

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

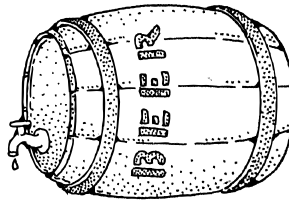




APÉRITIFS

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, sucre de canne)	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)

Cuvée Eminence Blanc de blanc Domaine Paul Berthelot - Dizy (51)

Ruinard blanc de blanc

9.50

75 CL

65.00 €

85.00 €

170.00 €

VINS BLANC (WHITE WINE)

75 CL 150 CL

CÔTES DE PROVENCE (83)

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

Le petit viognier "Stephane Montez"

37.00 €

Saint Joseph AOP " Stephane Montez "

45.00 € 91.00 €

Condrieu AOP "chanson" Stephane Montez

68.00 € 135.00€

BOURGOGNE

Mâcon - Bussières " Chardonnay" Domaine Gonon

33.00 €

Viré clessé "les terroirs" - JM Aujoux

41.00 €

Pouilly Fuissé "les vieux murs" - Jean Loron AOC

62.00 €

Chablis "Grand Renard"

65.00 €

Chassagne - Montrachet " Domainbe 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 Bourrian BIO IGP cuvée "Inspiration" - Gassin

35.00 €

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 Seignez - Cogolin	39.00 €	
Domaine Bourrian cuvée "tradition" BIO AOP - Gassin	40.00 €	

BOURGOGNE

Pinot noir Les clos "thevenet & fils " AOC	37.00€	
Mercurey « domaine voarick » AOC	41.00 €	
Pommard - " Les noizons" Domaine Cauvard 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 €
Crozes Hermitage " Petite Ruche " M Chapoutier	41.00 €	
Gigondas "chateau Raspail " AOP	43.00 €	
St Joseph " La cuvée du papy Stephane Montez" AOP	53.00 €	112.00 €
Chateauneuf du Pape " Le clos de l'oratoire " AOP	69.00 €	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 €

GYOZA AUX LEGUMES 6 PIECES

(gyoza with vegetables six piece)

15.00€

NEMS DU MOMENT 5 PIECES

(spring rolls of moment five piece)

15.00€

MOULES FARCIE A L AIL ET PERSIL 12 PIECES

(stuffed mussels twelve piece)

15.00€

CALAMARS FRITS

(fried squid)

15.00 €

SOUPE DE POISSON

(fish soup)

16.00€

SALADES ET TARTARES

SALADE CROUSTILLANT DE CHEVRE PANE

salade, crottin de chèvre pané, tomate cerise, magret de canard séché, jambon cru truffé

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

19.00€

POKE BOWL AU POULET CRISPY

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)

21.00€

SALADE BASILICO

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

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

19.00€

180G

360G

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

(Steak tartare of beef)

21.00€

28.00€

TARTARE DE BOEUF A L ITALIENNE

tomate séchée, pignon de pin, pesto

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

23.00€

30.00€

NOS TARTARES DE BOEUF SONT COUPÉS AU COUTEAUX, ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE MAISON OU PESTO ET SERVIS AVEC FRITES ET SALADE (STEAK TARTARE WITH FRIES AND SALAD)

NOS PIZZAS



LA CARAVELLE

Tomate, mozzarella, jambon à la truffe, oignons rouge, huile de truffe
(Tomato, mozzarella, ham truffle, red onions, truffle oil)

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 €

BASILICO

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

18.50 €

CANNIBALE

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

BASE CRÈME

MANU

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

18.50 €

17.00 €

CAPRA

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

16.00 €

MAFFIOSA

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

supplément champignon, olive noire, oignon rouge, miel, roquette 1.00 €

supplément oeuf, jambon, lardon, anchois, pesto, fromages, capre 2.00 €

supplément jambon cru serrano, chorizo, viande hachée, jambon à la truffe 3.00 €

supplément burrata au basilic 6.00 €

NOS PLATS CHAUDS

LA
CARAVELLE
RESTAURANT

FILET DE BOEUF, SAUCE TARTARE ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE (beef tenderloin, tartar sauce with fries and salad)	34.50 €
SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT (pepper sauce or roquefort sauce)	3.00€
BURGER DE LA CARAVELLE ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE Pain burger, cheddar, steak hachés 150g, salade, tomate, lard, oignons frits, sauce maison (Burger with cheese, steak, salad, tomato, bacon, fried onion and burger sauce)	21.00 €
BURGER DE POULET CROUSTILLANT ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE Pain burger, cheddar, poulet croustillant, lard, salade, tomate, oignon frits sauce maison (Burger with cheese, chicken crispy, bacon, salad, tomato, fried onion and burger sauce)	21.00€
FILET DE CANARD ENTIER (ENV 300-350G) SAUCE POIVRE, POMMES DE TERRE SAUTÉES (duck filet with pepper sauce, sauteed potatoes)	28.00 €
COTE DE COCHON RUSTIQUE DE L AVEYRON (ENV 300G), PURÉE DE POMME DE TERRE AUX HERBES ET SON JUS CORSÉ (Rustic pork cote from Aveyron, mashed potatoes with herbs, sort-bodied juice)	28.00 €
ASSIETTE DU PESCADOU soupe de poisson, filets de poisson selon arrivage, pomme de terre (fish soup with fish fillet and potato)	28.00€
DOS DE CABILLAUD, PUREE DE POMME DE TERRE SAUCE CHORIZO (cod fillet, mashed potatoes and chorizo sauce)	29.00€
LINGUINES A LA CARBONARA (pasta carbonara)	18.00€
GRATIN DE RAVIOLE AU BAR, CRÈME DE BASILIC (ravioli gratin with sea bass, basilic cream)	21.00€

MENU ENFANT

BOISSONS : VERRE DE SIROP, COCA OU LIMONADE

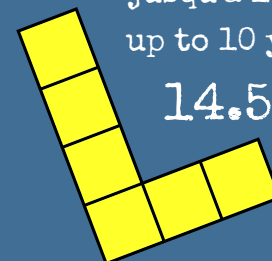
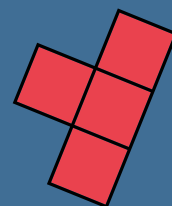
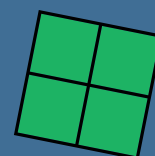
Drinks : glass of syrup, coca or lemonade

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 FAÇON PAIN PERDU (french toast style brioche)	9.50 €
TIRAMISU DU MOMENT (tiramisu of moment)	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, CHOUCHOU, 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

