

# LES ENTREES. STARTERS

<b>Velouté Givré de Petits Pois</b> 	14
Velouté givré de petits pois, chantilly Frozen pea cream soup with whipped cream	
<b>Tataki de Thon Mariné</b>	17
Thon mariné au soja, crème d'avocat et kumquat Soy marinated tuna tataki, avocado cream, kumquat	
<b>Foie Gras Mi-cuit</b>	26
Foie Gras mi-cuit "maison", Chutney de pomme au Calvados, brioche Homemade foie gras, with apple, calvados chutney and brioche	
<b>Crémeuse Burrata et Tomates Anciennes</b> 	15/28
Burrata, tomates anciennes, vinaigrette au miel et pisto à la pistache Creamy Burrata, old-fashioned tomato, honey vinaigrette and pistaccio (existe en plat ! / possible as a main course)	
<b>Rillettes de Porc</b>	15
Rillettes de pur porc, échalotes confites, pain de campagne Pure pork rillettes, shallot confit, farmhouse bread	
<b>Saumon Gravlax aux Agrumes</b>	21
Gravlax de saumon aux agrumes, crème légère et blinis Salmon gravlax with citrus fruits, sour cream and blinis	
<b>Tempura de Crevettes</b>	15
Tempure de crevettes et mayonnaise épicée Shrimp tempura with spicy mayonnaise	
<b>Les Escargots du Caveau</b>	18/36
Les Escargots (par 6 ou 12) Traditional snails in their shell with parsley and garlic butter (6 or 12)	

€ Prix Nets TTC

Changement de garniture facturé 2 euros

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.

# LES PLATS. MAIN COURSES

<b>Salade César</b> 21 Croustillant de poulet, tomates, salade verte, sauce légère aux anchois, parmesan Salad, crispy chicken, tomatoes, light anchovy sauce and parmesan	<b>L'Entrecôte Française</b> 28 Accompagné d'une sauce béarnaise, et frites maison au couteau French entrecote served with béarnaise sauce, and homemade french fries
<b>Confit de Canard</b> 28 Cuisse de Canard confite au jus de thym, gratin dauphinois Confit duck leg, dauphinois potatoes gratin, thyme juice, cooked creamy potatoes	<b>Tartare de Boeuf</b> 26 Tartare de Boeuf Traditionnel et frites maison Traditional beef tartare and homemade french fries
<b>Burger du Caveau *</b> 24 Bacon, boeuf, tomates, oignons confits et cheddar sur Bun artisanal Bacon, beef, tomatoes, pickled onions and cheddar on burger bun *option végétarienne à la demande 	<b>Pennes à la Tomates</b>  22 Pennes à la sauce tomates maison, assaisonnées avec soin, basilic et parmesan Penne Pasta with homemade tomatoes sauce, basil and parmesan (supplément burrata bufalla 5€)
<b>Filet de Bar Rôti</b> 28 Accompagné d'une purée de panais au beurre, sauce vierge Fillet of sea bass, parsnip purée with butter, sauce vierge	<b>Suprême de Volaille</b> 27 À la sauge, purée de pommes de terre fumée et jus de volaille corsé Poultry suprême served with sage and potatoes puree, poultry sauce

## LES ACCOMPAGNEMENTS. Sides Dishes 9

Gratin dauphinois  
"Gratin Dauphinois" potatoes

Purée de Panais  
Parsnip purée

Salade verte  
Green salad with  
vinaigrette

Frites maison  
Homemade french fries  
Purée de Pomme de Terre  
Mashed and creamy potatoes

€ Prix Nets TTC

Changement de garniture facturé 2 euros

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.

# LES DESSERTS. DESERTS

Tiramisu du Caveau	13
Tiramisu du moment - n'hésitez pas à demander ! Tiramisu of the moment - please ask our team !	
Tarte fine aux Pommes	12
Servie avec une glace au caramel au beurre salé Thin crispy apple tart served with salted butter caramel ice cream	
Crème Brûlée à la Vanille	12
Crème Brûlée à la vanille Bourbon Bourbon Vanilla "Crème Brûlée"	
Tartelette aux Fraises Fraiches	14
Tartelette croustillante aux fraises fraîches et crème pâtissière Fresh strawberry tartlet and pastry cream	
Brioche Perdue au Caramel	13
Brioche perdue, caramel et glace caramel au beurre salé French warm "brioche-perdue" and salted caramel ice cream	
Profiteroles du Caveau	13
Profiteroles sauce au chocolat, et glace vanille Choux pastry, craquelin garnish with vanilla ice cream and chocolate sauce	
La Panna Cotta du Moment	12
Panna Cotta du moment - n'hésitez pas à demander ! Panna Cotta of the moment - please ask our team !	
La Déclinaison de Gourmands	13-19
Café/Thé gourmand ou Champagne Gourmand Coffee, tea, or Champagne and small gourmet desserts	

Les Glaces et Sorbets (1, 2 ou 3 boules) 5-8-10

Glaces: chocolat, vanille, pistache, caramel au beurre salé

Sorbets: citron, fraise, framboise

Ice cream : chocolate, vanilla, salted butter caramel, pistachio

Sorbets : lemon, strawberry, raspberry