

La Voile de Cavalière

À Partager

(Easy To Share)



Rillettes de Maquereau au Piment d'Espelette	14€
<i>Homemade Mackerel 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>	
Bric de Meaux AOP Truffé Maison	15€
<i>Homemade Truffled Brie Cheese</i>	

Caviar de France

(Caviar Selection)

Caviar du Bassin 10g	38€
Caviar Ébène 30g	125€

Entrées & Salades

(Starters & Salads)

Carpaccio de Maigre, Sauce Yuzu Pomme Verte & Kumquat	21€
<i>Poivre de Timut, Crème d'Avocat et Zestes de Citron</i>	
<i>Croaker Carpaccio, Timut Pepper, Yuzu, Kumquat and Lemon Zest</i>	
Burrata Crémeuse à la Truffe d'Été, Légumes Confits	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) (Lunch Only)	19€
<i>Féta, Légumes Confits, Artichaut et Fruit de Saison</i>	
<i>Veggie Salad with Feta Cheese, Artichoke & Seasonal Fruit</i>	
Salade de Poulet Tandoori (Uniquement le Midi) (Lunch Only)	21€
<i>Poulet Tandoori, Parmesan, Maïs grillé, Légumes confits, Oignon crispy, Pop Corn</i>	
<i>Tandoori Chicken Salad with Parmesan Cheese, Grilled Corn, Candied Vegetables, Crispy Oignon, Pop Corn</i>	
Salade de Boeuf Thaï (Uniquement le Midi) (Lunch Only)	22€
<i>Tataki de Boeuf au Sésame, Salade de Pousses d'Épinards aux Saveurs Asiatiques</i>	
<i>Thaï Sesame Beef Salad, Asian Savor Baby Spinach</i>	
Carpaccio de Faux-Filet Fumé & Maturé	19€
<i>Huile d'Olive, Basilic, Câpres et Parmesan</i>	
<i>Olive Oil, Basilic, Capers, Parmesan Cheese</i>	

Prix Nets Service Compris

Viandes

(Meat)



Tartare de Filet de Boeuf Argentin Préparé, Frites Maison	24€
<i>Prepared Beef Tartare and Homemade French Fries</i>	
Ribs de Boeuf Black Angus (2 pers)	68€
Caramélisés & Flambés au Jack Miel, Frites Maison	
<i>Caramelized Beef Ribs Jack Miel Flambé and Homemade French Fries</i>	
Faux-Filet de Boeuf Sélection Persillée (250g)	26€
Sauce aux Poivres ou à la Truffe (+2€), Frites Maison	
<i>Rib Eye Beef, Pepper Sauce or Truffle Sauce (+2€), Roasted Potatoes</i>	
Bavette de Wagyu Australien (220g)	45€
Beurre Noisette, Purée de Carottes, Pommes de Terre Rôties & Ratatouille	
<i>Australian Wagyu Flank Steak, Mashed Carrots, Roasted Potatoes & Ratatouille</i>	
Vitello Tonato, Frites Maison	22€
<i>Fines tranches de Noix de Veau rosé, Mayonnaise au Thon, Frite Maison</i>	
<i>Seared slices of veal, Tuna Mayonnaise, French fries</i>	

Burgers

Bacon Cheese Burger	24€
Bocuf 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	26€
Bocuf 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	24€
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 & Riz Kamalis	26€
<i>Whole Dorado Fish, Homemade Ratatouille and Kamalis Rice</i>	
Sole Meunière au Beurre Noisette Citronné, Ratatouille & Riz Kamalis	45€
<i>Sol Meuniere, Hazelnut and Lemon Butter, Ratatouille & Kamalis Rice</i>	
Tentacules d'Encornets Grillées à la Plancha et sa Purée à la Truffe	29€
<i>Grilled Squid Tentacles and Truffled Mashed Potatoes</i>	
Gambas Géantes Rôtie Flambée au Pastis & Purée à la Truffe	42€
<i>Roasted King Prawn Pastis Flambé & 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...

Sea Bass, Dorado, John Dory, Snapper, Sole...

Homard Bleu de Bretagne, Pincés d'Araignées, Huîtres...

Lobster, Spider Crabs, Oysters...

T-Bone, Côte de Bœuf, Onglet, Picanha de Veau...

T-Bone, Beef Prime Rib, Flank-Cut Beef Ribs, Veal Picanha...

Accompagnements

(Sides) 6€

Frites Maison

Homemade French Fries

Pommes de Terre Rôties

Roasted Potatoes

Ratatouille Maison

Homemade Ratatouille

Purée de Carotte

Mashed Carrots

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 Jambon Grillé ou Filet de Dorade

Accompagné de Frites Maison ou Riz

Nuggets - Grilled Ham - Dorado Filet

With Homemade French Fries or Rice

Glace

Ice Cream

Desserts Maison

(Homemade Deserts)

Gaspacho de Fraise, Mousse de Cheese Cake & Son Biscuit Sablé	12€
<i>Strawberry Gaspacho, Cheese Cake Mousse & Shortbread Cookie</i>	
Crèmeux Citron Meringué et Speculos	11€
<i>Unstructured Lemon Pie with Speculoos</i>	
Moelleux au Chocolat et sa Glace Pralinée	11€
<i>Chocolate Cake and Praline Ice Cream</i>	
Crème Brulée à la Vanille de Madagascar	10€
<i>Creme Brulee & Madagascar Vanilla</i>	
Café Gourmand	12€
<i>Gourmet Coffee</i>	
Champagne Gourmand	18€
<i>Gourmet Champagne</i>	
Colonel	12€
<i>Vodka with Lemon Ice Cream</i>	
Irish Coffee	15€
Coupe de Glaces	1 Boule 3€ / 2 Boules 5€ / 3 Boules 7€
<i>(Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Framboise, Noisette, Abricot, Fraise, Citron, Passion)</i>	

Petit-Déjeuner

(Breakfast)

Formule La Voile	12€
<i>1 Boisson Chaude + 1 Viennoiserie + Tartines + Orange Pressée</i>	
Croissant	1,80€
Pain au Chocolat	1,80€
Tartines	4€
Oeufs au Plat & Bacon	12€

Boissons



Boissons Chaudes

(Warm Drinks)

Café Espresso ou Allongé	2,50€
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	7€
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

16€



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

Rózany Isidor

Vodka Grey Goose, Purée de Fruits Rouges, Champagne, Gingembre, Citro Vert

Posh London

Gin Hendrick's, Ginger Beer, Citron Vert, Sucre

Les Grands Classiques

Mojito / Moscow Mule / Caïpirinha / Caïpiroska / Spritz / St Germain Spritz / 12€

Tequila Sunrise

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€

Prix Nets Service Compris

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 Guillotine	10€	130€
Vodka Grey Goose	12€	150€
Vodka Grey Goose Magnum		350€
Vodka Grey Goose Altius		320€
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€
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€
Tequila Clase Azul		500€
Ricard	5€	
Get 27	8€	100€
Cognac Hennessy VS	12€	150€
Martini Blanc/ Rosso/ Limoncello	7€	

Nos Vins & Champagnes



Rosé - Provence - 2023

	Verre 12,5cl	50cl	75cl	Magnum	Jero
Château du Rouet, Térés, IGP Provence	4€		25€		
Figuière Méditerranée, IGP Provence			27€	50€	120€
Château Léoube, Love, AOC Bio			35€		
Château Brégançon, La Réserve, AOP Bio	7€	29€	37€	75€	
Château d'Estoublon, Roseblood AOC Côteaux Varois			38€		
Château Les Valentines, AOP Côtes de Provence			41€		
Château Sainte-Marguerite, Fantastique, AOP Bio			49€	120€	
Château Minuty, Rosé & Or, AOP			52€	120€	

Rouge - Côtes de Provence - 2020-21

Château Léoube, Love by Léoube, AOC Bio			35€		
Domaine Figuière, Première, AOP			39€		
Château Brégançon, La Réserve, AOP Bio	8€	31€	39€		
Château Sainte-Marguerite, Fantastique, AOP Bio			55€		

Rouge - Autres Régions

Tardieu-Laurent, Les Becs Fins, Côtes-Du-Rhône 2022	6€		29€		
Domaine Perraud, Les Forêts, Bourgogne 2022			42€		
Domaine Clarence Dillon, Saint Emilion de Quintus 2020			58€		
Château Talbot, Saint-Julien, Grand Cru Classé 2016			165€		

Blanc - Côtes de Provence - 2022-23

Figuière Méditerranée, IGP Provence	5€		27€		
Château Léoube, Love, AOC Bio			35€		
Domaine Figuière, Première, AOP			38€		
Château Brégançon, La Réserve, AOP Bio	8€	31€	39€		
Château d'Estoublon, Roseblood, AOP			39€		
Château Les Valentines, AOP Côtes de Provence			42€		
Château Sainte-Marguerite, Fantastique, AOP Bio			55€		
Château Minuty, Blanc & Or, AOP			58€		

Blanc - Autres Régions

Maison Tardieu-Laurent, Les Becs Fins, Côtes-Du-Rhône 2022			29€		
Domaine Chiroulet, Soleil d'Automne, Moelleux 2022	6€		29€		
Château Fuissé, JJ Vincent, 100% Chardonnay 2021			42€		
Domaine Régnard Grand Régnard, Chablis 2022			65€		

Champagnes

Maison Malard, Excellence Brut	12€		75€	150€	
Maison Ruinart, R de Ruinart Brut			110€	250€	1 000€
Maison Ruinart, Blanc de Blancs			160€	350€	
Armand de Brignac			700€		

Prosecco

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

Prix Nets Service Compris