RESTAURANT / BAR A VIN & LOUNGE

LA CAVE A VIN

RESTAURANT / BAR A VIN & LOUNGE

LA CAVE A VIN - MARINES
RESTAURANT & BAR A VIN

NOS PLANCHES A PARTAGER OU NON ...

FUET IBERIQUE 9.90E

TENDERS DE POULET CROUSTILLANT ÉPICÉS (5 PCS) 11.00E

PLANCHE DE FROMAGES 12.00E

FINGER FOOD SIMPLE 11.90E / DOUBLE 20.00E
Camembert pané, chili cheese, onion rings, poulet pané

PLANCHE DE CHARCUTERIES 13.00E

PLANCHE MIXTE 16.00E
Charcuteries & fromages

PLANCHE SCANDINAVE 17.00E
Saumon fumé, gravlax maison, blinis maison, crème ciboulette

LA GRANDE CAVE 27.50E
Charcuteries, fromages, saumon fumé, gravlax maison, salade. Accompagné de 3 verres de 6 cls de vin (au choix du sommelier)

NOS SALADES

CAVE 15.20E
Poulet frit, jambon de Bayonne, burrata, comté, tomates , salade

CHEVRE CHAUD 15.20E
Toasts de chèvre chaud et miel ,tomates, jambon de Bayonne, salade

L'ITALIENNE 15.50E
Pâtes, burrata, olives noïres, basilic, tomate

NOS ENTREES

OEUFS DURS MAYONNAISE MAISON 7.90E

PÂTÉ EN CROÛTE 8.90E
Aux 4 volailles et morilles

CROQUE MONSIEUR MAISON 11.90E
Jambon blanc italien à la truffe, comté 12 mois affinage, (supplément œuf 1,50€)

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ
LES 6 8.00E
LES 12 14.00E

OS À MOELLE 11.00E

OEUF FAÇON COCOTTE 11.00E
Crème, lard, oeuf, oignons

POUR LES GOURMANDS...

CAMEMBERT ROTI 19.90E
Charcuteries, salade, croûtons, frites maison

MONT D'OR RÔTI 21.90E
Charcuteries, salade, croûtons, frites maison

TARTIFLETTE MAISON 18.50E
Pommes de terre, lard, reblochon, vin blanc

Bonne degustation !

NOS POISSONS

FISH & CHIPS 18.00E

TARTARE DE SAUMON MAISON 18.90E

PÊCHE DU MOMENT 21.00E
Crème de lard fumé

NOS VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI 18.00E
Jus de volaille infusé au thym
(Volaille Label Rouge)

ANDOUILLETTE ARTISANALE 18.90E
Andouillette "Maison Fillière 5A" sauce moutarde à l'ancienne maison

MAGRET DE CANARD RÔTI 20.00E
Miel & amandes

PIÈCE DU BOUCHER ENV 250G 21.50E
(sauce aux choix : béarnaise, poivre, camembert)

NOS BURGERS

BURGER CLASSIQUE 15.50E
Steak, cheddar maturé, tomate, sauce secrète, oignons, salade

BURGER SAVOYARD 16.50E
Steak, reblochon, lard fumé, oignons, salade, crème ciboulette

BURGER CHICKEN HOT SPICE 17.50E
Filet de poulet frit, oignons, tomate, salade, cheddar maturé, sauce secrète épicé

POUR LES PETITS 10.00E

STEAK HACHÉ OU NUGGETS DE POULET, GLACE
UNE BOULE (VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON VERT)

NOS VÉGÉTARIENS ET VEGGIES

CROQUE MONSIEUR 11.90E
Confiture d'abricots, pêches miel de corse AOP, chêvre

BURGER VEGGIES 14.90E
Galette de pommes de terre, cheddar végétal, tomate

NOS GARNITURES

Nos plats ont un accompagnement inclus, à vous de choisir !

Si supplément 4€

SALADE VERTE
FRITES MAISON
PURÉE AU BEURRE
LÉGUMES DU MOMENT
PÂTES DU MOMENT

SUPPLÉMENT SAUCE 1.50E
Poivre, béarnaise, camembert ,mayonnaise, ketchup

NOS DESSERTS

GLACE DEUX BOULES 6.80E
vanille, chocolat, fraise, citron vert

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9.20E

MOUSSE AU CHOCOLAT 9.00E

CAFÉ/DÉCA OU THÉ GOURMAND 9.00E

CHEESE CAKE MAISON 9.20E

RHUM AU BABA 10.00E
Flambé au rhum à votre table et chantilly

DIGESTIF GOURMAND 14.00E

Bonne dégustation !

NOS SOFTS

LIMONADE 33CL 4.00E
COCA-COLA OU COCA-COLA ZERO 33CL 4.50E
SCHWEPPES TONIC 25CL 4.50E
ICE TEA 33CL 4.50E
ORANGINA 25CL 4.50E
PERRIER 33CL 4.50E
DIABOLO 33CL 4.50E
Limonade et sirop au choix
JUS DE FRUITS 20CL 4.50E
Pamplemousse ou Cranberry ou citron vert ou pomme ou orange
EAU MINERALE 50CL 4.60E
Plate ou gazeuse
EAU MINERALE 1LITRE 6.00E
Plate ou gazeuse

NOS APERITIFS

KIR 12CL 5.60E
Apéritif composé de vin blanc et de liqueur
RICARD 2CL 5.60E
MARTINI 4CL 5.60E
Rouge ou blanc
PORTO 4CL 5.60E
Rouge ou blanc
AMERICANO 8CL 9.00E
Campari, martini blanc, martini rouge, oranges Fait maison
COUPE DE CHAMPAGNE 12CL 10.00E
KIR ROYAL12CL 11.00E
Apéritif composé de champagne et de liqueur

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS 20CL 6.60E
VIRGIN MOJITO 20CL 7.60E
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier, cassonade, glace
VIRGIN PASSION OU FRAISE 20CL 8.20E
Menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier, purée de fruits, cassonade, glace

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

BLEU LAGOON CAVE 20 CL 9.60E
Vodka, curaçao, jus de citron, limonade, glace
LE LIS 20CL 9.60E
Gin, jus de citron, champagne, sucre de canne, glace
COCKTAIL LA CAVE 20CL 9.60E
Airelles, whisky, Perrier, zeste de citron, glace
APEROL SPRITZ 20CL 9.60E
Aperol, Prosseco, Perrier, cartier d'orange frais, glace
MOJITO 20CL 9.60E
Ron Havana 3 ans, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier, cassonade
MOJITO PASSION OU FRAISE 20CL 10.60E
Ron Havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier, purée de fruits
MOJITO ROYAL 20CL 12.00E
Champagne, Ron Havana 3 ans, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, cassonade

NOS BIERES

PRESSION AFFLIGEM 7°
Blonde Née en Belgique en 1074
25cl 5.60E
50cl 8.90E
33cl 6.90E

HOPPY BLONDE 5° 6.80E
Blonde Née en Belgique en 1074
TRIPLE MANDARINA 7,8° 6.80E
Bière de dégustation à la robe cuivrée
SOFT IPA 6,1° 6.80E
Une explosion d'arômes accompagne une douce amertume
WHITE IPA 4,9° 6.80E
Bière Blanche iconoclaste au corps léger avec une belle amertume

Brasserie Artisanale 830 Cormeilles-en-Vexin Boissy l'Aillerie

NOS WHISKYS

WHISKY COCA 4CL	7.50E
JACK DANIEL S 4CL USA en 1866, à Lynchburg Tennessee	8.00E
FOUR ROSES 4CL USA 1888 a Frankfort Kentucky Bourbon	8.00E
ABERLOUR 4CL Ecosse 1830 a Charlestown 12 ans d'age	8.00E
KNOCKANDO 4CL Ecosse 1898 dans le Moray 12 ans d'age	9.00E
CARDHU 4CL Ecosse 1824 dans le Morayshire 12 ans d'age	9.00E
BIG PEAT 4CL « Tourbe intense » Ecosse Isley	9.50E
JURA 4CL Ecosse 1810 île de Jura dans les Hébrides intérieures	9.50E
ARMORIK 4CL France A Lannion Bretagne depuis resque 100 ans, single malt	10.00E
LA SALAMANDRE 4CL France à Sarlat Périgord, viellie en fût d'eau de vie de prunes 7 ans	11.00E
WHISKY JAPONAIS 4CL Nikka pur malt 43°	11.00E
WHISKY JAPONAIS 4CL MONT FUJI SANROKU 50°	12.00E
PALETTE DE WHISKY 6 VERRES de 2cl	25.00E

NOS RHUMS

DIPLOMATICO Venezuela, 1896 produit au pied de la cordillère des Andes	9.00E
DON PAPA Philippines 1890 L'île de Negros	9.00E
KRAKEN Caraïbes 2010 république de Trinité-et-Tobago	9.00E
PACTO NAVIO Cuba San José de Las Lajas, près de La Havane	9.00E
BUMBU Caraïbes la Barbade "Le Berceau du Rhum"	9.00E
RHUM ARRANGE Ananas Victoria ou mangue passion	9.00E
TI PUNCH 4CL	9.00E
CENTENARIO 20 ans d'age Costa rica Amérique Centrale 4cl	9.00E
ZACAPA 23 ans d'age A l'est du Guatemala à Zacapa produit à 2300 mètres d'altitude	12.00E
RHUM MILLONARIO XO HORS D'AGE	13.00E
PEROU 4CL	15.00E
PALETTE DE RHUMS 6 VERRES de 2cl	25.00E

NOS DIGESTIFS

ARMAGNAC 4CL	8.50E
COGNAC 4CL	8.50E
CALVADOS 4CL	8.50E
GET 27 OU GET 31 4CL	8.50E
POIRE WILLIAMS 4CL	8.50E
BAILEYS 4CL	8.50E
LIMONCELLO 4CL	8.50E
AMARETTO 4CL	8.50E

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFE / DECA	2.20E
THES, VERVEINES, TISANES	4.00E
IRISH COFFEE 4cl de whisky, fait maison	9.00E

INFORMATION

Dans un souci d'approvisionnement et de disponibilité, certains produits ou tarifs de la carte peuvent être modifiés.
Merci de votre compréhension

5 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE, 95640 MARINES

LA CAVE A VIN

RESTAURANT / BAR A VIN & LOUNGE

RESTAURANT / BAR A VIN & LOUNGE

09 84 20 64 89

www.lacave-baravin.fr