

MENU



LA
CARAVELLE
RESTAURANT



BOISSONS

SIROP À L'EAU	3.00 €
Grenadine, fraise, cassis, menthe, pêche, citron, orgeat, coco	
LIMONADE	3.90 €
DIABOLO	4.20 €
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 : 4.50 € 1L: 6.50 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCA	2,00 €
NOISETTE	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,50 €
CAFÉ CRÈME	3,50 €
DOUBLE CRÈME	4.50 €
CAFÉ VIENNOIS	4.50 €
CAPPUCCINO	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €
THÉ/ INFUSION	4.00 €

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

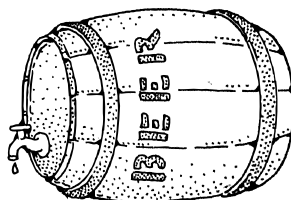




APÉRITIFS

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 le cru)	9.50 €
Martini blanc / rouge, Porto blanc / 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)	6.00 €	

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

Cuvée Eminence - Brut, premier cru /

Domaine Paul Berthelot - Dizy (51)

Deutz brut classic

Ruinard blanc de blanc

9.50

75 CL

65.00 €

80.00 €

150.00 €

VINS BLANC (WHITE WINE)

CÔTES DE PROVENCE (83)

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

Domaine Siouvette AOP - La môle

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

Domaine Bourrian BIO IGP cuvée "Esprit" - Gassin

75 CL

150 CL

28.00 €

32.00 €

39.00 €

35.00 €

CÔTES DU RHONE

Saint Joseph AOP "Stephane Montez "

Condrieu AOP "chanson" Stephane Montez

44.00 €

89.00 €

65.00 €

BOURGOGNE

Petit Chablis - "la chablisienne" AOC

Pouilly Fuissé "les vieux murs" - Jean Loron AOC

Chassagne - montrachet "Domaine René Blondeau- Dame" AOC

39.00 €

62.00 €

95.00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Viognier "les jamelles" Pays d'oc IGP

6.00 €

32.00 €

VINS ROSÉ (ROSE WINE)

CÔTES DE PROVENCE (83)

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

Cuvée Marion AOP Domaine de Val de Gilly - Grimaud

Esquisse « les marquets » AOP Plan de la tour

Domaine Siouvette AOP - La Môle

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

Domaine Bourrian cuvée "inspiration" BIO AOP - Gassin

Chateau minuty "Rose et Or" AOP - Gassin

24.00 €

28.00 €

59.00 €

23.00 €

32.00 €

39.00 €

35.00 €

45.00 €

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 "domaine nudant" AOC	37.00€	
Mercurey « domaine voarick » AOC	41.00 €	
Volnay Dubreuil fntaine AOC	68.00 €	
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 €	
Crozes Hermitage " La petite ruche chapoutier " AOP	39.00 €	
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	68.00 €	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

(Charcuterie and cheese board)



18.50 €

ESCARGOT DE BOURGOGNE 6 PIECES OU 12 PIECES

(burgundy snail six piece or twelve piece)

9.00€ ou 16.00€

MOULES FARCIE A L AIL ET PERSIL 12 PIÈCES

(stuffed mussels twelve piece)

15.00 €

BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE 6 PIECES

(zucchini flower fritter six piece)

15.00€

CALAMARS FRITS

(fried squid)

15.00 €

NEMS DU MOMENT 5 PIECES

(spring rolls of moment five piece)

15.00 €

SOUPE DE POISSON

(fish soup)

16.00 €

SALADES ET TARTARES

ENTREE

PLAT

SALADE CÉSAR

salade, tomate cerise, croûtons, oeuf, aiguillettes de poulet panées,
parmesan et sauce césar (à base d'anchois)

13.00 €

18.00 €

(salad, cherry tomato, toasted bread, breaded chicken, egg, parmesan and caesar sauce with anchovy)

SALADE BASILICO

salade, tomate cerise, jambon cru à la truffe, burrata au basilic

19.00 €

(salad, cherry tomato, serrano ham truffle, burrata with basilic, pesto)

SALADE SALMONE

13.00 €

18.00 €

salade, tomate cerise, croûtons, oeuf, saumon fumé, parmesan, sauce césar (à base d'anchois)

(salad, cherry tomato, toasted bread, egg, smoked salmon, caesar sauce with anchovy, parmesan)

SALADE CHEVRE CHAUD

18.00 €

salade, aumonière de chèvre, noix, tomate cerise, oeuf dur

(Salad, goat's cheese , cherry tomato, egg, nut)

TARTARE DE CRABE SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

25.00€

(crab tartare with fries and salad)

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

180G

360G

(Steak tartare of beef)

20.00 €

27.00 €

TARTARE DE BOEUF A L ITALIENNE

(tomate sechee, pignon de pin, pesto)

22.00 €

29.00 €

(Steak tartare of beef with dried tomato, pine nut, pesto)

NOS TARTARES DE BOEUF COUPES AU COUTEAU SONT ACCOMPAGNES D'UNE SAUCE MAISON OU PESTO,
FRITES ET SALADE (STEAK TARTARE WITH FRIES AND SALAD)

NOS PIZZAS

LA CARAVELLE

Tomate, mozzarella, jambon à la truffe d'été, oignons rouge
(Tomato, mozzarella, ham truffle, red onions)

MARGUARITA

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

NAPOLI

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

CLASSICA

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

ROMA

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

PALERMO

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

BASILICO

Tomate, mozzarella, jambon serrano, tomate cerise, burrata au basilic, pesto
(Tomato, mozzarella, serrano ham, burrata with pesto, tomato, pesto)

FROMAGGI

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

CANNIBALE

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

BASE CRÈME

MANU

Crème, mozzarella, jambon à la truffe d'été, oignons rouge
(Cream, mozzarella, ham truffle, red onions)

CAPRA

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

SALMONE

Crème, mozzarella, saumon fumé, oignon rouge, ciboulette
(Cream, mozzarella, smoked salmon, red onions, chives)

MAFFIOSA

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

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

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

supplément jambon à la truffe, serrano, chorizo, viande hachée, saumon fumé

supplément burrata au basilic



17.50 €

13.00 €

15.00 €

15.00 €

16.00 €

16.00 €

17.50 €

16.00 €

17.50 €

17.50 €

16.00 €

17.50 €

15.00 €

1.00 €

2.00 €

3.00 €

6.00 €

NOS PLATS CHAUDS



NOIX D ENTRECOTE BLACK ANGUS 250-300G, FRITES ET SALADE

(beef ribeye steak with fries and salad)

33.00 €

SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT

(pepper sauce or roquefort sauce)

3.00 €

BURGER DE LA CARAVELLE ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE

21.00 €

Pain burger, cheddar, steak hachés 180g, lard, oignon frit, sauce maison

(Burger with cheese, steak, bacon, fried onion and burger sauce)

FILET DE CANNETTE ENTIER SAUCE POIVRE, POMMES DE TERRE SALARDAISE

environ 250g avec poêlée de pommes de terre, champignons et oignons rouge

27.00 €

(duck fillet 250g with pepper sauce, potato, mushroom and red onions)

ASSIETTE DU PESCADOU

soupe de poisson, filet de rouget, filet de bar et cabillaud

(fish soup with red mullet fillet, sea bass fillet and cod)

29.00 €

DOS DE CABILLAUD, PUREE MAISON ET SA SAUCE CHORIZO

28.00 €

(cod fillet, mashed potatoes and chorizo sauce)

PAVE DE SAUMON, RISOTTO AU CITRON

25.00 €

(salmon fillet, lemon risotto)

GNOCCHIS ITALIEN

21.00 €

pesto, lardons, tomates cerise, oignon rouge

(gnocchi with pesto, bacon, cherry tomato, red onion)

LINGUINE A LA CARBONARA

18.00 €

(pasta carbonara)

MENU ENFANT

BOISSONS : VERRE DE SIROP, COCA OU LIMONADE

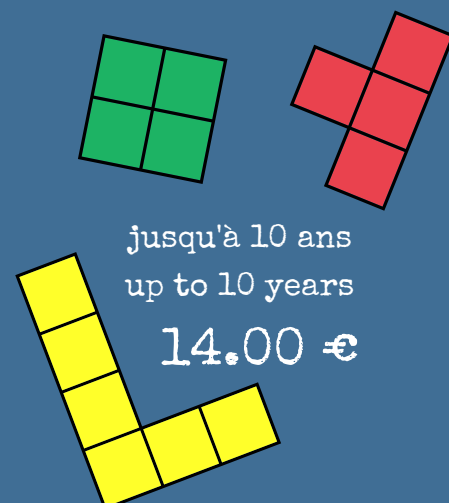
Drinks : glass of syrup, coca or lemonade

PLATS : NUGGETS OU POISSON PANE, FRITES

Dishes : nuggets or breaded fish and fries

DESSERT : 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

Dessert : 1 scoop of ice cream of your choice



NOS DESSERTS MAISON

COEUR COULANT CHOCOLAT (chocolate cake)	9.50 €
BRIOCHE FACON PAIN PERDU (french toast style brioche)	9.50 €
SOUPE DE FRAISE, SORBET CITRON ET MERINGUE (strawberry soupe, lemon sorbet and meringue)	9.50 €
SALADE D ANANAS AU BASILIC (pineapple salad with basil)	8.50 €
CREME BRULEE (creme brulee)	8.50 €
PIZZA NUTELLA POIRE	9.50 €
CAFÉ GOURMAND (Gourmet coffee)	10.90 €
THÉ GOURMAND (Gourmet Tea)	11.90 €
CHAMPAGNE GOURMAND	16.50 €



NOS FROMAGES

FROMAGE BLANC : NATURE, CRÈME OU COULIS Cottage cheese	6.00 €
ASSIETTE DE FROMAGES Cheese plate	9.00 €

NOS GLACES ET SORBETS

1 BOULE 3.50€, 2 BOULES 6.00€, 3 BOULES 8.50€

GLACE : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, MENTHE FORTE, CHOUCOU, PISTACHE, NUTY, DAIM, MONT BLANC, RHUM RAISIN
Vanilla, chocolate, coffee, strong mint, chouchou, pistachio, nuty, daim, mont blanc (with chestnut cream), grapes with rum

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

NOS COUPES GLACÉES

10.00 €

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 11.00 €

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

