous ?**

MENU DU JOUR A 32 € (3PLATS) !!

LE 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

