

# La Cave

RESTAURANT

**LA PASSION DU VIN**



**M. SUCHETA Pascal**, vous guide  
dans le choix de vos accords Mets-Vins.

**N'hésitez pas à lui demander conseil !**

Code Wifi : lacavecannes



Prix TTC et service compris



## LES APERITIFS

Anis, "Pastis 51, Ricard"	4cl	6.5€
Maury Grenat Domaine Lafage 2013	8cl	8€
Muscat de Beaumes-de-Venise Vidal Fleury 2014	8cl	9€
Vins Cuits "Martini, Suze, Campari, Lillet"	6cl	7€
Porto Taylor's L.B.V 2007	6cl	12€
Américano, Negroni	9cl	11€
Vodka Grey goose, Vodka Absolut	6cl	18€
Gin Gordon's	6cl	10€
Gin Heindrick's	6cl	15€
Spritz champagne "Louis Roederer"	18cl	18€
Sodas, Bières, Panaché, Monaco	25cl	6€
Coupe de champagne "Louis Roederer"	12cl	16€

## LES DIGESTIFS

Mandarinello	4cl	8€
Cointreau, Grand Marnier, Marie Brizard, Get 27, Grappa blanche	4cl	9€
Vieux Marc de Bandol Domaine de Pibarnon 1990	4cl	18€
Marc de Bourgogne Domaine D.R.C 1993	4cl	50€
Calvados Pays d'Auge Château du Breuil 15 ans	4cl	16€
Calvados Pays d'Auge Château du Breuil 20 ans	4cl	23€
Poire Williams "Monts de la Côte d'or" Cartron	4cl	25€
Vieille eau de vie de Prunes du Vieux Pigeonnier	4cl	11€
Mirabelle, Framboise "Cartron"	4cl	11€
Rhum "Diplomatico" Réserve exclusive	4cl	15€



## COGNACS

Cognac Lhéraud V.S.O.P Petite Champagne	4cl	8€
Cognac Lhéraud cuvée 10 Renaissance	4cl	12€
Cognac Remy Martin XO	4cl	24€
Cognac Lhéraud XO Eugénie	4cl	28€
Cognac Lhéraud XO Charles	4cl	30€
Cognac Lhéraud Grande Champagne 1983	4cl	52€
Cognac Lhéraud Fins Bois 1976	4cl	57€
Cognac Grande Champagne "Louis XIII Remy Martin"	2cl	90€

## LES WHISKY

JB, Red Label, Jameson, Ballantine's	4cl	10€
Chivas 12 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich 12 ans	4cl	11€
Talisker 10 ans	4cl	13€
Chivas 18 ans, Glenfiddich 15 ans, Aberlour 15 ans	4cl	15€
LAPHROAIG "Quater Cask"	4cl	25€



## **BAS ARMAGNACS LHERAUD**

Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1996	4cl	15€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1973	4cl	20€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1971	4cl	21€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1963	4cl	30€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1962	4cl	32€
Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand 1960	4cl	57€

## **CAFES ET INFUSIONS**

Café, Déca		3,2€
Café Noisette, Déca Noisette		3,90€
Cappucino, Café Crème, Double Café, Double Déca		5€
Thés Mariage et Frères ou Infusions		4.5€

## **LES EAUX MINERALES**

San Pellegrino, Thonon	75cl	7.5€
Chateldon	75cl	9,5€



## Pour Commencer **Appetizers**

**\* Les petites envies ne sont pas servies en plat.**

		Petite envie
Terrine de foies de volailles et sa compote d'oignons <b>Chicken's livers terrine with onions compote</b>	14,00€	9,00€
Harengs pommes à l'huile <b>Herings with boiled potatoes</b>	15,50€	10,50€
Poireaux vinaigrette <b>Leeks vinaigrette</b>	16,00€	
Poivrons au four, tartine aux olives <b>Sweet peppeer, tartine with olives</b>	16,00€	11,00€
Salade d'artichauds croquants œuf mollet "Parmesan Ou Anchoiade" <b>Raw artichoke, egg, Parmesan or Anchovy sauce</b>	17,00€	
Escargots à la persillade 10 pièces <b>Snails with parsley</b>	18,00€	
Salade Vosgienne <b>Vosgienne salad</b>	19,00€	
Sardinettes "R.C.E" dans leur boite et pain grillé <b>Littles sardines in their box with toast</b>	20,00€	
Choux Farcis Mamie Jeanne <b>Stuffed cabbage of Mamie Jeanne</b>	20,00€	15,00€
Foie gras de Canard, confit d'oignons et pain grillé <b>Duck foie gras and toasted bread</b>	22,00€	
Ravioles au pecorino parfumé à la truffe <b>Fresh ravioles with pécorino sauce perfumed with truffles</b>	22,00€	
Assiette Provençale " si partage 15€/personne " <b>A plate filled with a mixture of all the Provence appetizer</b>	30.00€	

**\* Les petites envies ne sont pas servies en plat.**



**\* Un supplément de 8 € sera facturé pour les plats partagés en deux**

## Les Produits de la Mer **Fishes**

Aïoli aux légumes du jour (selon arrivage) 24,50€  
**Fresh cod steamed with garlic sauce and vegetables**

## Les Viandes **Meats**

Confit de canard 23,00€  
**Duck confit**

Magret de canard sauce Agrumes miel ou sauce au poivre 24,00€  
**Duck breast with honey citrus sauce or pepper sauce**

Souris d'agneau, jus court 32,00€  
**Lamb shank**

Escalope de veau panée 24,00€  
**Breaded cutlet veal**

Rognons de veau au madère 26,00€  
**Calf's Kidneys with madera sauce**

Rognons de veau aux morilles 36,00€  
**Calf's Kidneys with morels**

Quasi de veau sauce aux cèpes 26,00€  
**Loin of veal with mushrooms**

Ris de veau panés sauce citron 32,00€  
**Sweetbread of breaded calf with lemon sauce**

Ris de veau aux morilles 40,00€  
**Sweetbreads with morels**

Entrecôte de boeuf 28,00€  
**Beef entrecote**

Filet de boeuf sauce au choix (poivre ou cèpes) 37,00€  
**Beef filet with (pepper sauce or mushrooms sauce)**

Filet de boeuf aux morilles 42,00€  
**Beef filet with morels**

Côte de veau sauce pecorino parfumée à la truffe 38,00€  
**Veal chop with pécorino sauce perfumed with truffles**

Côte de veau aux morilles 40,00€  
**Veal chop with morels**

**\*Un supplément de 8 € sera facturé pour les plats partagés en deux**



## Les desserts **Sweets**

Ile Flotante prâlines roses ou caramel	10,00€
<b>Ile flotante pink nuts or caramel</b>	
Riz au lait	8,00€
<b>Milk rice</b>	
Mousse au chocolat	9,00€
<b>Chocolate mousse</b>	
Crème renversée	9,50€
<b>Caramel cream</b>	
Tarte du jour	9,50€
<b>Pie of the day</b>	
Profiteroles sauce au chocolat chaud	15,00€
<b>Profiteroles with hot chocolate sauce</b>	
Irish coffee (Bushmills ou Jameson)	16,00€

## Fromages **Cheeses**

Assortiment de fromages affinés de la maison Ceneri à Cannes	16,00€
<b>Farmer cheeses plate by Ceneri in Cannes</b>	

## Vins de dessert au verre **Dessert wine**

Maury Grenat "Domaine Lafage" 2013	8,00€
Muscat de Beaumes de Venise "Vidal Fleury" 2014	9,00€



## MENU 37 €

### ENTREES AU CHOIX

Mini assiette provençale (sup. 5€)

Mini Provençal assortment

Poivrons à l'huile d'olive

Sweet pepper's in olive oil

Terrine de foie de volaille et sa compote d'oignons

Chicken's livers terrine  
with onions compote

Foie gras de Canard et pain grillé (sup. 5€)

Duck foie gras and toasted bread

Harengs pommes à l'huile

Herings with boiled potatoes

### PLATS AU CHOIX

Aïoli aux légumes du jour (selon arrivage)

Fresh cod steamed  
with garlic sauce with vegetables

Confit de canard

Duckling earthenware

Quasi de veau aux morilles (sup. 7€)

Roasted loin of veal  
with mushrooms sauce

Choux farcis Mamie Jeanne

Stuffed cabbage of Mamie Jeanne

Rognons de veau à la moutarde

Veal kidneys with mustard

### FROMAGES OU DESSERTS AU CHOIX Cheese or Dessert

Riz au lait, Mousse au chocolat,

ou Tarte du jour

Milk rice, Chocolate mousse,  
or Tart of the day

Profiteroles sauce au chocolat chaud

(sup. 7€)

Profiteroles and hot chocolate sauce

