



CAVE A VIN ET A MANGER

Nous ne servons que 3 assiettes par table en même temps. Nous sommes une cave à manger qui sert des assiettes à partager. Notre espace ne nous permet pas d'assurer un service de restaurant.

We serve 3 plates by table at the same time. We are a dining cellar that serves plates to share. Our space does not allow us to provide a restaurant service.

A Partager dès 17h :

🍷	Foie Gras maison	29.00€
🍷	Mini Ardoise apéritif	10.00€
🍷	Ardoise 3 charcuteries	19.00€
🍷	Ardoise 3 fromages	19.00€
🍷	Gravalax de Saumon Maison	21.00€
🍷	Burrata Préparé et garnie (simple ou double)	14.00€/20.00€
🍷	<u>Petite mixte</u> : 2 fromages et 2 charcuteries + accompagnements	25.00€
🍷	<u>Grande Mixte</u> : 3 fromages et 3 charcuteries + accompagnements	35.00€
	<i>3 cheese 3 charcuteries + sides</i>	

Suggestions du Chef :

🍷	Paté en croute	17.00€
🍷	Saucisse au Morilles	25.00€
🍷	Planche de Pata Negra	29.00€
🍷	Trio Du chef	29.00€

à partir de 19h jusqu'à 22h30:

🍷	Assiette de légumes d'hiver au BBQ	24.00€
	<i>BBQ Seasonal Vegetables</i>	
🍷	Poitrine de porc à l'asiatique et salade	18.00€
	<i>Asian Pork Belly with Salad</i>	
🍷	Tataki de Thon	28.00€
	<i>Tuna Tataki</i>	
🍷	Risotto à la Tomme de Savoie	22.00€
	<i>Savoie Cheese Risotto</i>	
🍷	Risotto à la Truffe	29.00€
	<i>Truffle Risotto</i>	
🍷	1x Os à moelle et son pain grillé	10.00€
	<i>Bone marrow with bread</i>	
🍷	3x Os à moelle et son pain grillé	24.00€
	<i>Bonne marrow with bread</i>	
🍷	Travers de porc marinade BBQ	29.00€
	<i>BBQ marinade RIBS</i>	
🍷	Steak D'Onglet	31.00€
	<i>Beef Bucher's cut,</i>	
🍷	Côte de cochon fermier XL	35.00€
	<i>Side of farm pig XL</i>	
🍷	Tentacules de Poulpe de Galice XL garni au BBQ	35.00€
	<i>Octopus Arm XL</i>	

Desserts :

🍷	Fondant au Chocolat noir (Lava Cake)	10.00€
🍷	Dessert du Chef	12.00€
🍷	Cookie a partager	12.00€