

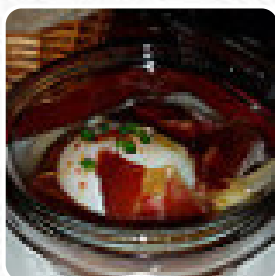


Menu Le Caviste Bio

<https://lacarte.menu>

50 rue de Mauberge | Paris 9, 75009 Paris, France

(+33)148783003,(+33)148781594 - <http://www.lecavistebio.com>



Le menu du Le Caviste Bio de Paris comprend environ 23 différents repas et boissons. En moyenne tu paies environ 13 € pour un plat / une boisson. Ce que [User](#) aime dans Le Caviste Bio :

Des plats et desserts délicieux, cuisinés avec raffinement et créativité. Un choix de vins étendu à des prix raisonnables. Un accueil chaleureux. Envie d'y retourner lors d'un prochain passage à Paris. [Lire plus](#). Ce que [User](#) n'aime pas dans Le Caviste Bio :

Vous appréciez la gentillesse teintée de discrétion de Dominique? Vous détesterez le repreneur! Gouaille de titi en carton pâte, hyper familier dès la première rencontre, blagues de Jean-Marie Bigard, alcoolisé en partie (d'autres cavistes le sont aussi, mais ça a tendance à les rendre sympa, pas passif-agressif), toujours un ou deux potes weirdos qui traînent dans la boutique...non, clairement, c'est plus ce que c'... [Lire plus](#). Le restaurant propose le Wlan gratuit pour ses visiteurs, selon la météo on peut aussi bien s'asseoir dehors et manger et boire. Si tu veux manger rapidement quelque chose de délicieux, Le Caviste Bio de Paris propose délicieux sandwiches, saines salades et autres snacks, ainsi que boissons chaudes et froides, De plus, les courses actuels peuvent être regardés sur le grand écran dans ce [bar sportif](#), ce que les clients adorent également. Tu peux aussi t'attendre à une savoureuse cuisine végétarienne, bien sûr, il faut prendre en compte l'atmosphère, ce qui fait que nos clients ne se contentent pas de savourer nos délicieux menus, mais aiment également **le Bistro** en soi.

Menu Le Caviste Bio



Pasta

RAVIOLI

Starter

SOUPE DE POISSON \$8.7

Italian specialties

RISOTTO

Sushi or sashimi

PIEUVRE

Seasonal testing

FOIE GRAS

Plat

MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS, SAUCE AU VIN ET À LA FIGUE \$28.3

TONKATSU, PORC PANÉ À LA JAPONAISE \$18.5

Restaurant category

FRENCH

DESSERT

Entree

SAUMON BIO FRAIS MARINÉ /GALETTE DE POMME DE TERRE \$9.8

THON MI-CUIT AU SÉSAME \$21.7

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON BIO \$19.6

Ces types de plats sont servis



DESSERTS

POISSON

PAIN

Dessert

TARTE TATIN

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (AVEC 3 DESSERTS) \$8.7

CRÈME BRÛLÉE MATCHA AU THÉ VERT \$7.6

FONDANT AU CHOCOLAT SORBET FRUITS ROUGES \$7.6

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

BŒUF

LÉGUMES

VIANDE

THON

Menu *Le Caviste Bio*



Le Caviste Bio

50 rue de Mauberge | Paris 9,
75009 Paris, France

Heures d'ouverture:
Lundi 16:30 - 00:00
Mardi 16:30 - 00:00
Mercredi 16:30 - 00:00
Jeudi 16:30 - 00:00
Vendredi 16:30 - 00:00
Samedi 16:30 - 00:00

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

