



Pizzeria et Restaurant Traditionnel

Pizzeria and Traditional Restaurant

Pizzas sur place ou à emporter

Pizzas to eat in or takeaway

Ouvert tous les jours

Sauf le dimanche midi et le lundi

Open every day except Sunday lunchtimes and all day Mondays

9 rue Félix Bougeot
25110 BAUME LES DAMES

0381843329

Lecaveau25@orange.fr

Pizzas au Feu de Bois

Pizzas baked in a wood oven

Mini pizza <i>(small pizza)</i>	8,30 €
Trois Fromages <i>(three cheese)</i>	9,20 €
Napolitaine tomate, fromage <i>(tomato, cheese)</i>	8,80 €
Margherita tomate, fromage, jambon <i>(tomato, cheese, ham)</i>	8,80 €
Baumoise 'exclusivité' tomate, fromage, jambon, pommes de terre, Cancoillotte, oeuf <i>(tomato, cheese, ham, potatoes, Cancoillotte cheese, egg)</i>	9,90 €
Sicilienne tomate, fromage, olives, anchois <i>(tomato, cheese, olives, anchovies)</i>	9,30 €
Exotique tomate, fromage, jambon, ananas <i>(tomato, cheese, ham, pineapple)</i>	9,30 €
Quatre saisons tomate, fromage, jambon, champignons, artichauts <i>(tomato, cheese, ham, mushrooms, artichokes)</i>	9,30 €
Andalouse tomate, fromage, jambon, chorizo, poivrons, artichauts <i>(tomato, cheese, ham, chorizo, sweet peppers, artichokes)</i>	9,30 €
Pêcheur tomate, fromage, jambon, thon <i>(tomato, cheese, ham, tunafish)</i>	9,30 €
Paysanne tomate, fromage, lardons, jambon <i>(tomato, cheese, bacon, ham)</i>	9,30 €
Méditerranéenne tomate, fromage, fruits de mer <i>(tomato, cheese, seafood)</i>	9,90 €
Royale tomate, fromage, champignons, jambon <i>(tomato, cheese, mushrooms, ham)</i>	9,20 €
Catalane tomate, fromage, merguez <i>(tomato, cheese, merguez sausage)</i>	9,20 €

Impériale	9,30 €
tomate, fromage, champignons, jambon, œuf <i>(tomato, cheese, mushrooms, ham, egg)</i>	
Bourguignonne	9,90 €
sauce bourguignonne, viande de boeuf haché, fromage, champignons <i>(burgandy sauce, mince meat, cheese, mushrooms)</i>	
La chef	9,90 €
tomate, fromage, origan, champignons, poivrons, câpres, artichauts, olives <i>(tomato, cheese, oregano, mushrooms, sweet peppers, capers, artichokes, olives)</i>	
La "caveau"	11,30 €
Tomate, escargots, beurre d'escargots, fromage <i>(tomato, snails, garlic and parsley butter, cheese)</i>	
Jambon fumé	9,30 €
Tomate, fromage, jambon fumé, crème fraîche <i>(tomato, cheese, smoked ham, cream)</i>	
Franc-Comtoise	9,90 €
Tomate, saucisse chevillée, pommes de terre, Cancoillotte, fromage <i>(tomato, Morteau sausage, potatoes, Cancoillotte, cheese)</i>	
Chausson du Boulanger	9,90 €
Pommes de terre, crème, oignons, fromage, lardons <i>(potatoes, cream, onions, cheese, bacon)</i>	
Tarte flambée Alsacienne	9,20 €
Fromage blanc, crème, lardons, oignons, fromage <i>(fresh white cheese, cream, bacon, onions, cheese)</i>	
Terroir	11,80 €
Tomate, jambon blanc, Mont d'Or, fromage, crème (d'Octobre à Avril uniquement) <i>(tomato, ham, 'Mont d'or' (cheese), cheese, cream)</i> <i>(from October to April only)</i>	
Terroir Mini	8,80 €
Norvégienne	11,80 €
Crème, truite fumée, crevettes, fromage <i>(cream, smoked trout, prawns, cheese)</i>	
Norvégienne Mini	8,80 €
Tahitienne	13,80 €
Tomate, crabe, thon, crevettes, fromage, câpres, oignons <i>(tomato, crab, tuna, shrimps, cheese, capers, onions)</i>	
Tahitienne Mini	9,20 €
Supplément <i>(extra topping)</i>	1,10 €

Les Entrées

Starters

Salade Verte <i>(green salad)</i>	4,50 €
Assiette de Crudités <i>(varied salads)</i>	4,90 €
Salade Maison Salade, gruyère, olives, noix, jambon, tomate <i>(green salad, cheese, olives, walnuts, ham, tomato)</i>	7,50 €
Cocktail de Crevettes <i>(prawn cocktail)</i>	7,00 €
Jambon cru <i>(smoked ham)</i>	6,80 €
Salade de Chèvre Chaud <i>(green salad, with warm goat's cheese)</i>	7,00 €
Salade Paysanne Salade, lardons, oignons, tomate, pommes de terre <i>(green salad, bacon, onions, tomatoes, potatoes)</i>	7,00 €
Salade de Truite Fumée <i>(smoked trout salad)</i>	9,00 €
Salade de Foie de Volaille Salade, foie de volaille, croûtons, crème, tomates <i>(green salad, chicken liver, croutons, cream, tomatoes)</i>	7,50 €

Salades repas

(giant salad)

Salade de Chèvre Chaud <i>(green salad, with warm goat's cheese)</i>	10,00 €
Salade Paysanne Salade, lardons, oignons, tomate, pommes de terre <i>(green salad, bacon, onions, tomatoes, potatoes)</i>	10,00 €
Salade de Truite Fumée <i>(smoked trout salad)</i>	12,00 €
Salade de Foie de Volaille Salade, foie de volaille, croûtons, crème, tomates <i>(green salad, chicken liver, croutons, cream, tomatoes)</i>	11,50 €
Salade Maison Salade, gruyère, olives, noix, jambon, tomate <i>(green salad, cheese, olives, walnuts, ham, tomato)</i>	11,50 €

Les Pâtes

Pasta – tagliatelles

Napolitaine (<i>neapolitan</i>)	7,50 €
Bolognaise (<i>bolognese</i>)	9,50 €
Carbonara (<i>carbonara</i>)	9,50 €
Fruits de Mer (<i>seafood</i>)	10,00 €
Vigorelli Tomate, crème, jambon, champignons (<i>tomato, cream, ham, mushrooms</i>)	9,50 €
Tagliatelles au Saumon (<i>Salmon, cream</i>)	12,50 €

Les Viandes

Meats

Pavé de Rumsteck Maître d'Hôtel (<i>rumpsteak with garlic butter sauce</i>)	14,90 €
Pavé de Rumsteck au poivre vert (<i>rumpsteak with green pepper sauce</i>)	15,50 €
Pavé de Rumsteck foresier (<i>rumpsteak with white wine and mushroom sauce</i>)	16,10 €
Escalope de Dinde Sauce Normande Crème et champignons (<i>turkey escalope with cream and mushrooms</i>)	12,70 €
Emincé de Dinde au Basilic (<i>sautéed turkey with basil</i>)	13,90 €
Assiette Franc-Comtoise Salade, Saucisse de Morteau, tomate, pommes de terre, Cancoillotte (<i>green salad, tomatoes, Morteau sausage, potatoes, Cancoillotte cheese</i>)	13,00 €
Dos de Cabillaud à la crème (<i>fresh cod with white wine and cream sauce</i>)	16,00 €



Menu Enfant 8,20 €

Jusqu'à 10 ans (*under ten's*)

Mini Pizza au Choix
(*small pizza of your choice*)

Ou

Tagliatelle au Beurre
(*tagliatelle with butter*)

Ou

Jambon – Frites
(*ham with french fries*)

Ou

Steak Haché – Frites
(*beef-burger with french fries*)

Tranche Napolitaine
Vanille, fraise, chocolat
(*vanilla, strawberry, chocolate*)

Les Desserts

Desserts

Assiette de Fromage (plate of cheeses)	4,50 €
Coupe de glace (ice cream)	4.90 €
3 boules au choix avec chantilly <i>(choice of 3 scoops with or without whipped cream)</i> Banane, Café, Rhum-Raisin, Menthe, Coco, Pistache, Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Abricot, Cassis, Citron, Framboise, Fraise, Mandarine, Pêche, Poire, Pomme Verte, Ananas (banana, coffee, rum-raisins, mint, coconut, pistachio, vanilla, chocolate, white chocolate, apricot, lemon, blackcurrant, raspberry, strawberry, mandarin , peach, pear, apple, pineapple)	
Café Liégeois 2 boules de café, café et chantilly (coffee ice cream, hot coffee, whipped cream)	5,80 €
Chocolat Liégeois 2 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly (chocolate ice cream, hot chocolate and whipped cream)	5,80 €
Pêche Melba	6,00 €
Poire Belle-Hélène	6,00 €
Banana Split ou Ananas Split (banana split or pineapple split)	6,00 €
Dame Blanche 2 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly (vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream)	6,00 €
Coupe Napoléon 2 boules de poire, cognac (pear sorbet and cognac)	6,00 €
Coupe Colonel 2 boules de citron, Vodka (lemon sorbet, vodka)	6,00 €
Coupe Iceberg 2 boules de menthe, Get (mint sorbet, mint liquor)	6,00 €
Coupe Dijonnaise 1 boule de cassis, 1 boule de citron, crème de cassis (blackcurrant sorbet, lemon sorbet, blackcurrant liquor)	6,00 €
Coupe Le Caveau Vodka, Curaçao Bleu, sorbet citron (vodka, blue Curaçao, lemon sorbet)	6,00 €

Les Desserts

Desserts

Irish Coffee	6,00 €
Profiteroles	5,80 €
Nougat Glacé (iced nougat)	5,80 €
Salade de fruits (fruit salad)	4,90 €
Craquant Glacé au Caramel	6,00 €
Mousse au chocolat	4,90 €
Dessert du Jour (dessert of the day)	4,90 €
Tarte Flambée	6,00 €
Fromage Blanc et Coulis de Fruit Rouge (white cheese with red fruit coulis)	4,50 €

Boissons Chaudes

hot drinks

Café	1,30 €
Grand Café	2,00 €
Thé ou Infusions	2,20 €
Cappiccino	2,50 €

Boissons Diverses

drinks

Pression (15cl)	1,50 €
Pression (25cl)	2,50 €
Pression (40cl)	3,90 €
Picon bière (25cl)	3,00 €
1664 (25cl)	2,45 €
Coca-Cola (33cl)	2,30 €
Orangina (25 cl)	2,10 €
Jus d'Orange, Pomme ou Ananas	2,30 €
Nestea (25cl)	2,30 €
Carola (50 cl)	3,60 €
Carola Gazeuse (50 cl)	3,60 €
Carola (100 cl)	4,60 €
Carola Gazeuse (100 cl)	4,60 €

Carte des Vins

Wines

Vins Blancs

(white wines)

	½ Btle	Btle
Bourgogne Aligoté	11,00 €	18,00 €
Côtes du Jura Blanc AOC	11,00 €	18,00 €
Riesling	11,00 €	16,00 €
Savagnin		26,00 €

Vins Rouges

(red wines)

	½ Btle	Btle
Côtes du Rhône	11,00 €	15,00 €
Bordeaux	12,00 €	16,00 €
St. Emilion AOC	13,00 €	20,00 €
Côtes du Jura AOC	11,00 €	18,00 €
Bourgogne Pinot Noir	12,00 €	19,00 €
Lambrusco vin pétillant		16,00 €

Vins Rosés

(rosé wines)

	½ Btle	Btle
Côte de Provence	10,00 €	14,00 €
Pinot Noir Alsace	11,00 €	17,00 €
Arbois	12,00 €	19,00 €

Vins en Pichet

(wines in pitchers)

	25 cl	50 cl
Blanc, Rosé, Rouge (vin de table)	3,00 €	5,00 €
Rosé ou Rouge Italien	4,00 €	6,00 €
Côtes du Rhône	4,00 €	6,00 €

Apéritifs

Pastis, Ricard, Pontarlier (2 cl)	2,30 €
Suze, Martini (4cl)	2,30 €
Kir (18 cl)	3,00 €
Kir Royal mousseux (18 cl)	4,00 €
Porto (4 cl)	3,00 €
Whisky (4 cl)	4,00 €
Champagne (75 cl)	29,00 €
Crémant du Jura (75 cl)	20,00 €

Digéstifs

Marc du Jura (2cl)	4,50 €
Cognac (2 cl)	4,50 €
Calvados (2cl)	4,50 €
Mirabelle (2 cl)	4,50 €
Poire Williams (2 cl)	4,50 €
Grappa (2 cl)	4,50 €
Gentiane (2 cl)	4,50 €

Cocktails

'Lucy' (25 cl) sucre de canne, rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange <i>(cane sugar, white rum, pineapple juice, orange juice)</i>	5,00€
'Wendy' (25 cl) sans alcool <i>(alcohol free)</i>	3,50 €