

MENU



LA
CARAVELLE
RESTAURANT



BOISSONS

SIROP À L'EAU	3.00 €
Grenadine, fraise, cassis, menthe, pêche, citron, orgeat, coco	
LIMONADE	4.20 €
DIABOLO	4.50 €
Grenadine, fraise, cassis, menthe, pêche, citron, orgeat, coco	
JUS DE FRUITS PAGO	4.50 €
Orange, ananas, pomme, fraise, abricot, tomate	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	6.50 €
Orange, citron	
SODA	4.50 €
Coca cola/ zéro, , Orangina, Badoit rouge, Schweppes tonic, Fuzetea	
EVIAN OU BADOIT	1/2 : 5.00 € 1L: 7.00 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCA	2,00 €
NOISETTE	2,50 €
DOUBLE EXPRESSO	4,00 €
CAFÉ CRÈME	3,50 €
DOUBLE CRÈME	5.00 €
CAFÉ VIENNOIS	5.00 €
CAPPUCCINO	5.00 €
CHOCOLAT CHAUD	5.00 €
THÉ/ INFUSION	4.50 €

Earl Grey, thé noir english breakfast, thé vert à la menthe, verveine, tilleul, fruits rouges

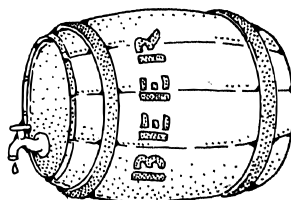




APÉRITIFS

Ricard, Pastis 5l	3.00 €
kir vin blanc (crème de mûre, pêche ou cassis)	4.50 €
Kir royal (crème de mûre, pêche ou cassis)	10.0 €
Coupe de champagne (Paul Berthelot 1er cru)	9.50 €
Martini blanc ou rouge, Porto rouge, Suze, Campari	6.50 €
Accompagnement sirop	0.30 €
Accompagnement crème (crème de mûre, pêche ou cassis)	0.50 €

BIÈRES



	25 CL	50 CL
Heineken	4.50 €	8.50 €
Affligem blonde	5.50 €	10.00 €
Affligem blanche	5.50 €	10.00 €
Panaché (bière Heineken, limonade)	4.50 €	8.50 €
Monaco (bière Heineken, limonade, sirop de grenadine)	4.80 €	8.80 €
Picon bière (bière Heineken, picon)	6.50 €	10.00 €
Desperados (bière bouteille 33 cl)	6.50 €	

COCKTAILS:



Apérol spritz	10.00 €
St germain spritz	12.00 €
Béné spritz	12.00 €
Mojito	10.00 €
Pina colada	10.00 €
Americano (campari, martini rouge, martini blanc, tranche d'orange)	10.00 €
Caïpirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne)	10.00 €
Bérérinha (bénédictine, citron vert)	12.00 €

VINS (WINE)

PICHET DE LA MAISON: BLANC, ROSÉ, ROUGE

VIN DE FRANCE- DOMAINE DU VAL DE GILLY- GRIMAUD

LE VERRE

LE 1/2

LE LITRE

4.00 €

11.50 €

19.00 €

CHAMPAGNE

75 CL

Cuvée Eminence - Brut, premier cru /

9.50

70.00 €

Domaine Paul Berthelot - Dizy (51)

Deutz brut classic

90.00 €

Ruinard blanc de blanc

170.00 €

VINS BLANC (WHITE WINE)

CÔTES DE PROVENCE (83)

75 CL

150 CL

Domaine du Val de Gilly Cuvée "Alexandre" AOP- Grimaud

28.00 €

Domaine Siouvette AOP - La môle

32.00 €

Domaine du val d'Astier AOP cuvée "Seigneur" - Cogolin

39.00 €

Domaine Bourrian BIO IGP cuvée "Esprit" - Gassin

35.00 €

CÔTES DU RHONE

Saint Joseph AOP " Stephane Montez "

44.00 €

89.00 €

Condrieu AOP "chanson" Stephane Montez

65.00 €

BOURGOGNE

Viré clessé "les terroirs" - JM Aujoux

41.00 €

Pouilly Fuissé "les vieux murs" - Jean Loron AOC

62.00 €

Chassagne - Montrachet " Domaine René Blondeau- Dame" AOC

95.00 €

VINS ROSÉ (ROSE WINE)

CÔTES DE PROVENCE (83)

La vie en R AOP Domaine de Val de Gilly - Grimaud

24.00 €

Cuvée Marion AOP Domaine de Val de Gilly - Grimaud

28.00 €

59.00 €

Domaine Siouvette AOP - La Môle

32.00 €

Domaine du val d'Astier AOP cuvée "Seigneur" - Cogolin

39.00 €

Chateau minuty "Rose et Or" AOP - Gassin

58.00 €

VINS ROUGE (RED WINE)

CÔTES DE PROVENCE (83)

75 CL

150 CL

Cuvée Alexandre AOP Domaine de Val de Gilly (fut de chêne)	30.00 €	
Domaine Siouvette AOP - La Môle	32.00 €	
Domaine du val d'Astier AOP cuvée Seigneux - Cogolin	39.00 €	
Domaine Bourrian cuvée "tradition" BIO AOP - Gassin	40.00 €	

BOURGOGNE

Macon Bussière "Domaine Gonon"	33.00€	
Pinot noir Les clos "thevenet & fils " AOC	37.00€	
Mercurey « domaine voarick » AOC	41.00 €	
Pommard - Bouchard père et fils AOC	79.00 €	
Hospices de Beaune (premier cru 2022) Cuvée "Guigone de Salins" " Les copains d' Abord" Domaine Cauvard	280.00 €	560.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône " Parallèle 45 Paul Jaboulet " BIO	28.00 €	
La Syrah à papa " Stephane Montez " IGP	29.00 €	61.00 €
Gigondas "chateau Raspail " AOP	43.00 €	
St Joseph "Les 100 ciels" Jean luc Colombo	41.00 €	
St Joseph " La cuvée du papy Stephane Montez" AOP	53.00 €	112.00 €
Chateauneuf du Pape " Le clos de l'oratoire " AOP		143.00 €
Côte Rotie " Fortis " Stephane Montez AOP	84.00 €	169.00 €
Côte Rôtie " Les grandes place" Stephane Montez AOP	185.00 €	

BORDEAUX

Lalande de Pomerol "Château de Marchesseau " AOP	33.00 €
Saint Emilion "Grand cru Chateau Renaissance- Mouty " BIO	41.00 €
Saint Estephe "Les hauts de Pez " AOP	43.00 €
Pommerol " Chateau la truffe " AOP	56.00 €

LANGUEDOC

Pic Saint Loup "bergerie Hortus" AOP	35.00 €
--------------------------------------	---------

À PARTAGER OU EN ENTRÉES



ARDOISE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

18.50 €

(Charcuterie and cheese board)

GYOZA AUX LEGUMES 6 PIECES

15.00€

(gyoza with vegetables six piece)

NEMS DU MOMENT 5 PIECES

15.00€

(spring rolls of moment five piece)

MOULES FARCIE A L AIL ET PERSIL 12 PIECES

15.00€

(stuffed mussels twelve piece)

CALAMARS FRITS

15.00 €

(fried squid)

SALADES

SALADE CROUSTILLANT DE REBLOCHON PANE

19.00€

salade, morceaux de reblochon pané, tomate cerise, magret de canard séché, jambon cru truffé

(Salad, breaded reblochon, cherry tomato, dried duck breast, truffled raw ham)

POKE BOWL AU POULET CRISPY

21.00€

riz, wakame, edamame, concombre, chou rouge, mangue, tomate cerise, carotte rapée et aiguillette de poulet panée

(rice, wakame, edamame, cucumber, red cabbage, mango, cherry tomato, grated carrot and breaded chicken)

NOS PIZZAS



LA CARAVELLE

Tomate, mozzarella, jambon, tartufata, oignons rouge
(Tomato, mozzarella, ham, truffle, red onions)

18.50 €

MARGUARITA

Tomate, mozzarella, olives noires
(Tomato, mozzarella, black olives)

14.00 €

NAPOLI

Tomate, mozzarella, anchois mariné, câpres, pesto, olives noires
(Tomato, mozzarella, pickled anchovies, capres, pesto, black olive)

16.00 €

CLASSICA

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires
(Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, black olive)

16.00 €

ROMA

Tomate, mozzarella, jambon, lardons fumés, champignons, œuf
(Tomato, mozzarella, ham, smoked bacon, mushroom, egg)

17.00 €

PALERMO

Tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouges
(Tomato, mozzarella, chorizo, red onions)

17.00 €

FROMAGGI

Tomate, mozzarella, bleu, chèvre, parmigiano, olives noires
(Tomato, mozzarella, bleu cheese, goat cheese, parmesan cheese, black olives)

17.00 €

CANNIBALE

Tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, oignons rouge
(Tomato, mozzarella, minced meat, peppers, red onions)

18.50 €

BASE CRÈME

MANU

Crème, mozzarella, jambon, tartufata, oignons rouge
(Cream, mozzarella, ham truffle, red onions)

18.50 €

CAPRA

Crème, mozzarella, chèvre, miel
(Cream, mozzarella, goat cheese, honey)

17.00 €

MONTAGNARDO

Crème, mozzarella, reblochon, oignons rouge, jambon cru, pomme de terre
(Cream, mozzarella, reblochon cheese, ham Serrano, red onions, potato)

18.50 €

MAFFIOSA

Crème, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires
(Cream, mozzarella, ham, mushroom, black olive)

16.00 €

supplément champignon, olive noire, oignon rouge, miel, roquette

1.00 €

supplément oeuf, jambon, lardon, anchois, pesto, fromages, câpre

2.00 €

supplément jambon cru serrano, chorizo, viande hachée

3.00 €

NOS PLATS CHAUDS

LA
CARAVELLE
RESTAURANT

FILET DE BOEUF, SAUCE MORILLE ET PUREE DE POMME DE TERRE A LA TRUFFE 35.00 €

(beef tenderloin, morel sauce and crushed potato with truffle)

SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT 3.00€

(pepper sauce or roquefort sauce)

BURGER DE LA CARAVELLE ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE 21.00 €

Pain burger, cheddar, steak hachés 180g, salade, tomate, lard, oignon rouge, sauce maison
(Burger with cheese, steak, salad, tomato, bacon, red onion and burger sauce)

BURGER DE POULET CROUSTILLANT ACCOMPAGNE DE FRITES ET SALADE 21.00€

Pain burger, cheddar, poulet croustillant, lard, salade, tomate, oignon rouge, sauce maison
(Burger with cheese, chicken crispy, bacon, salad, tomato, red onion and burger sauce)

COTE DE COCHON RUSTIQUE DE L AVEYRON (ENV 300G), ECRASEE DE POMME DE TERRE AUX HERBES ET SON JUS CORSE 28.00 €

(Rustic pork rib from Aveyron, crushed potatoes with herbs, sort-bodied juice)

MEDAILLON DE LOTTE, ECRASE DE POMME DE TERRE AUX HERBES ET SA SAUCE CITRON 28.00€

(medallion of monkfish, crushed potatoes with herbs and lemon sauce)

LINGUINES A LA CARBONARA 18.00€

(pasta carbonara)

LINGUINES AUX VOGONLES 21.00€

(pasta with clams)

MENU ENFANT

BOISSONS : VERRE DE SIROP, COCA OU LIMONADE

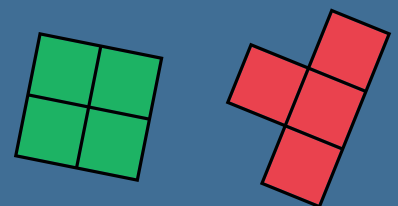
Drinks : glass of syrup, coca or lemonade

PLATS : NUGGETS FRITES OU POISSON PANE FRITES

Dishes : nuggets and fries or breaded fish and fries

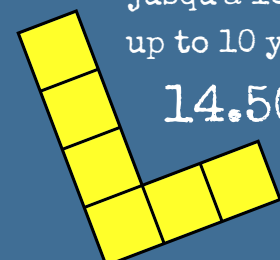
DESSERT : 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

Dessert : 1 scoop of ice cream of your choice



jusqu'à 10 ans
up to 10 years

14.50 €



NOS DESSERTS MAISON

COEUR COULANT CHOCOLAT (chocolate cake)	9.50 €
BRIOCHE FACON PAIN PERDU (french toast style brioche)	9.50 €
CREME BRULEE (creme brulee)	8.50 €
CAFÉ GOURMAND (Gourmet coffee)	10.90 €
THÉ GOURMAND (Gourmet Tea)	11.90 €
CHAMPAGNE GOURMAND	16.50 €



NOS FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES	9.00 €
Cheese plate	

NOS GLACES ET SORBETS

1 BOULE 3.50€, 2 BOULES 6.00€, 3 BOULES 9.00€

GLACE : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, MENTHE FORTE, CHOUCOU, PISTACHE, NUTY, SPECULOS, RHUM RAISIN
Vanilla, chocolate, coffee, strong mint, chouchou, pistachio, nuty, speculos, grapes with rum

SORBET : CITRON, FRAISE, NOIX DE COCO, FRUIT DE LA PASSION, FRUIT ROUGE
Lemon, strawberry, coconut, passion fruit, red fruit

NOS COUPES GLACÉES

10.50 €

CAFÉ LIÉGEOIS (1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CAFÉ, CAFÉ EXPRESSO, CHANTILLY)
1 scoop of vanilla, 2 scoops coffee, espresso coffee, sweet whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS (1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY)
1 scoop of vanilla, 2 scoops chocolate, chocolate sauce, sweet whipped cream

DAME BLANCHE (3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY)
3 scoops of vanilla, chocolate sauce, sweet whipped cream

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISEES 11.50 €

COLONEL (2 BOULES CITRON, VODKA)
2 scoops lemon, vodka

AFTER EIGHT (2 BOULES MENTHE FORTE, GET 27)
2 scoops strong mint, get 27

LA CARAVELLE (2 BOULES RHUM RAISINS, RHUM)
2 scoops grappe rum, rum

