MENU/MENIU

La Cave de Bucarest *est le successeur du restaurant* ***La Villa****, élu meilleur restaurant de Bucarest en 2004, Chef Lionel Giraud, actuellement Chef 2** Michelin à Narbonne France, 4 Toques chez Gault et Millaut.*

La Cave de Bucarest este urmașul restaurantului **La Villa**, care a fost ales cel mai bun restaurant din București în anul 2004, Chef Lionel Giraud, în prezent Chef 2** Michelin la Narbonne Franța, 4 Toques la Ghidul culinar Gault et Millaut.

*Plats conçus par le Chef Claude Giraud (ancien Chef 2** Michelin) de Port Leucate, France.*

Preparate culinare concepute de Chef Claude Giraud (fost Chef 2** Michelin) din Port Leucate, Franța.

Les Entrées/Antreuri

	Prei	Grame
Carpaccio d'esturgeon, crème acidulée, parmesan, olives et aneth	**78**	**120**
Carpaccio de sturion, cremă acidulată, parmezan, măsline şi mărar*		
Crevettes piquantes	**60**	**200**
Creveți picanți*		
Carpaccio de saumon	**49**	**120**
Carpaccio de somon*		
Escalope de foie, quelques grains de raisin sautés au Porto, petit jus beurré	**85**	**200**
Escalop de foie gras, boabe de struguri trase în vin de Porto lejer, sos de unt*		
Tarte à la viande. Tarte délicate, accompagnée de tomates, mélange de veau et copeaux de parmesan, sauce réduite au basilic	**47**	**200**
Tartă cu carne. Tartă delicată însoțită de roșii, amestec de vițel și așchii de parmezan, sos scăzut de busuioc*		
Bouillon de champignons, servi avec son nid de tartare de jambon Serrano	**35**	**240**
Supă cremă de ciuperci și cuibul ei de tartar din jambon Serrano		

Les Poissons/Peşte

	Prei	Grame
Filet d'esturgeon, pommes de terre, sauce citronée	**85**	**250**
File de sturion cu cartofi și sos de ou cu lămâie*		
Filet de doraude et sa purée de céleri	**59**	**250**
File de dorada cu piure de țelină*		
Saumon rôti à l'oseille et son nid de poireaux	**75**	**180**
Somon rumenit cu sos de ștevie și cuibul său de praz*		

Les Viandes/Carne	*Prei*	*Grame*
La joue confite de Mangalita de la Maison Tătăran, compotée d'oignon et polenta crémeuse à l'huile de truffe, jus de celui-ci **Obrăjor confiat de Mangaliță de la ferma Tătăran, în suc propriu, compot de ceapă şi mămăligă cremoasă din mălai ecologic, cu ulei de trufe***	**79**	**230**
La selle d'agneau rôtie, carrotes, jus d'agneau et sauce tomates **Spată de miel la cuptor, în suc propriu, morcovi caramelizați și sos de roșii***	**73**	**220**
Cuisse de canard légèrement dorée, purée de carottes et gingembre **Pulpă de rață ușor rumenită cu piure de morcovi şi ghimbir***	**62**	**300**
Bœuf braisé „La Villa" et sa purée de pommes de terre **Vită braisée „La Villa" cu piure de cartofi**	**65**	**200**
Magret de canard, purée de céleri et sa sauce à l'orange **Piept de rață cu piure de țelină și sos de portocale***	**72**	**250**
Soufflé de polenta au fromage de chèvre, brebis et parmesan, lardons et oeuf *(Pour 2 personnes)* **Bulz „La Cave" cu brânză de capră, burduf și parmezan, costiță de țară și ou** (Pentru 2 persoane)	**58**	**350**

Les Desserts/Desert	*Prei*	*Grame*
Chocolat Equateur comme un cappuccino, mouillette sucrée au pain brioché **Ciocolată Equateur servită ca un cappuccino lângă crutoane din brioşă îndulcită**	**32**	**150**
Le Mille-feuilles, feuilletage inversé, crème diplomate à la vanille, caramel beurre salé, glace vanille Bourbon **Mille-feuilles, foietaj inversat, cremă diplomat cu vanilie, caramel beurre salé, îngheţată de vanilie Bourbon***	**35**	**140**
Gratin de framboise au grand-Marnier **Gratin de zmeură cu grand-Marnier***	**35**	**100**
Soufflé glacé „La Villa” **Soufflé glacé „La Villa”***	**28**	**100**
Moelleux au chocolat, glace à la vanille **Moelleux de ciocolată cu înghețată de vanilie***	**28**	**150**

Menu sur commande/Meniu la comandă
(24h à l'avance/cu 24h înainte)

Les Entrées/Antreuri	*Prei*	*Grame*
Vis-à-vis de gambas **Vis-à-vis de creveți***	**94**	**250**
Le Homard du Maine ***La queue rôtie au lard de Mangalita, les pinces et les coudes en ravioles aux légumes, jus de têtes émulsionné à l'Armagnac*** **Homar de Maine** **Coadă de homar prăjită cu şunculiţă de Mangaliţă, cleşti în ravioli cu legume, suc de homar emulsionat cu Armagnac**	**154**	**210**
Tarte „Hallstatt" **Tartă „Hallstatt" cu pește***	**39**	**220**
Feuiletté „Normandie" au fromage* (Pour 2 personnes)** **Plăcintă „Normandie" cu brânză (Pentru 2 persoane)	**52**	**400**
Feuilléte „Périgord" à la viande* (Pour 2 personnes)** **Plăcintă „Périgord" cu carne (Pentru 2 persoane)	**59**	**400**
***Charcuterie*/Delicii de Mangaliță** *Une petite faim? Envie d'un verre de vin? Seul, entre amis ou en famille?* *Profitez de notre bar et de notre terrasse aux beaux jours pour prendre un verre de vin de notre cave accompagné d'une assiette de charcuterie de Mangalita de la ferme Tătăran, beurre de barate et pain maison* (Pour 2 personnes). Vă încearcă senzația de foame? Doriți un pahar cu vin? Singur, între prieteni sau cu familia? Profitaţi de barul nostru şi de terasă în zilele însorite pentru a degusta un pahar de vin din rezervele noastre, însoțit de o selecție de delicii de Mangaliță din ferma Tătăran, unt de țară şi pâine făcută chiar de noi (Pentru 2 persoane).	**52**	**200**

Les Plats/ Fel de bază

	Prei	Grame
Poitrine de volaille farcie au chèvre et persil	65	280
Piept de pui umplut cu brânză de capră și pătrunjel		
Escalope viennois de veau, écrasé de pommes de terre	62	150
Șnițel vienez de vițel, cartofi zdrobiți în unt		
Bouquet de légumes pour les grands amateurs de viande, mélange de légumes, viande hachée et parmesan	49	350
Buchet de legume pentru iubitorii de carne, amestec de legume, carne tocată și parmezan		

Les Desserts/Desert

	Prei	Grame
Soufflé au chocolat „Lionel” **	38	150
Soufflé de ciocolată „Lionel” ***		
Tarte aux pommes „En fleur de pommier”	29	170
Tartă „Floare de măr”*		
Gazpacho de fruits rouges	42	200
Gazpacho de fructe roșii*		
Gateau aux fruits „Gabriela” **(Pour 2 personnes)**	58	400
Prăjitură cu fructe „Gabriela” (Pentru 2 persoane)		

** *Lionel Giraud Chef 2** Michelin à Narbonne, France, ancien Chef de „La Villa”*

** Lionel Giraud Chef 2** Michelin la Narbonne, France, fost Chef la „La Villa”

Les Fromages/Brânzeturi

	Prei	*Grame*
Pour nos gourmets, une assiette de fromages français et roumains sélectionnés par notre Chef (retour du marché) (Pour 2 personnes) Pentru gurmanzi, o farfurie de brânzeturi franţuzeşti şi româneşti atent selecţionate de către Chef (Pentru 2 persoane) Cașcaval maturat de Sibiu Bleu d'Auvergne Bûche de chèvre Beaufort des Alpages Beurre de baratte/Unt de țară Pain maison/Pâine de casă	**110**	**290**

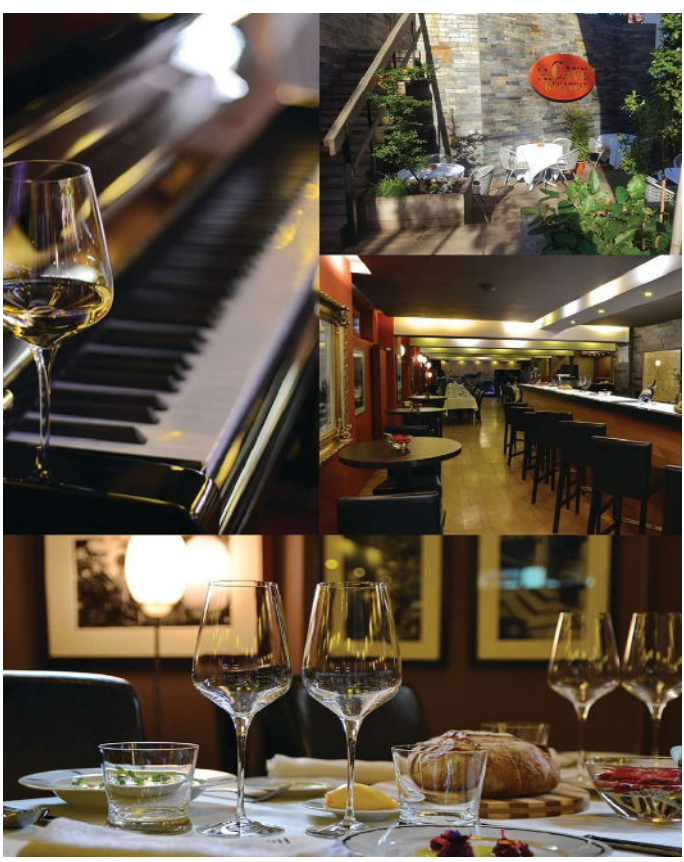
Menu Découverte/Descoperă!

	Prei
Composition du Chef, afin de vous faire découvrir la carte du moment, en 6 services. Recomandarea Chef-ului, pentru a descoperi şi parcurge meniul sezonului, în 6 feluri de mâncare. (*Pour toute la table*/Pentru întreaga masă)	**280**

Nos prix comprennent le pain au levain et farine organique./Preţurile noastre includ pâinea din făină organică şi maia.
Toutes nos viandes et légumes sont d'origine roumaine, de petits producteurs, sélectionnées avec soin par notre Chef./Toate produsele de origine animală şi agricolă provin din ferme mici româneşi şi au fost atent selecţionate de către Chef.
Prix TTC./Preţurile includ TVA.
[1-14] *Consultez la liste des allergènes alimentaires!*/Consultaţi lista de alergeni alimentari! *Voir la liste jointe!*/Consultați lista alăturată!
**Peut contenir des produits surgélés.*/*Pot conține produse congelate.
Selon la saison peut contenir des produits* surgélés./Pot conține produse congelate în funcție de sezon.

La haute cuisine française servie dans un décor raffiné, c'est La Cave, l'exception française à Bucarest. Nous vous invitons à découvrir une carte exclusive, à base de produits frais, des plats uniques conçus pour vous par un grand Chef français et renouvelés pour vous quatre fois par an, au rythme des saisons.

Adevărata bucătărie franceză, într-un decor rafinat, La Cave este excepția franceză în București.
Vă invităm să descoperiți un meniu exclusiv, bazat pe produse proaspete, conceput pentru dumneavoastră de un mare Chef francez, meniu reînnoit de patru ori pe an, în funcție de anotimp.



Strada Mărgelelor Nr. 139-143, București
Rezervări: 0749 074 405; 0746 254 444
www.Restaurant-LaCave.ro
contact@restaurant-lacave.ro

LaCaveDeBucarest