

# 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>Houmous Maison</b>	12€
<i>Homemade Houmous</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>Poutine Revisitée, Jus de Veau Truffé &amp; Cheddar Blanc Anglais</b>	14€
<i>Reimagined Poutine, Truffled Veal Jus &amp; English White Cheddar</i>	
<b>Encornets de Patagonie Pesto à l'Ail des Ours</b>	18€
<i>Patagonian Squid with garlic pesto</i>	
<b>Tresse de Mozzarella Di Bufala ou Burrata des Pouilles à la cuillère (selon arrivage)</b>	18€
<i>Salade de Tomates d'Antan, Pesto Basilic et Pignons de Pin</i>	
<i>Braided Mozzarella or Burrata, Heirloom Tomato Salad, Basil Pesto &amp; Pine Nuts (subject to availability)</i>	

## Entrées & Salades

*(Starters & Salads)*

<b>Tartare de Bar</b>	21€
<i>Fruits de la Passion, Mangues, Edamame, Mélange Japonais</i>	
<i>Sea Bass Tartare, Passion Fruit, Mango, Edamame, Japanese Mix</i>	
<b>Chicken Cesar Salade (UNIQUEMENT MIDI / Lunch Only)</b>	23€
<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, Cucumber, Tomatoes, Feta, Red Onions, Taggiasca Olives</i>	
<b>Tataki de Thon</b>	21€
<i>Crèmeux Avocat aux Herbes Fraîches et Perles de Citron, Sauce Teriyaki</i>	
<i>Tuna Tataki Creamy Avocado with Fresh Herbs and Lemon Pearls, Teriyaki Sauce</i>	

# Viandes

(Meat)

*1 Garniture au Choix Incluse, Purée Truffes (Supp. 6€)*  
*1 side of your Choice Included, Truffled Mashed Potatoes (Add. 6€)*



**Tartare de Bœuf Wagyu Préparé, Frites Maison, Salade Verte** 25€

*Beef Tartare, Fresh French Fries, Green Salad*

**Ribs de Bœuf Angus pour 2 pers. (env. 1kg) (2 Garnitures)** 72€

*Caramélisés & Flambés au Jack Miel*

*Caramelized & Flambéed Beef Ribs with Jack Miel*

**Pièce de Bœuf Black Angus** 26€

*Sauce aux Poivres ou Jus de Veau Truffés*

*Piece of Black Angus beef, Pepper Sauce or Truffle-infused Veal Jus*

**Côtes de Bœuf (2 garnitures - Sauces Incluses)** (voir ardoise)

*Ribs of Beef (2 Sides - Sauces Included)*

# Burgers

*Accompagnés de Frites Fraîches et Salade Verte*  
*Served with Fresh Fries & Green Salad*

**Bacon Cheese Burger** 25€

*Bœuf, Pain Brioché, Cheddar, Compotée d'Oignons, Salade, Bacon, Pickles d'Oignons et Sauce Maison*

*Beef, Brioche Bread, Cheddar, Onion Compote, Salad, Bacon, Pickles d'Oignons and Homemade Sauce*

**Burger La Voile** 26€

*Bœuf, Pain Brioché, Brie Truffé, Compotée d'Oignons, Salade, Mayonnaise Truffée Maison*

*Beef, Brioche Bread, Truffled Brie Cheese, Onion Compote, Salad, Truffled Homemade Mayonnaise*

**Burger Veggie** 26€

*Burratina, Sauce Marinara, Pain Brioché, Légumes d'Été, Salade, Pickles, Oignon, Mayonnaise Truffée Maison*

*Burratina, Marinara Sauce, Brioche Bread, Summer Vegetables, Truffle Mayonnaise, Salad, Pickles, Onion*

# Poissons

(Fish)

*Sauce Beurre Blanc Miso ou Sauce Vierge au choix*



**Filet de Loup Grillé, Riz Noir, Tomates et Citrons Confits, Pesto de Roquette** 26€

*Grilled Sea Bass Fillet, Black Rice, Confit Tomatoes and Lemons, Rocket Pesto*

**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

*Selon Arrivage - Prix au Poids, Voir Ardoise (Catch Of The Day)*

*1 Garniture au Choix par personne, Purée à la Truffe (Supp. 6€)*

*1 Side of your Choice per person, Truffled Mashed Potatoes (Add. 6€)*

**Loup, Saint-Pierre, Beaux-Yeux...**

*Sea Bass, Blackspot Sea Bream John Dory...*

**Langouste ou Homard (Sur Commande 24h à l'avance)**

*Lobster, Spiny Lobster*

### Accompagnements

*(Sides) 6€*

**Frites Fraîches**

*Fresh French Fries*

**Riz Noir**

*Black Rice*

**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 Filet de Dorade**

**Accompagné de Frites Fraîches ou Légumes Rôtis**

*Nuggets or Dorado Filet*

*With Fresh Fries or Vegetables*

**Glace et une Surprise...**

*Ice Cream and a surprise...*

# Desserts Maison

De Notre Chef Pâtissier Grégory Feray  
(Homemade Desserts)



<b>Moelleux au Chocolat, Intérieur Praliné &amp; Mousse Vanille</b>	12€
<i>Warm Chocolate Fondant with a Praline Center &amp; Vanilla Mousse</i>	
<b>Fraisier</b>	12€
<i>"Fraisier" Cake</i>	
<b>Eclair Craquelin Coco, Crème Coco, Confit Passion-Mangue &amp; Caramel Passion</b>	12€
<i>Coconut Éclair Coconut Cream, Mango-Massion fruit confit &amp; Passion fruit caramel</i>	
<b>Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar</b>	11€
<i>Creme Brulee &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>	
(Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Framboise, Abricot, Fraise, Citron, Passion)	1 Boule 3€ / 2 Boules 5€ / 3 Boules 7€

## 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€
<i>Supplément Truffe (+3€)</i>	