LE BARAV

CAVE



Choisissez une **BOUTEILLE** à la boutique (75cl ou 1,5L)

Rajoutez un Droit de Bouchon de 7€ pour la boire sur place!
Prix sur place = Prix boutique + 7€

(Et si vous ne la finissez pas, prenez un bouchon et un sac pour l'emporter !)



BAR

VERRES DE ROUGE (12CL)

Loire - Fruité et élégant	5.5
Bourgogne - Complexité et velouté	8.
Sud - Puissance et Gourmandise	6.
Bordeaux - Structure et profondeur	6.5
Découverte - Coup de ♥ du caviste	7.
Pépite - Vin d'exception	13.

VERRES DE BLANC (12CL)

Loire - Fraîcheur et minéralité	6.
Bourgogne - Finesse et équilibre	7.5
Sud - Légèreté et ensolleillé	5.5
Orange - Structure unique	8.
Découverte - Coup de ♥ du caviste	7.
Pépite - Vin d'exception	12.

AUTRES VERRES (12CL)

Rosé - Fraîcheur d'été	5.5
Pétillant Naturel - Bulles vivantes	7.
Pétillant sans alcool - Eclat subtil	6.
Sucré - Gourmand	7.
Mimosa - Pet Nat et jus d'orange	7.
Sangria - rouge	6.

VIN MYSTÈRE (12CL)

Rouge 6. ou **Blanc** 6.

Si vous devinez :
la région + le(s) cépage(s) + l'appellation
Nous vous offrons la bouteille du même vin!

(Les réponses seront données plus tard sur Insta/FB)

FIN DE SOIRÉE (4CL)

Rhum arrangé maison	6.
Pastiche & Liqueurs	7.
Eaux de vie	9.
Chartreuse	10.
Genépi	9.
Spiritueux en shot (2cl)	5.

AUTRES BOISSONS

Bières du Caviste (avec / sans alcool)
Bouteille (33cl) 6.5 Canette (33/44cl) 8.

Bière Pression
Demi (25cl) 4. Pinte (50cl) 7.

Soda Coca / coca Zero / Perrier (33cl) 5.5

Eau Gazeuse (75cl) 5.

Jus & Nectars - Alain Milliat (33cl) 6.
Tomate / Abricot / Raisin / Poire / Pomme

LE BARAV

CAVE



Choisissez une **BOUTEILLE** à la boutique (75cl ou 1,5L)

Rajoutez un Droit de Bouchon de 7€ pour la boire sur place!
Prix sur place = Prix boutique + 7€

(Et si vous ne la finissez pas, prenez un bouchon et un sac pour l'emporter !)



BAR

VERRES DE ROUGE (12CL)

Loire - Fruité et élégant	5.5
Bourgogne - Complexité et velouté	8.
Sud - Puissance et Gourmandise	6.
Bordeaux - Structure et profondeur	6.5
Découverte - Coup de ♥ du caviste	7.
Pépite - Vin d'exception	13.

VERRES DE BLANC (12CL)

Loire - Fraîcheur et minéralité	6.
Bourgogne - Finesse et équilibre	7.5
Sud - Légèreté et ensolleillé	5.5
Orange - Structure unique	8.
Découverte - Coup de ♥ du caviste	7.
Pépite - Vin d'exception	12.

AUTRES VERRES (12CL)

Rosé - Fraîcheur d'été	5.5
Pétillant Naturel - Bulles vivantes	7.
Pétillant sans alcool - Eclat subtil	6.
Sucré - Gourmand	7.
Mimosa - Pet Nat et jus d'orange	7.
Sangria - rouge	6.

VIN MYSTÈRE (12CL)

Rouge 6. ou **Blanc** 6.

Si vous devinez :
la région + le(s) cépage(s) + l'appellation
Nous vous offrons la bouteille du même vin!

(Les réponses seront données plus tard sur Insta/FB)

FIN DE SOIRÉE (4CL)

Rhum arrangé maison	6.
Pastiche & Liqueurs	7.
Eaux de vie	9.
Chartreuse	10.
Genépi	9.
Spiritueux en shot (2cl)	5.

AUTRES BOISSONS

Bières du Caviste (avec / sans alcool)
Bouteille (33cl) 6.5 Canette (33/44cl) 8.

Bière Pression
Demi (25cl) 4. Pinte (50cl) 7.

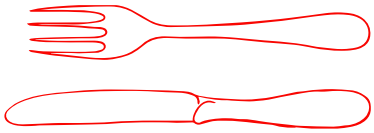
Soda Coca / coca Zero / Perrier (33cl) 5.5

Eau Gazeuse (75cl) 5.

Jus & Nectars - Alain Milliat (33cl) 6.
Tomate / Abricot / Raisin / Poire / Pomme

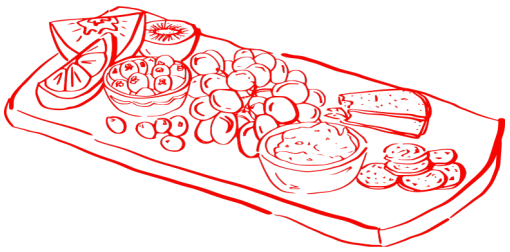
LE BARAV

Cuisine → 22h30



CUISINE

"Lèche-Doigts"



PLANCHES

Planche de Fromages	18.
Planche de Charcuteries	18.
Planche Mixte	18.

CROQUES GOURMANDS

salade, Tomate, oignon, oeuf, mayo	11.
Brie truffé, Miel, Roquette	11.
Jambon truffé, Comté, Oignon confit	11.

PETITS PLATS FROIDS

Sucrine 4.
Vinaigrette au vinaigre de cidre

Oeufs Mayo 6.
Salicorne

Fuet Catalan 6.5
Saucisse sèche / Beurre / Cornichons

Dips de crudités 7.
Yaourt & ciboulette

Carpaccio de bœuf séché 9.
Pesto de basilic / Parmesan / Citron

Mozza Burratina 9.5
Crème balsamique / pickles oignon rouge / Tomates cerises

Artichaut 9.
Vinaigrette à l'ancienne

PETITS PLATS CHAUDS

St Marcellin 6.5
Rôti au Miel

Pimientos de Padron 7.5
Gomasio

Bimis rotis 7.5
Aïoli / graines de sarrasin

Halloumi grillé 8.5
Tomate / ail / basilic

Ravioles gratinées 8.5
Comté / Chorizo

Tacos de Pulled Pork 9.5
Epaule de Porc confite (origine : France)

Calamar snacké 10.
Sauce vierge



DESSERTS

Pastèque 5.
& Menthe

Yaourt grec 5.
Torta et miel

Baba au Rhum 6.5
Chantilly

Fondant au chocolat 8.5
Crème anglaise

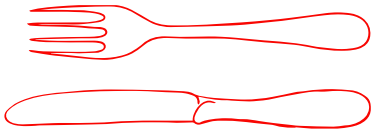
Certains plats peuvent contenir des allergènes (voir serveur). Prix nets en euros (€). TVA et service compris. Chèques et tickets restaurants non acceptés.



Le Barav - Bar à vin, petits plats à partager, cave à vin
www.lebarav.fr / Facebook / Instagram
Mardi au Vendredi 17h-00h / Samedi 12h-00h

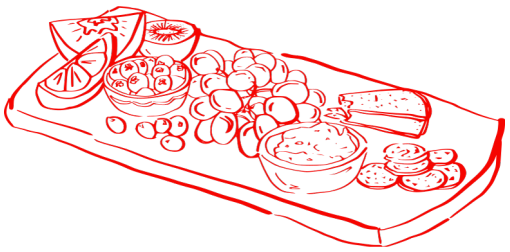
LE BARAV

Cuisine → 22h30



CUISINE

"Lèche-Doigts"



PLANCHES

Planche de Fromages	18.
Planche de Charcuteries	18.
Planche Mixte	18.

CROQUES GOURMANDS

salade, Tomate, oignon, oeuf, mayo	11.
Brie truffé, Miel, Roquette	11.
Jambon truffé, Comté, Oignon confit	11.

PETITS PLATS FROIDS

Sucrine 4.
Vinaigrette au vinaigre de cidre

Oeufs Mayo 6.
Salicorne

Fuet Catalan 6.5
Saucisse sèche / Beurre / Cornichons

Dips de crudités 7.
Yaourt & ciboulette

Carpaccio de bœuf séché 9.
Pesto de basilic / Parmesan / Citron

Mozza Burratina 9.5
Crème balsamique / pickles oignon rouge / Tomates cerises

Artichaut 9.
Vinaigrette à l'ancienne

PETITS PLATS CHAUDS

St Marcellin 6.5
Rôti au Miel

Pimientos de Padron 7.5
Gomasio

Bimis rotis 7.5
Aïoli / graines de sarrasin

Halloumi grillé 8.5
Tomate / ail / basilic

Ravioles gratinées 8.5
Comté / Chorizo

Tacos de Pulled Pork 9.5
Epaule de Porc confite (origine : France)

Calamar snacké 10.
Sauce vierge



DESSERTS

Pastèque 5.
& Menthe

Yaourt grec 5.
Torta et miel

Baba au Rhum 6.5
Chantilly

Fondant au chocolat 8.5
Crème anglaise

Certains plats peuvent contenir des allergènes (voir serveur). Prix nets en euros (€). TVA et service compris. Chèques et tickets restaurants non acceptés.



Le Barav - Bar à vin, petits plats à partager, cave à vin
www.lebarav.fr / Facebook / Instagram
Mardi au Vendredi 17h-00h / Samedi 12h-00h