

La Voile de Cavalière



À Partager

(Easy To Share)

Rillettes de Thon Maison au Piment d'Espelette	12€
<i>Homemade Tuna Rillettes</i>	
Guacamole Maison & Tortillas	14€
<i>Homemade Guacamole & Tortillas</i>	
Mozzarella Sticks, Sauce Sweet Chili	12€
<i>Mozzarella Sticks, Sweet Chili Sauce</i>	
Beignets de Fleur de Courgettes, Sauce Marinara Maison	14€
<i>Zucchini Fritters, Homemade Marinara Sauce</i>	
Frites Maison, Mayonnaise Truffée	10€
<i>Homemade French Fries, Truffled Mayonnaise</i>	
Persillade de Tentacules d'Encornets	19€
<i>Squid Tentacles Parsley</i>	
Tataki de Bœuf Charolais (160gr) au sésame	19€
<i>Beef Tataki and Sesame Seeds</i>	

Entrées & Salades

(Starters & Salads)

Carpaccio de St-Jacques	21€
<i>Poivre du Timut, Fruit de la Passion et Zestes de Citrons</i>	
<i>Scallops Carpaccio, Timut Pepper, Passion Fruit and Lemon Zest</i>	
Burrata Crémeuse à la Truffe d'Été Tomates Anciennes	19€
<i>Creamy Burrata, Truffle Carpaccio and Heirloom Tomatoes</i>	
Ceviche de Thon à la Mangue Mariné au Yuzu	22€
<i>Tuna Ceviche with Mango and Yuzu Marinated</i>	
Salade Veggie (Uniquement le Midi)	19€
<i>Mozzarella di Buffala, Tomates Anciennes, Émincé de Crudités, et Fruit de Saison</i>	
<i>Veggie Salad with Mozza di Buffala, Heirloom Tomatoes, Raw Vegetables & Seasonal Fruit</i>	
Salade de Poulet Tandoori (Uniquement le Midi)	21€
<i>Poulet Tandoori, Parmesan, Pignons de Pin et Pommes de Terre Rôties</i>	
<i>Tandoori Chicken Salad with Parmesan Cheese, Pine Nuts and Roasted Potatoes</i>	
Salade de Bœuf Thaï (Uniquement le Midi)	22€
<i>Tataki de Bœuf Charolais au Sésame, Salade de Pousses d'Épinards aux Saveurs Asiatiques</i>	
<i>Thaï Sesame Beef Salad, Asian Savor Baby Spinach</i>	

Viandes

(Meat)



Tartare de Bœuf Charolais Préparé, Frites Maison	19€
<i>Prepared Beef Tartare and Homemade French Fries</i>	
Ribs de Porc Caramélisés, Frites Maison	25€
<i>Caramelized Pork Ribs and Homemade French Fries</i>	
Filet de Bœuf Charolais	34€
Sauce aux Poivres ou à la Truffe (+2€), Pommes de Terre Rôties	
<i>Beef Filet, Pepper Sauce or Truffle Sauce (+2€), Roasted Potatoes</i>	
Filet de Bœuf Rossini	45€
Sauce à la Truffe, Purée à la Truffe	
<i>Rossini (warm foie gras) Beef Filet, Truffle Sauce and Truffled Mashed Potatoes</i>	

Burgers

Bacon Cheese Burger	22€
Bœuf Charolais, Pain Artisanal, Cheddar, Compotée d'Oignons, Salade, Frites et Sauce Maison	
<i>Charolais Beef, Baker's Bread, Cheddar, Onion Compote, Salad, French Fries and Homemade Sauce</i>	
Burger La Voile	24€
Bœuf Charolais, Pain Artisanal, Brie, Truffe, Compotée d'Oignons, Salade, Mayo Truffée, Frites Maison	
<i>Charolais Beef, Baker's Bread, Brie, Truffle, Onion Compote, Salad, Truffled Mayo, Homemade Fries</i>	
Veggie Burger	23€
Burrata Crémeuse, Truffe, Crudités, Mayonnaise Truffée et Frites Maison	
<i>Veggie Burger with Creamy Burrata, Truffle, Vegetables, Truffled Mayo and Homemade French Fries</i>	

Poissons

(Fish)

Dorade Royale d'Élevage Entière, Ratatouille Maison et Riz Kamalis	26€
<i>Whole Dorado Fish, Homemade Ratatouille and Kamalis Rice</i>	
Tartare de Saumon, Crème d'Avocats, Oeufs de Truite et Salade Asiatique	23€
<i>Salmon Tartare, Homemade Avocado Cream, Trout Eggs and Asian Salad</i>	
Tentacules d'Encornets Grillées à la Plancha et sa Purée à la Truffe	29€
<i>Grilled Squid Tentacles and Truffled Mashed Potatoes</i>	

Poissons Sauvages & Viandes d'Exception

Selon Arrivage - Voir Ardoise (Catch Of The Day & Exceptional Meat)

Loup, Dorade, Saint-Pierre, Pagre, Sole, Beaux-Yeux, Denti, Chapon...	
<i>Sea Bass, Dorado, John Dory, Snapper, Sole...</i>	
Homard Bleu de Bretagne, Chevrette...	
<i>Lobster, King Prawn...</i>	
T-Bone, Côte de Bœuf, Onglet...	
<i>T-Bone, Beef Prime Rib, Flank-Cut Beef Ribs...</i>	

Accompagnements (Sides)

Frites Maison

Homemade French Fries

Pommes de Terre Rôties

Roasted Potatoes

Ratatouille Maison

Homemade Ratatouille

Riz Kamalis

Kamalis Rice

Purée à la Truffe

Truffled Mashed Potatoes

Remplacement +6€

Supplément +10€

Menu Moussaillon (Kids Menu)

14€



Boisson au choix (hors mocktails)

Soft Drink (mocktails not included)

Nuggets ou Steak Haché

Accompagné de Frites Maison ou Légumes

Nuggets - Chopped Steak - Salmon Filet

With Homemade French Fries or Vegetables

Glace

Ice Cream

Desserts Maison (Homemade Deserts)

Tarte aux Fruits Rouges de Saison

Seasonal Red Fruit Pie

12€

Crèmeux Citron Meringué au Limoncello et Spéculos

Unstructured Lemon Pie with Limoncello and Speculoos

10€

Moelleux au Chocolat et sa Glace Pralinée

Chocolate Cake and Praline Ice Cream

10€

Crème Brulée

Creame Brulee

9€

Café Gourmand

Gourmet Coffee

12€

Champagne Gourmand

Gourmet Champagne

18€

Colonel

Vodka with Lemon Ice Cream

12€

Irish Coffee

15€

Petit-Déjeuner (Breakfast)

Formule La Voile

1 Boisson Chaude + 1 Viennoiserie + Tartines + Jus Pressé

12€

Croissant

1,80€

Pain au Chocolat

1,80€

Tartines

4€

Oeufs au Plat & Bacon

12€

Boissons



Boissons Chaudes

(Warm Drinks)

Café Espresso ou Allongé	2,20€
Double Espresso	4€
Café au Lait	4€
Café Frappé	4,50€
Cappuccino	4,50€
Latté Macchiato	4,50€
Chocolat Chaud	4€
Thé	4€

Boissons Fraîches

(Soft Drinks)

Sirop à l'eau	3€
Diabolo	4€
Sodas	4€
Jus Pago	4,50€
Redbull	5€
Jus Pressé	6€
Eau Cristalline 50cl	3€
Eau Cristalline 150cl	4,50€
Evian 1L	6€
San Pellegrino 1L	7€

Nos Bières

(Beers)

Pression Carlsberg 25cl	4€
Pression Sirop (Monaco, Panaché, Tango...)	4,50€
Pression Carlsberg 50cl	8€
Picon Bière 25cl	5,50€
Picon Bière 50cl	10€
Heineken Bouteille 25cl	4€
1664 Blanche Bouteille 33cl	7€
Corona Bouteille 35,5cl	7€
Grimbergen Blonde Bouteille 33cl	7€
IPA La Pagnolesque César	8€

Nos Cocktails



Les Signatures

15€

Club St Ger

Champagne, St Germain, Concombre, Fruits Rouges, Perrier

Puesta Del Sol 25

Téquila Patrón, Ginger Beer, Citron Vert, Menthe

Orange Davidson

Gin Bombay Sapphire, Miel, Orange, Schweppes Tonic

Jeri Caïpi

Cachaça Aguacana, Citron Vert, Sucre de Canne, Fruit de la Passion

Blooming Daïquiri

Rhum Bacardi Cuatro, Citron Vert, Sucre de Canne, Fruits Rouges

Coachella Mojito

Champagne, Rhum Havana, Citron Vert, Fruits Rouges, Menthe

16€

Les Grands Classiques

Mojito / Moscow Mule / Caïpirinha / Caïpiroska / Spritz / Hugo / Tequila Sunrise 12€

Piña Colada / Espresso Martini / Bloody Mary / Daiquiri / Margarita 12€

Mojito Fruits 14€

Ti Punch 10€

Les Mocktails

8€

Virgin Piña / Virgin Mojito / Virgin Spritz / Virgin Hugo

Bar à Shooters

	Shot 3,4cl	Mètre (x10)
La Rose / Hulk	4€	35€
Teq Paf	4€	35€
Premium (Grey Goose, Patrón, Diplomatico...)	6€	50€

Spiritueux



Verre 4cl

Avec Soft

Service Bouteille 70cl

Pack Soft: 4 Redbull + 2 Bouteilles 1 L

ou 6 Redbull ou 3 Bouteilles 1L

Vodka Eristoff	9€	100€
Vodka Absolut	10€	130€
Vodka Grey Goose	12€	150€
Vodka Grey Goose Magnum		350€
Gin Gibsons	9€	100€
Gin Beefeater	10€	110€
Gin Bombay Sapphire	12€	120€
Gin Hendrick's	13€	150€
Rhum St James	9€	100€
Rhum Havana Club 3 Ans	10€	100€
Rhum Captain Morgan	10€	100€
Rhum Bacardi Cuatro	10€	120€
Rhum Don Papa Baroko	12€	150€
Rhum Diplomatico	12€	150€
Rhum Santa Teresa	14€	190€
Rhum Pyrat XO Reserve	14€	190€
Whisky Clan Campbell	9€	100€
Whisky Jameson Premium	10€	120€
Whiskey Jack Daniel's	10€	150€
Whisky Aberlour 12 Ans	12€	170€
Bourbon Angel's Envy	14€	180€
Tequila San José	8€	95€
Tequila Patrón	12€	170€
Ricard	5€	
Get 27	8€	100€
Cognac Hennessy VS	12€	150€
Martini Blanc / Rosso / Limoncello	7€	

Nos Vins & Champagnes



Rosé - Côtes de Provence - 2022

	Verre 12.5cl	50cl	75cl	Magnum	Jero
Château du Rouet, Térés, IGP Provence	4€		25€		
Figuière Méditerranée, IGP Provence			27€	50€	120€
Château Brégançon, La Réserve, AOP Bio	7€	29€	36€	75€	
Château Léoube, Origine, AOC Bio			39€		
Château Miraval, AOC			39€		160€
Maison Sainte-Marguerite, Symphonie, AOP Bio			41€		
Château Minuty, Rosé & Or, AOP			48€	120€	
Château Sainte-Marguerite, Fantastique, AOP Bio			49€	120€	

Rouge - Côtes de Provence - 2020-21

La Sanglière, Signature, AOP Côtes de Provence	6€	25€	29€		
Château Léoube, Love by Léoube, AOC Bio			33€		
Château Brégançon, La Réserve, AOP Bio	8€		39€		
Domaine Figuière, Première, AOP			45€		
Château Sainte-Marguerite, Fantastique, AOP Bio			55€		

Rouge - Autres Régions

Domaine du Petit Pérou, Vieilles Vignes, Morgon 2019			36€		
Domaine Clarence Dillon, Saint Emilion de Quintus 2020			58€		

Blanc - Côtes de Provence - 2022

Figuière Méditerranée, IGP Provence	5€		28€		
Château Brégançon, La Réserve, AOP Bio	8€		39€		
Domaine Figuière, Première, AOP			42€		
Château Léoube, Origine, AOC Bio			45€		
Château Miraval, AOC			48€		
Château Minuty, Blanc & Or, AOP			55€		
Château Sainte-Marguerite, Fantastique, AOP Bio			55€		

Blanc - Autres Régions

Domaine Chiroulet, Soleil d'Automne, Moelleux 2021	6€		29€		
Château Fuissé, JJ Vincent, 100% Chardonnay 2021			42€		
Domaine de Terres Blanches, Sancerre 2018-2019			52€		

Champagnes

Maison Malard, Excellence Brut	12€		70€	150€	
Maison Ruinart, R de Ruinart Brut			100€	250€	1 000€
Maison Ruinart, Blanc de Blancs			150€	350€	
Dom Perignon, Vintage 2010 / 2012			350€		

Prosecco

Prosecco Martini	7€		35€		
------------------	----	--	-----	--	--