



La Cave des Ours

Vins & Bières d'Artisans

Vins

Au Verre

12.5cl

Sélection de blanc, rosé, rouge, orange & pétillant. 4-12€

Offre actuelle au tableau

Bouteilles

Toutes les bouteilles de la boutique sont disponibles sur place moyennant un droit de bouchon de 8€.

Bières Artisanales

Baroude	<i>Brasserie Aixoise</i>
Aquae Maltae	<i>Brasserie Aixoise</i>
Zoumaï	<i>Brasserie Marseillaise</i>
Barbaude	<i>Brasserie Nimoise</i>

Sélection de bières et cidres 4-9€

Softs

Kefir Bio 33cl	4.00
<i>Cola, Gingembre & Curcuma ou Hibiscus</i>	
Kombucha Bio 33cl	4.00
<i>Hibiscus ou Nature</i>	
Symples Infusions pétillantes Bio 33cl	3.00
<i>Feuille de Cassis, Menthe douce ou Basilic</i>	
Symples Potions Bio 33cl	3.00
<i>Détoxifiante, Relaxante ou Énergisante</i>	
Jus Bio 25cl	3.00
<i>Jus de Pomme, Poire Williams, Nectar d'abricot ou Pomme & fraise</i>	
Archibalde Tonic classique bio 20cl	3.00
Perrier - 33cl	3.00
Vittel - 1L	4.00
Badoit - 1L	5.00

Espresso

Noir

Espresso / Decaf	2.00
Espresso - double	2.50
Allongé / Long Black	2.50
Americano	3.00
Americano - Iced	3.00

Au lait

**Lait d'Avoine*

Macchiato / Noisette	3.00
Flat White / Petit Crème	3.50
Cappuccino	3.50
Mocaccino	4.00
Latte / Grand Crème	4.00
Latte - Iced	4.00
<i>Vanille / Caramel</i>	0.50

Torréfaction Aixoise

Café torréfié artisanalement par
Mana Espresso - mana-aix.com

Spécialités

Sélection de Thés - "Plaisirs des Thés"	4.00
Noir - Assam - Banaspaty Inde	
Noir - Pu'Er - Chine	
Vert - Wu Lü - Chine	
Chocolat Chaud / Iced	4.00
Chai Latte	4.00
Citronnade pétillante fait maison (non-sucré)	4.00
Thé noir & pêche glacée fait maison	4.00

À BOIRE

Petite faim

Pistaches grillées et salées 

Olivade de kalamata maison 

Tapenade noire faite maison sans anchois, servie avec pain.

Olives provençales maison 

Houmous maison 

Purée de pois chiche, tahin, ail et jus de citron, servie avec pain.

Conserverie

Terrine Sauvage

Viande de gibier sauvage français, de JOKO gastronomie servie avec pain : Sanglier aux cèpes, Cerf aux morilles, ou Porc Noir de Bigorre AOP.

Sardines sauvages

"Chez Marius sardineur" dans leur bain d'huile d'olive bio locale, pimentée ou petites sardines du Pays Basque, servie avec pain.

À découvrir

Pâté-en-croûte "Ours"

Recette spéciale de Raphael Chiappero pour La Cave des Ours: Porc, champignon, noisette, liqueur de châtaigne et poivre timiz.

Dip gratiné

Trempelette chaude faite maison aux artichauts et épinards, gratinée au parmesan, servie avec pain grillé.

Bruschetta 

Tomates séchées, câpres, ail, huile d'olive, crème balsamique et basilic frais sur trois tranches de baguette toastée.

Filets d'Anchois

Longs filets d'anchois de Méditerranée d'excellence moelleux, conservé en huile d'olive douce, servie avec salade, beurre demi-sel et pain.

Les Planches

Méditerranéenne Végane 

Trio de tartinade faite maison; houmous, purée de haricots blancs et olivade de kalamata, servie avec crudités du marché, salade et pain.

4 Fromages Fermiers

Sélection de fromages fermiers de Savelli - Aix-en-Provence, servie avec ses accompagnements, salade et pain.

Sucré

Blondi brownie maison Chocolat noir et noix de pecan.

** Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies, les articles contiennent des allergènes.

 = végétale et sans produit animal *pain de La Fabrique à Pain - Aix-en-Provence.

À MANGER

Petite faim

Pistachios - salted and grilled 

Kalamata Olivade 

Homemade black tapenade; Kalamata olives, capers, garlic, olive oil and Provençal herbs. (no anchovies) served with bread.

Olives provençale maison 

Trio of olives marinated in olive oil, lemon juice, garlic and Provençal herbs.

Houmous maison 

Chickpeas and tahini purée served with bread.

Conserverie

Terrine Sauvage

French wild game meat conserves served with bread: Wild boar with porcini mushrooms, Venison with morels, or Black pork from Bigorre.

Sardines sauvages

Wild sardines in local organic olive oil with pimento peppers, or small sardines for Pays Basque in olive oil, served with bread.

À découvrir

Pâté-en-croûte "Ours"

Special recipe of Raphael Chiappero exclusively for La Cave des Ours: Pork, mushrooms, hazelnuts, chestnut liqueur and timiz pepper.

Filets d'Anchois

Long tender anchovy fillets from the Mediterranean, preserved in olive oil, served with salad, butter and bread.

Dip gratiné

Warm & cheesy house-made spinach and artichoke dip served with toasted baguettes.

Bruschetta 

Marinated sun-dried tomatoes, capers, garlic, olive oil, balsamic glaze, and fresh basil on three slices of toasted baguette.

Les Planches

Mediterranean Vegan 

A trio of dips made in-house served with market-fresh veggies, salad, and bread.


Cheese Board

Selection of artisanal cheese from "Fromagerie Savelli" Aix-en-Provence, served with accompaniments, fresh salad, and bread.

Something Sweet

Blondi brownie Dark chocolate & Pecans.

** Please inform your server if you have any allergies, some items contain allergens.

 = plant based without animal products *fresh bread from La Fabrique à Pain Aix-en-Provence.

HUNGRY ?

La Cave des Ours



Vins & Bières d'Artisans

À La Cave des Ours nous choisissons soigneusement les vigneronns avec lesquels nous travaillons. Nous défendons des Vins d'Artisans dont les vignes sont travaillées en Bio ou en Biodynamie dans le respect de l'Environnement et des Hommes. Durant leurs vinifications ces Vins sont travaillés avec peu ou pas d'intrants œnologiques, fermentés grâce aux levures naturellement présentes sur le raisin et embouteillés avec des doses minimales de soufre (ou sans ajout de SO₂).

Ces Vins sont Naturels, Vivants et représentent parfaitement leurs terroirs d'origine, alors ... Santé !

À PROPOS