

La Voile de Cavalière

À Partager

(Easy To Share)



| | |
|---|-----|
| Guacamole Maison & Spicy Tortillas | 14€ |
| <i>Homemade Guacamole & Spicy 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, Crème de Brie à la Truffe | 12€ |
| <i>Homemade Truffled Cheese Brie Fries</i> | |
| Encornets de Patagonie Sautés à l'Ail des Ours | 18€ |
| <i>Patagonian Squid sauteed with garlic</i> | |
| Brie de Meaux AOP Truffé Maison | 15€ |
| <i>Homemade Truffled Brie Cheese</i> | |

SELECTION PETROSSIAN

| | |
|--|------|
| Tarama aux Oeufs de Cabillaud Fumés | 14€ |
| Tarama au Homard | 18€ |
| Caviar 12g Ossetra | 55€ |
| Caviar 30g Ossetra | 110€ |

Entrées & Salades

(Starters & Salads)

| | |
|---|-----|
| Ceviche de Thon à la Mangue Mariné au Yuzu | 22€ |
| <i>Tuna Ceviche with Mango and Yuzu Marinated</i> | |
| Carpaccio de Saint-Jacques | 25€ |
| <i>Salade de Fenouil, Sauce Vodka Greygoose & Fleurs de Caviar</i> | |
| <i>Scallops Carpaccio, Fennel Salad, Greygoose Vodka Sauce & Caviar Flowers</i> | |
| Carpaccio d'Artichauts et Stracciatella à la Truffe | 19€ |
| <i>Roquette, Edamame, Graines Variées et Sauce Citronnée</i> | |
| <i>Aragula, Edamame, Mixed Seeds & Truffled Stracciatella</i> | |
| Salade César au Poulet (UNIQUEMENT MIDI / Lunch Only) | 21€ |
| <i>Romaine, Tomates, Croutons à l'ail, Bacon, Parmesan, Poulet Panés au Corn Flakes</i> | |
| <i>Chicken Caesar Salad, Tomatoes, Garlic Bread, Bacon, Parmesan, Corn Flakes Fried Chicken</i> | |
| Salade de Poulpe | 24€ |
| <i>Poulpe, Pommes de Terre Tiédies, Mayonnaise Maison</i> | |
| <i>Octopus, Warm Potatoes & Home Made Mayonnaise</i> | |
| Salade Burrata aux Petits Légumes | 21€ |
| <i>Romaine, Tomates, Courgettes, Carottes, Graines Variées</i> | |
| <i>Lettuce, Tomatoes, Zucchini, Carrots, Mixed Seeds</i> | |

Viandes

(Meat)

Accompagnées de Frites Maison et Salade Verte
Served with Homemade French Fries & Green Salad



| | |
|---|-----|
| Tartare de Filet de Boeuf Argentin Préparé | 25€ |
| <i>Prepared Beef Tartare and Homemade French Fries</i> | |
| Ribs de Boeuf Angus | 38€ |
| <i>Caramélisés & Flambés au Jack Miel</i> | |
| <i>Caramelized & Flambéed Beef Ribs with Jack Miel, Homemade French Fries & Green Salad</i> | |
| Faux-Filet de Boeuf Sélection Persillée (250g) | 26€ |
| <i>Sauce aux Poivres OU Sauce à la Truffe Supplément +2€</i> | |
| <i>Rib Eye Beef, Pepper Sauce (Included) or Truffle Sauce (+2€), Homemade French Fries & Green Salad</i> | |
| Filet de Boeuf Argentin (200g), Purée à la Truffe, Légumes Rôtis | 40€ |
| <i>Sauce aux Poivres OU Sauce à la Truffe Supplément +2€</i> | |
| <i>Argentine Beef Fillet, Pepper Sauce (Included) or Truffle Sauce (+2€), Truffled Mashed Potatoes & Roasted Vegetables</i> | |

Burgers

Accompagnés de Frites Maison et Salade Verte
Served with Homemade French Fries & Green Salad

| | |
|--|-----|
| Bacon Cheese Burger | 25€ |
| <i>Boeuf, Pain Brioché, Cheddar, Compotée d'Oignons, Salade et Sauce Maison</i> | |
| <i>Beef, Brioche Bread, Cheddar, Onion Compote, Salad and Homemade Sauce</i> | |
| Burger La Voile | 26€ |
| <i>Boeuf, Pain Brioché, Brie Truffé, Compotée d'Oignons, Salade, Mayonnaise Truffée Maison</i> | |
| <i>Beef, Brioche Bread, Truffled Brie Cheese, Onion Compote, Salad, Truffled Homemade Mayonnaise</i> | |
| Veggie Burger | 25€ |
| <i>Burrata Crémeuse, Pain Brioché, Truffles, Crudités, Mayonnaise Truffée Maison</i> | |
| <i>Creamy Burrata, Brioche Bread, Truffles, Vegetables, Truffled Homemade Mayonnaise</i> | |

Poissons

(Fish)



Filet de Dorade, Romaine & Fenouil Braisés, Purée de Carotte, Sauce Vierge 26€

Sea Bream Fillet, Lettuce and Fennel Braised, Carrot Puree & Virgin Sauce

Sole Meunière, Riz Kamalis et Légumes Rôtis 42€

Sole Meuniere, Kamalis Rice & Roasted Vegetables

Tentacule de Poulpe Grillées et sa Purée à la Truffe 32€

Grilled Octopus Tentacle and Truffled Mashed Potatoes

Gambas Grillées, Flambées au Pastis et sa Purée à la Truffe 45€

Flambéed Prawns with Pastis & Truffled Mashed Potatoes

Lobster Roll, Frites Maison et Salade Verte 28€

Chair de Homard, Mayonnaise Maison & Pain Hot Dog Brioché

Lobster Meat, Homemade Mayonnaise & Brioche Hot Dog Bun

Poissons Sauvages & Viandes d'Exception

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

Loup, Dorade, Saint-Pierre, Pagre, Beaux-Yeux, Denti...

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

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

Purée de Carotte

Mashed Carrots

Légumes Rôtis

Roasted Vegetables

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 | 12€ |
| <i>Chocolate Cake and Praline Ice Cream</i> | |
| Crème Brulée à la Vanille de Madagascar | 11€ |
| <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 | 2€ |
| Pain au Chocolat | 2€ |
| 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€ |
| Café Lait Frappé | 5,50€ |
| 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€ |
| 1664 Bouteille 0 Alcool 33 cl | 7€ |

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 Carta Oro, 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, Citron Vert

Posh London

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

Les Grands Classiques

Mojito / Moscow Mule / Caïpirinha / Caïpiroska / Spritz / St Germain Spritz /
Tequila Sunrise / Piña Colada / Espresso Martini / Bloody Mary / Daiquiri /
Margarita / Sex on the Beach / Porn Star Martini

12€

Supplément Fruits

+2€

Les Mocktails et Vins Sans Alcool

Virgin Piña / Virgin Mojito / Virgin Spritz / Virgin Hugo / Virgin Gin Tonic

8€

Château d'Estoublon, L'Excessive by Carla Bruni

38 €

French Bloom, L'Effervescent Blanc

70€

Bar à Shooters

| | Shot 3,4cl | Mètre (x10) |
|--|------------|-------------|
| Rose / Vert | 5€ | 40€ |
| Teq Paf | 5€ | 40€ |
| Premium (Grey Goose, Patrón, Diplomatico...) | 8€ | 60€ |

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 | 10€ | 100€ |
| Vodka Absolut | 10€ | 130€ |
| Vodka Grey Goose | 12€ | 150€ |
| Vodka Grey Goose Magnum | | 350€ |
| Vodka Grey Goose Altius | | 320€ |
| | | |
| Gin Gibsons | 10€ | 100€ |
| Gin Beefeater | 10€ | 120€ |
| Gin Bombay Sapphire | 12€ | 130€ |
| Gin Hendrick's | 14€ | 150€ |
| | | |
| Rhum St James | 10€ | 100€ |
| Rhum Havana Club 3 Ans | 10€ | 100€ |
| Rhum Captain Morgan | 10€ | 100€ |
| Rhum Bacardi Carta Oro | 10€ | 120€ |
| Rhum Don Papa Baroko | 12€ | 150€ |
| Rhum Diplomatico | 12€ | 150€ |
| Rhum Santa Teresa | 14€ | 190€ |
| | | |
| Whisky Red Label | 10€ | 100€ |
| Whisky Jameson Premium | 10€ | 120€ |
| Whiskey Jack Daniel's | 12€ | 150€ |
| Whisky Aberlour 12 Ans | 14€ | 170€ |
| Bourbon Angel's Envy | 14€ | 180€ |
| | | |
| Ricard | 5€ | |
| Get 27 | 8€ | 100€ |
| Cognac Hennessy VS | 12€ | 170€ |
| Martini Blanc/ Rosso/ Limoncello | 7€ | |

SHOTS

3,4 cl

| | | |
|------------------------|-----|------|
| Tequila San José | 5€ | 100€ |
| Tequila Patrón | 8€ | 160€ |
| Tequila Clase Azul | 25€ | 500€ |
| Tequila Don Julio 1942 | | 600€ |

Nos Vins & Champagnes



Rosé - Provence - 2024

| | Verre 15cl | 50cl | 75cl | Magnum | |
|---|------------|------|------|--------|------|
| Château du Rouet, Térés, IGP Provence | 4€ | | 27€ | | |
| Figuière Méditerranée, IGP Provence | | | 28€ | 55€ | 130€ |
| Château Léoube, Love, AOC Bio | | | 35€ | | |
| Château Brégançon, La Réserve, AOP Bio | 7€ | 29€ | 38€ | 80€ | |
| Château d'Estoublon, Roseblood AOC Côteaux Varois | | | 39€ | | |
| Ultimate Provence, AOP Côtes de Provence | | | 42€ | 90€ | |
| Château Jasson, AOP Provence | | | 42€ | | |
| Château Sainte-Marguerite, Fantastique, AOP Bio | | | 49€ | 120€ | |
| Château Minuty, Rosé & Or, AOP | | | 52€ | 120€ | |

Rouge - Côtes de Provence - 2021-22-23

| | | | | | |
|---|----|-----|-----|--|--|
| 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 Beccs Fins, Côtes-Du-Rhône 2022 | 6€ | | 29€ | | |
| Domaine Clarence Dillon, Saint Emilion de Quintus 2020 | | | 58€ | | |
| Château Talbot, Saint-Julien, Grand Cru Classé 2016 | | | 165€ | | |

Blanc - Côtes de Provence - 2023-24

| | | | | | |
|---|----|-----|-----|--|--|
| Figuière Méditerranée, IGP Provence | 5€ | | 28€ | | |
| Château Léoube, Love, AOC Bio | | | 35€ | | |
| Domaine Figuière, Première, AOP | | | 38€ | | |
| Château Brégançon, La Réserve, AOP Bio | 8€ | 31€ | 39€ | | |
| Château Jasson, 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 Beccs Fins, Côtes-Du-Rhône 2022 | | | 29€ | | |
| Domaine Chiroulet, Soleil d'Automne, Moelleux 2022 | 6€ | | 29€ | | |
| Domaine Régnard Grand Régnard, Chablis 2022 | | | 65€ | | |

Champagnes

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----|--|------|------|--------|
| Ayala, Brut Majeur | 14€ | | 80€ | 170€ | |
| Bollinger, Spéciale Cuvée | | | 110€ | | |
| Bollinger Rosé | | | 130€ | | |
| 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