



# la Cave

Dégustation pour les épicuriens



Bienvenue dans La Cave, à vins, à viandes, à jambons, à cigares, à spiritueux... Imaginez manger une bonne Côte de Boeuf, prendre une belle bouteille de Vin et finir son repas tranquillement avec un Digestif et un Cigare sur la terrasse.



Liste des allergènes disponibles à l'accueil • Prix TTC

La Cave est ouverte :

lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi - 12h à 14h et 19h à 23h,  
dimanche - 12h à 14h

La Cave est fermée:

mercredi toute la journée et dimanche soir

# Whisky · 4 cl

## SINGLE MALT

Glen Deveron 10 ANS · Ecosse- Highlands	40°	9 €
Sexton · Irlande	40°	12 €
The Aberfeldy 12 ANS · Ecosse - Highlands	40°	12 €
Talisker Port Ruighe · Ecosse - Highlands-Skye	45,8°	13 €
The Balvenie 12 ANS · Ecosse - Speyside	40°	13 €
Oban 14 ANS · Ecosse -Highlands	40°	14 €
Craigellachie 13 ANS · Ecosse - Speyside	46°	15 €
The Aberfeldy 16 ANS · Ecosse - Highlands	40°	16 €
Lagavulin 16 ANS · Ecosse - Isley	43°	18 €
Royal Brackla 21 ANS · Ecosse - Highlands	40°	23 €

## BLENDED

Johnnie Walker Red Label · Ecosse	40°	8 €
Anderson · Ecosse	40°	9 €
Jameson Original · Irlande	40°	9 €
Tullamore · Irlande	40°	9 €
Cutty Shark Original · Ecosse	40°	9 €
Johnnie Walker Black Label · Ecosse	40°	10 €
Toki · Japon	43°	11 €
Togouchi Premium · Japon	40°	12 €
Nikka from Barrel 50 · Japon	51,4°	14 €
Johnnie Walker Blue Label · Ecosse	40°	28 €

## BOURBON

Jim Beam · États-Unis	40°	8 €
Woodford Reserve · États-Unis	43,2°	8 €
Four Roses · États-Unis	40°	9 €
Bulleit · États-Unis	45°	10 €
Maker's Mark · États-Unis	45°	10 €
Woodford Double · États-Unis	43,2°	12 €
Angel's Envy · États-Unis	43,3°	16 €

## WHISKEY

Jack Daniel's n°7 · États-Unis	40°	9 €
--------------------------------	-----	-----

## PUR MALT

Distillerie de la Seine Pur Malt BIO · Normandie	46°	11 €
Distillerie de la Seine Pur Malt BIO Transatlantique · Normandie	45°	12 €

...

### SINGLE GRAIN

Haig Club Clubman · Ecosse - lowlands	40°	8 €
Nikka Coffey Grain · Japon	45°	12 €

### RYE WHISKEY

Bulleit Rye · États-Unis	45°	12 €
--------------------------	-----	------

### PREMIUM WHISKEY

The Macallan 1950 The Malt	43° à la demande	
The Macallan 25 Years Old Anniversary Malt, Distilled 1963	43° à la demande	
Glenmorangie Pure Old Highland Malt Whisky 1963	43° à la demande	
Aberlour 1964	50° à la demande	
Macallan 1967	43° à la demande	

## Rhum · 4 cl

### RHUM AGRICOLE

Trois Rivières Cannes Brûlées · Martinique	43°	8 €
Trois Rivières Cuvée Ocean · Martinique	42°	9 €
Bologne Silver · Guadeloupe	50°	9 €

### RHUM BRITANNIQUE

Bumbu XO · Panama	40°	11 €
Angostura 1919 · Trinidad & Tobago	40°	12 €
Pyrat XO Reserve · Anguilla	40°	12 €
Mount Gay XO · Barbade	43°	13 €

### RHUM HISPANIQUE

Bacardi Carta Blanca · Porto Rico	37,5°	9 €
Bacardi Carta Oro · Porto Rico	37,5°	9 €
Bacardi Reserva Ocho · Porto Rico	40°	10 €
Havana Club 3 ANS · Cuba	37,5°	10 €
La Hechicera Reserva Familiar · Colombie	40°	12 €
Santa Teresa 1796 · Venezuela	40°	18 €
Zacapa Solera 23 ANS · Guatemala	40°	18 €
Facundo Eximo · Porto Rico	40°	20 €
Zacapa XO · Guatemala	40°	22 €
Facundo Paraíso · Porto Rico	40°	70 €

## Cachaça · 4 cl

<b>Janeiro</b> · Brésil	40°	<b>8 €</b>
<b>Ypioca Paille</b> · Brésil	38°	<b>9 €</b>
<b>Leblon</b> · Brésil	40°	<b>10 €</b>

## Gin · 4 cl

<b>Gin Bombay Sapphire</b> · Royaume Uni	40°	<b>8 €</b>
<b>Gin Tanqueray</b> · Ecosse	47,3°	<b>8 €</b>
<b>Gin Citadelle</b> · France	44°	<b>9 €</b>
<b>Bombay Citron Pressé</b> · Royaume Uni	37°	<b>10 €</b>
<b>Bombay Bramble</b> · Royaume Uni	37,5°	<b>10 €</b>
<b>Hendrick's Gin</b> · Ecosse	43,4°	<b>10 €</b>
<b>Gin Roku</b> · Japon	43°	<b>10 €</b>
<b>Gin Mare</b> · Espagne	42,7°	<b>10 €</b>
<b>Bulldog Gin</b> · Royaume Uni	40°	<b>10 €</b>
<b>Gin Monkey 47</b> · Allemagne	47°	<b>12 €</b>
<b>Bombay 1er Cru</b> · Royaume Uni	47°	<b>12 €</b>
<b>Saffron Infused Dry Gin</b> · Autriche	44°	<b>12 €</b>
<b>The Botanist</b> · Ecosse	46°	<b>13 €</b>
<b>Oxley Gin</b> · Royaume Uni	47°	<b>14 €</b>
<b>Gin Orties Estragon</b> · Normandie	44°	<b>16 €</b>

## Vodka · 4 cl

<b>Eristoff</b> · Georgie	37,5°	<b>8 €</b>
<b>42 Bellow</b> · Nouvelle-Zelande	40°	<b>8 €</b>
<b>Absolut Blue</b> · Suède	40°	<b>8 €</b>
<b>Absolut Vanilla</b> · Suède	38°	<b>8 €</b>
<b>Zubrowka Bison Grass</b> · Pologne	37,5°	<b>9 €</b>
<b>Vodka bio base Vinique</b> · Normandie	40°	<b>10 €</b>
<b>Absolut Elix</b> · Suède	42,3°	<b>10 €</b>
<b>Crystal Head Vodka 40°</b> · Canada	40°	<b>12 €</b>
<b>Grey Goose</b> · France	40°	<b>12 €</b>
<b>Grey Goose Poiré</b> · France	40°	<b>14 €</b>



## Soft

<b>Coca</b> · 25 cl	<b>5 €</b>
<b>Zero</b> · 25 cl	<b>5 €</b>
<b>Schweppes Tonic 1,5</b> · 25 cl	<b>5 €</b>
<b>Jus d'Orange</b> · 25 cl	<b>5 €</b>
<b>Jus de Citron (Maison)</b> · 10 cl	<b>5 €</b>
<b>Jus de Pomme</b> · 25 cl	<b>5 €</b>
<b>SIROP</b> .....	
<b>Fraise, Menthe, Citron, Kiwi</b> · 3 cl	<b>4 €</b>
<b>EAUX</b> .....	
<b>Thonos</b> · France	<b>5 €</b>
<b>Vals</b> · France	<b>7 €</b>

## Boissons chaudes

<b>Expresso</b> · Torréfacteurs Normands	<b>3 €</b>
<b>Allongé</b> · Torréfacteurs Normands	<b>3 €</b>
<b>Noisette</b> · Torréfacteurs Normands	<b>3,5 €</b>
<b>Double</b> · Torréfacteurs Normands	<b>4,5 €</b>
<b>Rooibos</b> · Rouge Bourbon, Mariage Frères	<b>4 €</b>
<b>Thé Noir</b> · Marco Polo, Mariage Frères	<b>4 €</b>
<b>Infusion</b> · Camomille, Mariage Frères	<b>4 €</b>

## Cognac · 4 cl

Le Palin VS · France	40°	9 €
Hennessy VS · France	40°	12 €
Martell VSOP · France	40°	14 €
Camus Cognac VSOP Borderies Edition Limitée 40 · France	40°	15 €
Martell Médaillon XO · France	40°	42 €
Hennessy Original XO · France	40°	45 €
Camus Cognac XO Prestige 40 °C · France	40°	55 €

## Calvados · 4 cl

Busnel Calvados Beaujour · France	40°	? €
Le Lacellois 2 ANS · France	40°	10 €
Le Pommeray Hors d'age · France	40°	12 €
Calvados Morin Hors D'Age 15 ANS · France	42°	12 €
Calva de chez Pascal · Normandie	40°	15 €
Calvados Morin 25 Ans · France	43°	18 €

## Armagnac · 4 cl

Duc de Loussac VSOP · France	40°	10€
Duc de Loussac VS · France	40°	11 €
Duc de Loussac XO · France	40°	12 €
Duc de Lussac Millésime 1990 · France	40°	15€
Armagnac Milady Sempé · France	40°	15 €
Armagnac Sempé · France	40°	29 €

## Saké · 4 cl

Sake Bijuto Junmai · Japon	14,5°	8 €
----------------------------	-------	-----

## Pisco · 4 cl

Pisco Demonio Quebranta · Pérou	40°	9 €
---------------------------------	-----	-----

## Tequila · 4 cl

Cazadores Blanco · Mexique	40°	10€
Patron Silver · Mexique	40°	16 €
Patron Reposado · Mexique	40°	16 €
Patron Anejo · Mexique	40°	17 €
Patron el Cielo · Mexique	40°	42 €

## Mezcal · 4 cl

Herencia de Sanchez Espalin · Mexique	42°	10 €
---------------------------------------	-----	------

## Liqueur · 6 cl

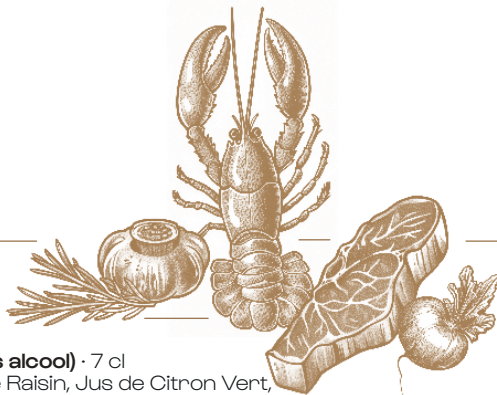
Della Riviera Limoncello	7 €
Bailey's	7 €
Malibu	7 €
Passoa	7 €
Soho	7 €
Get 27	8 €
Get 31	8 €
Liqueur de Menthe DDLS	9 €
Liqueur de Café	9 €
Amaretto Disaronno	9 €
Chambord	9 €
Cointreau	9 €
Khalua	9 €
Pim's	9 €
Grand Marnier	10 €
Benedictine	12 €
Saint Germain	12 €
Bumbo	12 €
Italicus	12 €
Absinthe	13 €
Chartreuse Verte	14 €

## Eaux de vie · 4 cl

Grappa	9 €
Lorrancy Framboise	9 €
Lorrancy Mirabelle	9 €
Vieille Prune	10 €



## Cocktails



<b>Jaune Sauvage (Sans alcool)</b> · 7 cl Martini Florale, Jus de Raisin, Jus de Citron Vert, Sirop de Fleur de Sureau et Perrier	<b>8 €</b>
<b>Manhattan</b> Marker Mark, Martini Rouge et Angustura Bitter · 7 cl	<b>10 €</b>

## Tapas · Entrées à partager ou pas

<b>Le Petit Radis</b> Beurre salé	<b>5 €</b>
<b>Belles Olives</b> Bella di Cerignola	<b>6 €</b>
<b>Eperlants frits</b> et bol d'Aïoli	<b>7 €</b>
<b>Frites d'Aubergine</b> , Ketchup Pêche de vigne	<b>8 €</b>
<b>Oeufs Mayonnaise</b> mais Mayonnaise Pistache et Mayonnaise Betterave et Vin Rouge	<b>8 €</b>
<b>Légumes grillés</b> et marinés à l'Huile d'Olive extra vierge	<b>9 €</b>
<b>Tarama Blanc rapé de Combawa</b> - Toast	<b>9 €</b>
<b>Pastilla Volaille</b> aux Amandes et Cannelle	<b>9 €</b>
<b>Poules Marinés sauce Chimichurri</b> , Huile d'Olive, Echalote, Origan, Persil plat, Thym, Ail	<b>10 €</b>
<b>Tataki de Bœuf</b> Marinade saveur Thai, Miso, Ponzu et Basilic Purple	<b>12 €</b>
<b>Saumon-Aperol</b> , Coriandre Aneth et zestes d'Agrumes	<b>12 €</b>
<b>Artichauts camus</b> , Vinaigrette à la confiture de Gratte Cul	<b>12 €</b>
<b>Nuggets</b> de Poulet Maison	<b>12 €</b>
<b>Boite de Sardines</b> à l'Huile d'Olive Nuri	<b>13 €</b>
<b>Jambon Ibérique</b> à la découpe · 60 g	<b>14 €</b>
<b>Boite de Sardines au Fromage de Chèvre</b> de Belle Ile en Mer	<b>16 €</b>
<b>Burrata des Pouilles</b> , Melons, Pastèque & Basilic	<b>17 €</b>
<b>Boudin noir</b> chez Christian Para , Toast et Moutarde à l'ancienne	<b>18 €</b>
<b>Ganache de Foie Gras maison</b> , Fruit et Poivre Passion	<b>18 €</b>
<b>Week-end à Rome</b> Spianata Truffée, Bresaola, Mortadelle & Jambon Cru artémiano 24mois	<b>19 €</b>
<b>Boite de caviar</b> à Partager, à la cuillère	<b>59 €</b>



## Plats

Jambon Blanc Braisé à la découpe	22 €
L Bone Maturé · 300 g	27 €
Picanha de Bœuf · 200 g	29 €
Filet de Bœuf · 200 g ( Rossini )	42 €
Côte de Bœuf Normande · mini 1kg	7,5 € / 100g
Côte de Bœuf maturée 30 jours · mini 1kg	9,50 € / 100g
Côte de Bœuf à volonté · uniquement le dimanche midi	
Entrecôte Wagyu au poids	prix au cours, selon arrivage
Bar flambé à la Vodka	29 €
Saint Pierre juste grillé	35 €

### 1 GARNITURE AU CHOIX

Gratin de Macaronis

Gâteau de Pommes  
de terre à la Truffe

Frites maison

Légumes verts à l'étuvée

Ratatouille

Sauce Barbecue  
au Jack Daniel's uniquement

## Pour les enfants

Pour les moins de 6 ans	0 €
De 6 ans jusqu'à 12 ans	12 €

**Plat :** Poulet Frites ou Poisson Ratatouille

**Dessert :** 1 boule de Glace : Fraise, Vanille ou Chocolat

## Desserts

Pudding de Chia, Pêche & Amandes	8 €
Pavlova à la Fraise et Fruits de la Passion, Glace Vanille	8,5 €
Gorgonzola à la cuillère, Huile d'Olive au Thym	9 €
Assiette de Glaces et Sorbets,	9 €
Fraise, Framboise, Groseille, Liqueur de Fraise des bois	
Baba au Rhum, Chantilly à la Vanille du Mexique	9 €
Tiramisu à l'Anglaise	9 €
Smash Croissant, Mascarpone Vanillé, Fruits rouge et Basilic	9,5 €

# Cigares

ACCORDS DE  
DIGESTIF SUGGÉRÉ

## VegaFina Coronita / Coronita

→ Fongique : Herbacé, Bois, Mousse

République  
Dominicaine

6 €

Benedictine  
ou  
Chartreuse

## San Pedro de Macoris Brazil / Perla

→ Brazil : Agrumes, Boisé, Poivre, Terreux

République  
Dominicaine

8 €

Cognac  
Camus VSOP

## VegaFina Short Robusto / Petit Robusto

→ Notes de Caramel, de Café torréfié et de Cèdre

République  
Dominicaine

12 €

Rhum  
Angostura  
1919

## Bundle Selection By Cusano Lonsdale / Lonsdale

→ Boisé, Noix, Café, Poivre

République  
Dominicaine

13 €

Cognac  
Hennessy VS

## Zino Nicaragua Gordo / Gordo

→ Notes de Bois et d'Épices, de Cuir, de Cacao et  
Café à la crème, de Poivre et de Chocolat noir

Honduras

14 €

Whisky Royal  
Brackla 21  
ans

## Macanudo Inspirado White / Robusto

→ Doux avec des épices, riche mais nuancé,  
notes de terres

Honduras

15 €

Whisky  
Sexton

## CAO BX3 (plus petit) / Robusto

→ Riche et doux, raffiné, notes terreuses,  
nuances de Noix, traces subtiles de Chocolat

Nicaragua

16 €

Armagnac  
Duc de  
Loussac

## CAO BX3 (plus grand) / Toro

→ Brésil : Terre, Noix, Chocolat

Nicaragua

17 €

Whisky Bulleit  
Rye

## CAO OSA Lot 50 / Torpedo

→ Arômes sucrés de Bois, de Chocolat, légère  
touche de Café torréfié et de Feuilles fraîches

Nicaragua  
ou  
Honduras

19 €

Cognac  
Camus XO  
Prestige

## Macanudo Inspirado Orange Robusto / Robusto

( 2023 ) → Notes épicées subtiles, saveur de Noix,  
arômes de Caramel, Noisettes, et Poivre blanc

Honduras

20 €

Whisky  
OBAN 14  
ANS

## Nub Maduro 460 / Corona

→ Café, Chocolat noir, Épices douces, Chêne

Brésil

23 €

Cognac  
Martell  
Médailion XO

## Macanudo Maduro Diplomat / Perfecto

→ Chocolat, Café, Crème

République  
Dominicaine

23 €

Rhum  
Facundo  
Eximo

## Rocky Patel Vintage 1990 / Torpedo

→ Cuir jeune, Chocolat, Foin, Noisette grillée, Sucre,  
Terre grasse

Honduras

23 €

Rhum Santa  
Teresa 1796

## Macanudo Inspirado Limited Edition / Robusto

( 2022 ) → Noix, Crème et Fruits secs

République  
Dominicaine

23 €

Whisky Angel  
Envy

## Oliva Série V / Robusto

→ Terre, Cuir, Bois frais, Chocolat, Café

Nicaragua

25 €

Rhum Trois  
Rivières

<b>Davidoff Grand Cru N°5 / Petit Corona</b> → Terreux : Chocolat, Cèdre, Pelouse, Herbe, Fève et Cacao	République Dominicaine	<b>27 €</b>	Gin Citadelle
<b>E.P. Carrillo Pledge Prequel / Robusto</b> → Boisé : Chêne, Régliasse, Pomme cuite, Cacao, Chocolat noir, Mélasse, Poivre	République Dominicaine	<b>32 €</b>	Rhum Bumbo XO
<b>Davidoff Signature / Corona</b> (2000) → Floral : Cèdre, Caramel, Florales	République Dominicaine	<b>32 €</b>	Whisky Johnnie Walker
<b>Davidoff Grand Cru n°3 / Corona</b> → Imposantes notes d'Épices (surtout le Poivre), notes subtiles de Noisettes, touche Florale, odeur d'Herbe, légère nuance de Cuir	République Dominicaine	<b>36 €</b>	Eau de Vie
<b>Partagas Série D No. 4 SBN / Robusto</b> → Cèdre, Poivre, Cacao, Terre	Cuba	<b>39 €</b>	Whisky Lagavulin 16 ANS
<b>Oliva Série V Melanio Gran Reserva Limitada / Lonsdale</b> (2022) → Fèves : Café, Chocolat, Bois, Epices	Nicaragua	<b>40 €</b>	Whisky Four Rose
<b>Macanudo Inspirado Red Gigante / Gigante</b> (2024) → Arômes corsés: de Fruits noirs, de Poivre noir, et notes subtiles d'Épices	République Dominicaine	<b>41 €</b>	Rhum Pynat XO Reserve
<b>Rocky Patel 60 / Robusto</b> → Terre et Poivre, touches subtiles de Cannelle, de Chêne, de Piment, de Cuir, de Chocolat au lait et de Thé noir	Nicaragua	<b>45€</b>	Whisky Jack Daniel's
<b>Silencio Sean Williams Limited Edition / Corona</b> (2023) → Notes sucrées subtiles, touches de Bois et de Noix	République Dominicaine	<b>45 €</b>	Rhum Mount Gay XO
<b>Cohiba Panetelas / Panetela</b> → Cuir, Terre, Epices, Noix, touches sucrées et de Miel	Cuba	<b>58 €</b>	Armagnac Milady Sempé
<b>Cohiba Siglo I / Très Petit Corona</b> → Boisé : Café, Cacao, Bois, Régliasse	Cuba	<b>65€</b>	Rhum Bologne Silver
<b>Davidoff Year of the Dragon / Double Corona</b> → Épices : Terreuses, Herbacées, Boisées, Noix grillées, Crème, Régliasse, Miel sucré, Poivre blanc, Agrumes, Epices, Chocolat noir, bois de Chêne	République Dominicaine	<b>126 €</b>	Whisky Balvenie 12 ANS
<b>Cohiba Siglo VI Tubos / Canonanzo</b> → Cuir gras, Bois, Terre humide, Poivre	Cuba	<b>194 €</b>	Whisky Anderson
<b>Davidoff Royal Release Salomones / Exquisito</b> → Bois de Chêne, Cuir, Epices fraîches, Maïs sucré et Chocolat au lait	République Dominicaine	<b>270 €</b>	Rhum Facundo Paraíso

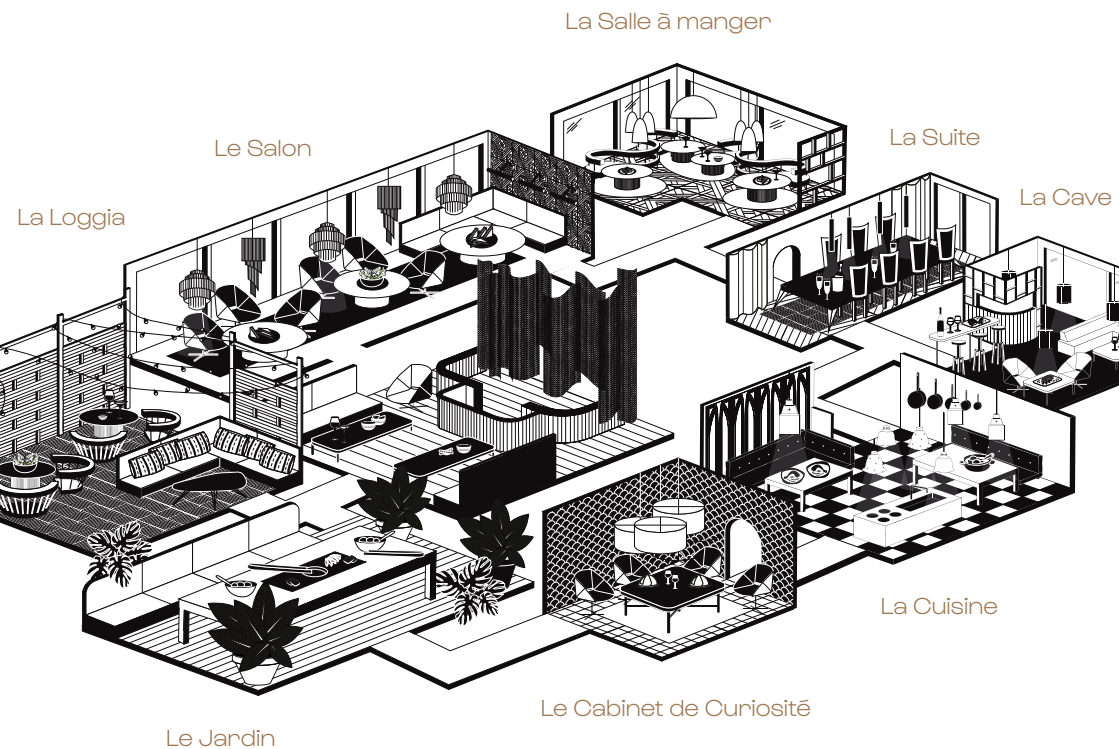
## Histoire des cigares

### LE NUB MADURO 460

Une anecdote souvent racontée à propos de ce cigare est qu'il a été créé par accident lors d'une séance de dégustation chez Oliva. Lors d'une de ces sessions, l'un des maîtres torcedores (rouleurs de cigares) a décidé de couper un cigare à la longueur désirée pour un fumeur, mais a accidentellement coupé trop court, laissant une longueur inhabituellement courte. Au lieu de jeter le cigare, ils ont décidé de l'allumer et de voir ce que cela donnerait. À leur grande surprise, le cigare court a offert une expérience de fumage incroyablement concentrée, mettant en valeur les saveurs riches et complexes du tabac Maduro utilisé pour l'enveloppe. Impressionnés par cette découverte fortuite, les maîtres torcedores ont décidé de perfectionner cette taille de cigare et de l'introduire comme une nouvelle variante dans la gamme Nub.

Ainsi, le Nub Maduro 460 est né, grâce à un simple accident qui a conduit à la création d'un cigare apprécié par de nombreux amateurs de cigares à travers le monde pour son caractère audacieux et sa concentration de saveurs.





Pour votre prochaine visite au Rouf,  
quelle émotion choisirez-vous ?

