

LA CAVE

À MANGER

A PARTAGER OU PAS... / TO SHARE OR NOT ...

Planche de fromages ou Mixte Grignotin avec sa salade, pain frais et noix /

Cheese or mixed board Grignotin with its salad, fresh bread and nuts (110 gr) (1/7/8) - 12,50 €

Planche de charcuterie Grignotin avec sa salade, pain frais et noix /

Charcuterie board Grignotin with salad, fresh bread and nuts (110 gr) (1/8) - 13,50 €

Planche de fromages ou mixte Justan avec sa salade, pain frais et noix /

Cheese or mixed cheese board Justan with salad, fresh bread and nuts (190 gr) (1/7/8) - 23 €

Planche de fromages/Mixte Dividi avec sa salade, pains frais et noix /

Cheese or mixed board Dividi with salad, fresh bread and walnuts (440 gr) (1/7/8) - 35 €

Planche Terre & Mer, fromages, gravlax de saumon, et foie gras avec son pain frais /

Land & Sea Board with cheese, salmon gravlax, and foie gras with fresh bread (1/4/7/8) - 29 €

Planche Végétarienne - Houmous citron paprika, guacamole citronné à l'espelette et piquillos, crème de chèvre à la betterave accompagnée de légumes croquants, pain pita, pain à l'ail et frites de tortillas *Vegetarian Platter - Lemon paprika hummus, lemon guacamole with espelette and piquillos, goat cheese cream with beet and crunchy vegetables, pita bread, garlic bread and tortilla chips (1/7/8)- 26 €.*

Camembert au four à la truffe /

Camembert with truffle (1/7) - 24 €

Croque Monsieur au pain de campagne, Comté et jambon de Pays aux herbes avec sa salade /

Croque Monsieur with country bread, Comté cheese and country ham with herbs and salad (1/3/7/10) - 11,50 €

Foie Gras Maison nature et son chutney de figues, accompagnés de toasts /

Homemade Foie Gras with fig chutney and toast (1) - 17 €

Foie Gras Maison à la truffe et son chutney de figues, accompagnés de toasts /

Homemade Truffle Foie Gras with fig chutney and toasts (1) - 19 €

Duo de Foie Gras Maison et son chutney de figues, accompagnées de toasts /

Homemade Foie Gras Duo with fig chutney and toasts (1) - 18 €

Gravlax de Saumon maison, crème de raifort et ses toasts /

Homemade Salmon Gravlax, horseradish cream and its toasts (1/4/7/10)- 15 €

Saumon fumé maison, crème de raifort et ses toasts /

Homemade smoked salmon, horseradish cream and toasts (1/4/7/10) - 15 €

Portion de frites mayonnaise et ketchup maison /

Portion of french fries with mayonnaise and homemade ketchup (7/10)- 4 €

LA CAVE

À MANGER

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

Cheesecake spéculoos au caramel beurre salé /
Salted butter caramel speculoos cheesecake (1/3/7) - 7 €

Crème brûlée vanille framboise /
Crème brûlée vanilla & raspberry (3/7) - 7 €

Baba au rhum aux agrumes et chantilly vanillée /
Citrus rum baba with vanilla whipped cream (1/3/6/7/8)- 7 €

Panacotta aux fruits exotiques et crumble citron vert /
Panacotta with exotic fruits and lime crumble (1/7/8) - 7 €

Dame Blanche /
White Lady Ice cream (3/7/8) - 10 €

Liste des allergènes / Allergen List

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten | 8. Fruits à coques |
| 2. Crustacés | 9. Céleri |
| 3. Oeufs | 10. Moutarde |
| 4. Poissons | 11. Graines de sésame |
| 5. Arachides | 12. Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6. Soja | 13. Lupin |
| 7. Lait | 14. Mollusques |

LA CAVE

À MANGER

NOTRE SOUPE / OUR SOUP

*Velouté de Butternut aux éclats d'amandes torréfiées et ses croutons /
Butternut cream soup with roasted almond slivers & croutons (1/7/8) - 11 €*

NOS SALADES / OUR SALADS

*Crottin de chèvre chaud au muscovado en salade avec sa julienne de poire et framboise /
Warm goat cheese crottin with muscovado in salad with pear and raspberry julienne (1/7) - 16,50 €*

*Salade fromagère, amandes grillées, figues, fromages, grenade, tomates /
Cheese salad, grilled almonds, figs, cheese, pomegranate, tomatoes (1/7/8/11) - 11,50€*

NOS PLATS / OUR DISHES

*Emincé de poire de boeuf sauté aux poivrons et oignons sauce poivre, gratinée de polenta onctueuse /
Sliced beef pear sautéed with peppers and onions in pepper sauce, with gratinated creamy polenta (7/10) - 16,50 €*

*Tartare de boeuf assaisonné accompagné de ses frites ou de sa salade /
Seasoned beef tartar with French fries or salad (1/3/6/7/10) - 16,50 €*

*Cheese Bacon Burger Boeuf ou filet de poulet accompagné de sa salade ou de ses frites - Fromage au choix : Bleu, Tome ou
fromage à la truffe /
Cheese Bacon Burger Beef or chicken fillet with salad or fries - Choice of cheese : Blue, Tome or truffle cheese (1/3/7/10/11)
- 19 €*

*Pierrade 3 viandes (boeuf, poulet, bacon) et ses légumes à griller accompagnée de frites / Pierrade 3 meats (beef, chicken,
bacon) and its grilled vegetables with chips - 18 €*

*Tataki de thon au wasabi, sésame grillé et purée de pomme de terre vitelotte /
Tuna Tataki with wasabi, toasted sesame and mashed potatoes vitelotte (1/4/6/11) - 22 €*

*Tartare aux 2 saumons, mangue, citron vert, sésame et coriandre / Tartar with 2 salmon, mango, lime, sesame and coriander
(1/4/11) - 15,50 €*

*Potimarron au four farci aux champignons, marrons, feta, comté et noisettes / Baked pumpkin stuffed with mushrooms,
chestnuts, feta, comté and hazelnuts (3/7/8) - 15,50 € (20 minutes de cuisson / 20 minutes of cooking)*

Linguini aux scampis aillés / Linguini with garlic scampi (1/2/7) - 16,50 €

*Raclette aux 4 fromages accompagnée de sa salade et de ses pommes de terre /
Raclette with 4 cheese (7) - 25 €*

Plat du moment / Dish of the moment - 13,50 € (uniquement le midi du mardi au vendredi)

LA CAVE

À MANGER

Nos Boissons chaudes

Ristretto..... 2 €

Espresso..... 2 €

Double Espresso..... 3 €

Lungo..... 2,50 €

Cappuccino 4 €

Latte / Latte Macchiato / Chocolat Chaud 4 €

Mocha..... 4,5 €

Thé 2,30 €

Nos Softs

Coca-Cola..... 2,80 €

Coca-Cola Zero..... 2,80 €

Fanta Orange 2,80 €

Sprite 2,80 €

Ice-Tea Sparkling 2,80 €

Rosport 25 cl/50 cl/1 l2,50 €/3,50 €/5,50 €

Viva 25 cl/50 cl/1 l 2,50 €/3,50 €/5,50 €

Jus de fruits 2,80 €

Schweppes 2,80 €

Crodino 4 €

Nos Bières

Diekirch en Pression 25 / 50 cl 3,50 € /6,50 €

Carlsberg en bouteille 3,90 €

La Chouffe en bouteille..... 5 €

La Chouffe Cherry en bouteille 5,50 €

Duvel en bouteille 5 €

Duvel Triple en bouteille 6,80 €

Corona en bouteille..... 5,70 €

Leffe blonde en bouteille 4,50 €

Leffe brune en bouteille 4,50 €

Franziskaner W. en bouteille (50 cl) 5,50 €

Carlsberg 0.0 % en bouteille 3,50 €

Guinness en bouteille 5,90 €

Lupulus Blanche en bouteille 5,50 €

Nos Cocktails

Aperol Spritz..... 9,50 €

Spritzotto 9,50 €

Hugo 8,50 €

Kir Cassis 8 €

Autres Cocktails sur demande

LA CAVE

À MANGER

Carte des vins / Wine list

Notre offre de vins changent tous les jours donc n'hésitez pas à nous dire ce que vous aimez et nous vous ferons des propositions adaptées en fonction de vos goûts et de votre budget.

La carte permet de vous donner une idée de notre offre et des prix que nous proposons.

Our wine offer changes every day so don't hesitate to tell us what you like and we will make you proposals adapted to your taste and budget.

The wine list gives you an idea of our offer and the prices we propose.

Nos vins rouges légers / light red wines

- *Inspiration by Chloé, IGP Mont Baudile (Hérault), Cave Saint Saturnin - Bt / Verre 18 € / 5 €*
- *Merlot, Les Agasses, 2018 Ch. Val Joanis (Vaucluse) - Bt / Verre 24 € / 5 €*
- *Blaye Côtes de Bordeaux Rouge 2015 Ch. des Tourtes « Tradition » - Bt / Verre 25 € / 6 €*
- *« Pinot Noir » 2019 - Eric Louis - Bt / Verre 25 € / 6 €*
- *Douro Rouge « Reserva » Alice - 2018 - Vieira de Sousa - Portugal - Bt / Verre 28 € / 6 €*
- *Haut Médoc - Haut Beyzac « Classic » - 2017 - Bt / Verre 28 € / 6 €*
- *Côtes du Rhône Rouge « La Gerbaude » 2018 - D. Alary - Bt / Verre 30 € / 7 €*
- *Côtes de Gascogne « Le Manseng Noir » - 2018 - Cave Plaimont - Bt / Verre 36 € / 8 €*
- *Galla - Barbera d'Asti - 2018 - Franco Roero - Bt / Verre 38 € / 8 €*
- *Côtes du Rhône « J-B. Poquelin » - 2017 - D. du Parc Saint Charles - Bt / Verre 39 € / 8 €*
- *Pinot Noir SF - Wormer Waibour - Schmit Fohl - 2019 - Bt / Verre 52 € / 10 €*

Nos vins rouges puissants / strong red wines

- *Vieilles Vignes Minervois 2017 - Bt / Verre 20 € / 5 €*
- *« Black Gorilla » 2019 - D. Guinand - Bt / Verre 25 € / 6 €*
- *Sangiovese - Toscana - Tenuta Montecchiesi - 2018 - Bt / Verre 28 € / 6 €*
- *Madiran « Galets Rouges » Cave Plaimont - Bt / Verre 30 € / 6 €*
- *Côtes du Rhône Rouge « CamSô » - 2018 - D. Tour Saint Michel - Bt / Verre 34 € / 7 €*
- *Navarra « Reserva » - 2018 - Senorio Sarria - Espagne - Bt / Verre 39 € / 7 €*
- *Côtes du Rhône « Acte 3 » Mourvèdre - 2016 - D. du Parc Saint Charles - Bt / Verre 41 € / 8 €*

LA CAVE

À MANGER

Nos vins rosé / Rosé wines

- Minervois Rosé 2019 « Mercredi 12h30 » La Grande Tradition Domaine Pujol - Bt / Verre 20 € / 5 €
- Saint Mont Rosé 2019 « Rosé d'Enfer » Cave Plaimont - Bt / Verre 20 € / 5 €
- Bordeaux Rosé 2019 Château des Tourtes - Bt / Verre 20 € / 5 €
- Luberon Rosé 2019 Château Val Joanis « Jospéhine » - Bt / Verre 36 € / 8 €
- Reuilly Rosé 2018 « Gris de Gris » Cellier de la Pauline - Bt / Verre 37 € / 9 €
- Bandol Rosé 2019 Domaine de la Bégude - Bt / Verre 43 € / 10 €

Nos vins blancs fruités / Fruity white wines

- Viognier « Les Agasses » - 2018 - Château Val Joanis - Bt / Verre 24 € / 5 €
- Chardonnay « Coeur de Schistes » - 2016 - D. de la Ragotière - Bt / Verre 27 € / 6 €
- Chenin de Jardin Naturiste » - 2019 - J. Mourat - Bt / Verre 28 € / 6 €
- Chardonnay Indomita « Gran Reserva » - 2018 - Casablanca Valley - Bt / Verre 28 € / 6 €
- Chardonnay - Pays d'Oc « Cuvée Blanche » - 2018 - D. Le Fort - Bt / Verre 28 € / 6 €
- Pays des Collines Rhodaniennes « 50/Cinquante » - 2018 - D. Louis Chèze - Bt / Verre 30 € / 7 €
- Cabernet Blanc, Côte de Grevenmacher - 2018 - Bio - Bt / Verre 30 € / 7 €
- Pinot Gris -Ahn Goellebour - Schmit-Fohl - 2019 - Bt / Verre 36 € / 8 €
- Anjou Blanc « Clos du Frère Etienne » - 2017 - Château du Breuil - Bt / Verre 38 € / 9 €

Nos vins blancs secs /. Dry white wines

- Côte de Gascogne « Courtine » - 2019 - Cave Plaimont - Bt / Verre 18 € / 5 €
- Chenin Blanc - Stellenbosch Simonsig - 2019 - Afrique du Sud - Bt / Verre 24 € / 5 €
- Saint Mont Blanc « Les vignes retrouvées » - 2018 - Cave Plaimont - Bt / Verre 26 € / 6 €
- Toscana « Vermentino - Chardonnay » - 2019 - Tenuta Montecchiesi - Bt / Verre 28 € / 6 €
- Côte du Rhône « La Chèvre d'Or » - 2019 - D. Alary - Bt / Verre 30 € / 7 €
- Sauvignon Blanc « L'arpent des Vaudons » - 2018 - D. J-F Merieau - Bt / Verre 35 € / 8 €

Nos vins moelleux / Sweet wines

- Late Harvest » Gewurztraminer-Sauvignon - 2018 -Chili - Bt (50cl) / Verre 27 € / 8 €
- Gewurztraminer, Grand Premier Cru - 2018 - Vins de Moselle - Bt / Verre 32 € / 7 €
- Côteaux du Layon -2019 - Chateau du Breuil - Bt / Verre 47 € / 10 €

Nos vins pétillants / Our bubbles

- Champagne J. De Telmont Grande Réserve - Bt / Verre 60 € / 12 €
- Crémant - Bt / Verre 42 € / 8 €

Nos Alcools & Digestifs

Nos rhums

- Navy Strength Rhum 57° 8,50 €
- La Hechicera Rhum 40° 9,50 €
- Kraken Rhum Black 8 €
- Rhum Havana Brown 7 years 8 €
- Rhum Havana Blanc 3 years 6,50 €
- Rhum Diplomatico 10 €
- Rhum Brugal 1888 10 €
- Esclavo XO Cask Rhum 15 €
- Habitation SE VOSP Rhum 9,50 €
- Ferroni Rhum de Cuba 11 €
- Companero Rhum 8 €
- Rhum Plantation Barbade XO 20 ans 11 €
- Rhum JM Multimillésimé 2002-2007-2009 16 €

Nos autres alcools

- Gin Bombay Sapphire 6,50 €
- Gin Hendrick's 8 €
- Gin Mansfeld 10 €
- Tequila Patron Reposado 12 €
- Tequila Patron Silver 10 €
- Grappa Milano 11,50 €
- Amaretto 5 €
- Malibu 5 €

Ajout d'un soft : 2,50 €

Nos whiskys & bourbons

- Irish Jameson 6,50 €
- Johnnie Walker Red 6,50 €
- Chivas Regal 12 years 8 €
- Jack Daniels 8 €
- Nikka Barrel Whisky 10 €

*Nous avons d'autres suggestions alors
n'hésitez pas à nous demander.*

- Tequila Rose 6,50 €
- Vodka Absolut 6,50 €
- Vodka Eristoff Black 6,50 €
- Limoncello 4,50 €
- Baileys 5 €
- Quetsch 8 €
- Patxaran Otaola 5 €
- Cachaca Velho 6,50 €