

# La Voile de Cavalière



## À Partager

*(Easy To Share)*

<b>Guacamole Maison &amp; Spicy Tortillas</b>	14€
<i>Homemade Guacamole &amp; Spicy Tortillas</i>	
<b>Mozzarella Sticks, Sauce Sweet Chili</b>	12€
<i>Mozzarella Sticks, Sweet Chili Sauce</i>	
<b>Beignets de Fleurs de Courgettes, Sauce Brava</b>	14€
<i>Zucchini Fritters, Brava Sauce</i>	
<b>Frites Maison, Crème de Brie à la Truffe</b>	12€
<i>Homemade Truffled Brie Cream Fries</i>	
<b>Encornets de Patagonie Pesto à l'Ail des Ours</b>	18€
<i>Patagonian Squid with garlic pesto</i>	
<b>Houmous Maison</b>	12€
<i>Homemade Houmous</i>	

## Entrées & Salades

*(Starters & Salads)*

<b>Crudo de Bar à l'Orange</b>	21€
<i>Crudo of sea bass with orange</i>	
<b>Chicken Cesar Salade (UNIQUEMENT MIDI / Lunch Only)</b>	21€
<i>Romaine, Tomates, Croutons à l'ail, Bacon, Parmesan, Poulet Pané aux Corn Flakes</i>	
<i>Chicken Caesar Salad, Tomatoes, Garlic Bread, Bacon, Parmesan, Corn Flakes Fried Chicken</i>	
<b>Salade Niçoise à la Plage (UNIQUEMENT MIDI / Lunch Only)</b>	23€
<i>Tomates, Concombre, Oeuf Parfait, Anchois, Edamame, Olives Taggiasche, Tataki de Thon, Cebette</i>	
<i>Tomatoes, Concomber, Perfect Egg, Anchovies, Edamame, Taggiasche Olive, Tuna Tataki, Chives</i>	
<b>Salade de Poulpe à la Grecque</b>	24€
<i>Poulpe, Concombre, Tomates, Fêta, Oignons Rouge, Olives Taggiasche</i>	
<i>Octopus, Warm Potatoes &amp; Home Made Mayonnaise</i>	
<b>Carpaccio de Boeuf</b>	18€
<i>Beef Carpaccio</i>	
<b>Gravlax de Saumon à l'Aneth</b>	21€
<i>Salmon Gravlax with Dill</i>	

# Viandes

(Meat)



*1 Garniture au Choix Incluse, Purée Truffes (Supp. 6€)*

*1 side of your Choice Included, Truffled Mashed Potatoes (Add. 6€)*

<b>Tartare de Bœuf Wagyu Préparé, Frites Maison, Salade Verte</b>	25€
<i>Beef Tartare, Homemade French Fries, Green Salad</i>	
<b>Tartare de Veau Vinaigrette Thaï, Frites Maison, Salade Verte</b>	25€
<i>Veal Tartare, Homemade French Fries, Green Salad</i>	
<b>Ribs de Bœuf Angus pour 2 pers. (env. 1kg) ( 2 Garnitures)</b>	72€
<i>Caramélisés &amp; Flambés au Jack Miel</i>	
<i>Caramelized &amp; Flambéed Beef Ribs with Jack Miel</i>	
<b>Pièce de Bœuf Black Angus</b>	24€
<i>Sauce aux Poivres OU Sauce Béarnaise</i>	
<i>Piece of Black Angus beef, Pepper Sauce OR Béarnaise Sauce</i>	
<b>Bavette Black Angus</b>	36€
<i>Sauce aux Poivres OU Sauce Béarnaise</i>	
<i>Black Angus Bib, Pepper Sauce OR Béarnaise Sauce</i>	

# Burgers

*Accompagnés de Frites Maison et Salade Verte*

*Served with Homemade French Fries & Green Salad*

<b>Bacon Cheese Burger</b>	25€
<i>Boeuf, Pain Brioché, Cheddar, Compotée d'Oignons, Salade, Bacon, Pickles d'Oignons et Sauce Maison</i>	
<i>Beef, Brioche Bread, Cheddar, Onion Compote, Salad, Bacon, Pickles d'Oignons and Homemade Sauce</i>	
<b>Burger La Voile</b>	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>	
<b>Burger Veggie</b>	26€
<i>Alloumi Grillé, Pain Brioché, Aubergines Grillées, Mayonnaise au Miel</i>	
<i>Grilled Alloumi Cheese, Brioche Bread, Grilled eggplants, Honey Mayonnaise</i>	

# Poissons

(Fish)

*Sauce Beurre Blanc Miso ou Sauce Vierge au choix*



**Filet de Loup Grillé, Graines de Sarrasin Pilaf, Pesto de Roquette** 26€

*Grilled Sea Bass Fish Fillet, Sorackwheat seed pilaf, Rocket Pesto*

**Sole Meunière, Garniture au Choix** 42€

*Sole Meuniere, Side of your Choice*

**Tentacule de Poulpe Grillée & sa Purée à la Truffe, Sauce Vierge** 32€

*Grilled Octopus Tentacle and Truffled Mashed Potatoes, Virgin Sauce*

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

*Flambéed Prawns with Pastis, Truffled Mashed Potatoes*

**Lobster Roll, Frites Maison, Salade Verte** 28€

*Lobster Roll, French Fries, Green Salad*

## Poissons Sauvages & Viandes d'Exception

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

*1 Garniture au Choix par personne, Purée à la Truffe (Supp. 5€)*

*1 Side of your Choice per person, Truffled Mashed Potatoes (Add. 5€)*

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

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

**Langouste (Sur Commande), Homard Bleu de Bretagne, Pincés d'Araignées, Huîtres...**

*Lobster, Spider Crabs, Oysters...*

**T-Bone, Côte de Boeuf, Onglet, Picanha de Veau...**

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

### Accompagnements

*(Sides) 6€*

**Frites Fraîches Maison**

*Fresh Homemade French Fries*

**Sarrasin Pilaf**

*Buckwheat Pilaf*

**Légumes Rôtis**

*Roasted Vegetables*

**Salade Verte**

*Green Salad*

**Purée à la Truffe**

*Truffled Mashed Potatoes*

*Remplacement +6€*

*Supplément +10€*

### Menu Moussaillon

*(Kids Menu)*

**14,50€**

**Boisson au choix (hors mocktails)**

*Soft Drink (mocktails not included)*

**Nuggets ou Chipolata Grillée ou Filet de Dorade**

**Accompagné de Frites Maison ou Légumes Rôties**

*Nuggets - Grilled Sausage - Dorado Filet*

*With Homemade French Fries or Rice*

**Glace et une Surprise...**

*Ice Cream*

## Desserts Maison

*(Homemade Desserts)*

<b>Mousse au Chocolat Éclats de Brownie</b>	12€
<i>Homemade Chocolate Mousse Brownie Sparkles</i>	
<b>Crèmeux Citron Meringué et Speculos</b>	11€
<i>Unstructured Lemon Pie with Speculoos</i>	
<b>Gaspacho aux Fruits de Saison, Mousse de Cheesecake</b>	12€
<i>Gaspacho with seasonal fruits, Cheesecake Mousse</i>	
<b>Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar</b>	11€
<i>Crème Brûlée &amp; Madagascar Vanilla</i>	
<b>Café Gourmand</b>	12€
<i>Gourmet Coffee</i>	
<b>Champagne Gourmand</b>	18€
<i>Gourmet Champagne</i>	
<b>Colonel</b>	14€
<i>Vodka with Lemon Ice Cream</i>	
<b>Irish Coffee</b>	15€
<b>Coupe de Glace</b>	1 Boule 3€ / 2 Boules 5€ / 3 Boules 7€
<i>(Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Framboise, Noisette, Abricot, Fraise, Citron, Passion)</i>	

## Petit-Déjeuner

*(Breakfast)*

<b>Formule La Voile</b>	12€
<i>1 Boisson Chaude + 1 Viennoiserie + Tartines + Orange Pressée</i>	
<b>Croissant</b>	2€
<b>Pain au Chocolat</b>	2€
<b>Tartines</b>	4€
<b>Oeufs au Plat &amp; Bacon</b>	12€
<b>Brouillade &amp; Bacon</b>	12€
<i>Supplément Truffe (+3€)</i>	